

Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie

Milch ist ein wertvolles, natürliches Lebensmittel und gewinnt durch die Veredelung an Wertschöpfung!

In diesem praktischen Kurs werden die verschiedenen Verarbeitungsmöglichkeiten von Milch gezeigt. Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und Mozzarella können zuhause einfach selbstgemacht werden. Auch Molke kann vielfältig eingesetzt werden, z.B. als Fruchtmolke oder für ein schmackhaftes Molke-Brot.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten, Milchbäuerinnen und Milchbauern
Mitzubringen:	Behälter für Kostproben

Verfügbare Termine

09.01.2026 19:00, Seefeld in Tirol

Ort	Seefeld in Tirol
Beginn	09.01.2026 19:00
Ende	09.01.2026 22:20
Örtlichkeit	Mittelschule Seefeld i. T., Römerweg 450, 6100 Seefeld in Tirol
Information	Christina Rippl 0664 5397049
Kursnummer	7-1005175
Trainer:in	Ing. Alexandra Kammerlander
Veranstalter	LFI Bezirk Innsbruck