

---

## Milchprodukte - ganz einfach selber machen

**Hast du schon mal daran gedacht, deine eigenen Milchprodukte zu machen?** Es ist einfacher als du denkst.

Die Verarbeitung von Milch in der eigenen Küche ist nicht nur ein Stück traditionelle Handwerkskunst und ein praktisches Hobby, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, die Freude am Experimentieren und die Liebe zu selbst gemachten Lebensmitteln wie Weichkäse, Joghurt, Topfen und vieles mehr zu entdecken.

Also schnapp dir deine Schürze, entdecke die „kuhle“ Welt der Milchverarbeitung und genieße die Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um die Milch.

**Mitzubringen:** 3 - 4 Schraubgläser (mind. 200 ml), 3 Geschirrtücher, Schürze, Jausenbox

---

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 49,00 € Teilnehmerbeitrag inklusive Lebensmittel  
und Teilnehmerunterlage

**Fachbereich:** Persönlichkeit & Kreativität

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

### Verfügbare Termine