

Joghurt, Frischkäse & Co.

In diesem Workshop lernen Sie, wie vielseitig Milch in der eigenen Küche verwendet werden kann, und erfahren, wie Sie mit wenigen Zutaten und etwas Know-how köstlichen Topfen, cremiges Joghurt und feinen Frischkäse ganz unkompliziert selbst herstellen. Dabei arbeiten Sie sowohl mit Rohmilch als auch mit pasteurisierter Milch.

Neben praktischen Tipps und Tricks für die Verarbeitung bekommen Sie wertvolle Anregungen, um Ihren Speiseplan kreativ zu bereichern – und Ihre Familie oder Gäste mit hausgemachten Milch-Köstlichkeiten zu überraschen!

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	39,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

21.03.2026 13:30, Semriach

Ort	Semriach
Beginn	21.03.2026 13:30
Ende	21.03.2026 17:00
Örtlichkeit	MS Semriach, Schulstraße 25, 8102 Semriach
Information	Patricia Klug, patricia.klug@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Elisabeth Schinnerl 0664/9178086
Kursnummer	6-0020481
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark