Cookinar: Joghurt & Frischkäse selber machen - So veredelst du weißes Gold daheim!

Erlebe, wie einfach du Milch in deiner eigenen Küche zu herrlichen, hausgemachten Milchprodukten veredeln kannst. Unsere Trainerin Martina Sallaberger ist Seminarbäuerin & Milchbäuerin und zeigt dir Schritt-für-Schritt wie es geht. Unter ihrer professionellen Anleitung stellst du daheim in deiner Küche hausgemachten Frischkäse und Joghurt her. Zusätzlich zeigen wir dir, wie du Frischkäse kreativ und variantenreich aufpeppen kannst, wie ein erfrischender Molkedrink hergestellt wird und wie du selbst ruck zuck Butter rühren kannst. „Alles Milch“ ist unser Motto für begeisterte Selbermacher:innen – Vorkenntnisse und spezielle Küchenausstattung sind keine nötig! Also, melde dich gleich an, wenn du auf der Butterseite des Genusses sein willst!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

.

Beachte die technischen Hinweise.

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet.

Verfügbare Termine

04.12.2026 14:00, online

Ort	online
Beginn	04.12.2026 14:00
Ende	04.12.2026 16:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3213/9
Trainer:in	Martina Sallaberger
Termin 1	04.12.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

© 2026 - lfi.at