

---

## Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen

Sie wollten immer schon wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigengebrauch selber herstellen kann? Unter der professionellen Anleitung unserer Seminarbäuerin lernt man Schritt für Schritt, wie aus Milch wertvolle hausgemachte Köstlichkeiten hergestellt werden können. Neben Tipps für wertvolle Helfer bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt uvm. hat, ist bei diesem Seminar im wahrsten Sinne des Wortes auf der Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um Milch. Denn hausgemacht schmeckt's doppelt so gut!

Der Kursbeitrag ist exkl. Lebensmittelkosten und wird bei der Veranstaltung bar kassiert. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 22,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
<b>Mitzubringen:</b>	3-4 kleine Dosen (Behälter) mit Deckel à ca. 300 ml, Schreibzeug, bequeme Schuhe, Schürze

---