

Milch & Handwerk – Bauernhof-Genüsse für meine Urlaubsgäste

Ein Urlaubsbauernhof bietet nicht nur die Möglichkeit, in idyllischer Landschaft zu entspannen, sondern auch handwerklich hergestellte kulinarische Spezialitäten zu genießen.

In dem Workshop erhalten Sie das Know-how, wie man einfache Milchprodukte selbst herstellen kann. Neben wertvollen Tipps zur Milchverarbeitung, gibt es einfache und gut nachvollziehbare Schritt für Schritt Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche, sowie geniale Ideen, wohlschmeckende und gesunde Milchprodukte für den Frühstückstisch und die Jause vorzubereiten.

Wer Milch vom eigenen Hof in selbstgemachte Milchspezialitäten, wie Frischkäse, Topfen, Joghurt veredeln möchte, findet in diesem Workshop bestimmt das richtige Rezept. Denn: hausgemacht schmeckt's einfach besser!

Information

Kursdauer:	5,5 Einheiten
Kursbeitrag:	209,00 € TN-Beitrag 71,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen und allgemein am Thema interessierte Personen

Verfügbare Termine

26.01.2026 09:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	26.01.2026 09:00
Ende	26.01.2026 14:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019875
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	LFI Steiermark