

## Milchprodukte hausgemacht

Sie wollten immer schon einmal Milchprodukte selber herstellen? Wenn Sie Lust haben, in Zukunft selbstgemachte Produkte wie Joghurt, Butter, Frischkäse, Labtopfen u.v.m. zu genießen, sind

Sie hier genau richtig. Unter professioneller Anleitung lernen Sie Rohmilch sowie pasteurisierte Milch Schritt für Schritt zu unterschiedlichen Milchspezialitäten zu verarbeiten.

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 69,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

**Zielgruppe:** interessierte Personen

**Mitzubringen:** Kochschürze, Gläser

### Verfügbare Termine

#### 25.02.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	25.02.2027 17:00
Ende	25.02.2027 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021656
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark