

## Milchprodukte selbst gemacht - Konsumentenkurs zur Milchbearbeitung

Erlebe den faszinierenden Prozess, wie frische Milch zu köstlichem Käse wird! In der Sennschule von Jasmin in Jennersdorf kannst du deinen eigenen Frischkäse nach einem traditionellen Rezept herstellen – ganz einfach und mit viel Spaß.

Das erwartet dich:

- Spannende Einblicke in das Thema Milch, Melken und Käseherstellung.
- Praktische Anleitung zur Herstellung deines eigenen Frischkäses.
- Eine gemütliche Käsejause, bei der du dich stärken kannst.

Deinen selbstgemachten Käse und ein Rezept zum Nachmachen für Zuhause.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

---

---

**Information**

<b>Kursdauer:</b>	2,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	50,00 € Kursgebühr nicht gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	alle an der Milchverarbeitung interessierten Personen

**Verfügbare Termine**