

"Alles Käse" am BZ Litzlhof

Anfang Mai fand am BZ Litzlhof ein zweitägiger Praxiskurs für bäuerliche Milchverarbeiter unter dem Titel „Alles Käse“ statt. 17 Teilnehmer:innen aus verschiedenen Regionen Kärntens nutzten die Gelegenheit, ihr Wissen rund um die Verarbeitung von Milch zu vertiefen. Neben theoretischem Grundwissen standen vor allem die praktische Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter und Molkegetränken im Mittelpunkt.