

## 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

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	24,00 € Teilnehmerbeitrag inklusive Lebensmittel und Teilnehmerunterlage
<b>Fachbereich:</b>	Persönlichkeit & Kreativität
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern

### Verfügbare Termine

#### 11.03.2026 15:00, Kötschach-Mauthen

Ort	Kötschach-Mauthen
Beginn	11.03.2026 15:00
Ende	11.03.2026 19:00
Örtlichkeit	MMS Kötschach-Mauthen - Lehrküche, Kötschach 302, 9640 Kötschach-Mauthen
Information	Iris Jaritz, Tel 0463 5850 3940, iris.jaritz@lk-kaernten.at, Anmeldung bei BR Barbara Warmuth (0676/4295055), BR Julia Unterluggauer (0650/7901255) oder BR Gunda Zojer (0664/8143096)!
Kursnummer	2-0029906
Trainer:in	Rita Mörtl
Veranstalter	LFI Kärnten Verein