Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Joghurt, Frischkäse & Co.

In diesem Workshop lernen Sie, wie vielseitig Milch in der eigenen Küche verwendet werden kann, und erfahren, wie Sie mit wenigen Zutaten und etwas Know-how köstlichen Topfen, cremiges Joghurt und feinen Frischkäse ganz unkompliziert selbst herstellen. Dabei arbeiten Sie sowohl mit Rohmilch als auch mit pasteurisierter Milch.

Neben praktischen Tipps und Tricks für die Verarbeitung bekommen Sie wertvolle Anregungen, um Ihren Speiseplan kreativ zu bereichern – und Ihre Familie oder Gäste mit hausgemachten Milch-Köstlichkeiten zu überraschen!

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	41,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

29.03.2027 16:00, Maria Lankowitz

Ort	Maria Lankowitz
Beginn	29.03.2027 16:00
Ende	29.03.2027 19:30
Örtlichkeit	FS Maria Lankowitz - St. Martin, Bergmannstraße 218, 8591 Maria Lankowitz
Information	Melanie Prandstätter, melanie.prandstaetter@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Susanne Atzler-Graschi 0664/5495150
Kursnummer	6-0022042
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark

© 2026 - lfi.at