
Häusliche Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung

Wollten Sie immer schon selbst Schafkäse oder Ziegenkäsebällchen herstellen? Dieses Seminar soll Einsteiger:innen die Verarbeitung im häuslichen Rahmen, kreative Produktideen sowie die Rahmenbedingungen der Hygiene vermitteln. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Frischkäseprodukten, Joghurt, Buttermilch und Molkedrinks.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 160,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen
Mitzubringen:	Voraussetzungen: Interesse an der Milchverarbeitung

Verfügbare Termine