Milchverarbeitung für den Hausgebrauch

Erlernen Sie in diesem Kurs die Herstellung von Joghurt, Frischkäse, Mozzarella und Topfen, die in jedem Haushalt gut angewendet werden kann. Sie erfahren die grundlegenden Techniken und erhalten praktische Anleitungen.

Egal ob Anfänger:in oder Fortgeschrittene:r, erleben Sie die Freude der eigenen Herstellung von Milchprodukten zu Hause. Rezepte und Kostproben aus den hergestellten Produkten runden den Nachmittag ab.

Im Kursbeitrag sind die Materialkosten und die Verpflegung inkludiert.

Ihre Vorteile:

- Sie können nach dem Kurs zuhause selbst Milchprodukte für sich und ihre Familie herstellen.
- Sie lernen von langjährigen Profis!

Kursleiterin Agathe Lingenhel ist erfahrene Milchbäuerin, Kursleiterin und Direktvermarkterin.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	98,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 163,33 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen an der Milchverarbeitung, unabhängig, ob Sie selbst Milch herstellen oder nicht, eine landwirtschaftliche Betriebsnummer ist nicht erforderlich
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at