

Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht - TU

Milch ist ein echtes Allround-Talent! Aus ihr lassen sich mit wenig Aufwand viele leckere Produkte zu Hause herstellen - zum Beispiel Joghurt, Topfen, Grillkäse oder Mozzarella. In diesem Kurs zeigen dir unsere Seminarbäuerinnen Schritt für Schritt, wie du diese Köstlichkeiten selbst zubereiten kannst. Mit einfachen Rezepten und vielen praktischen Tipps gelingt das auch Anfängern mühelos. Das Beste: Du brauchst kein spezielles Equipment - ein Topf, ein Sieb und ein Thermometer reichen meist völlig aus. Ganz nebenbei erfährst du auch, was es mit Lab und Milchsäurebakterien auf sich hat und warum sie so wichtig für die Milchverarbeitung sind.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittel- und Materialkosten werden beim Kurstag bar einkassiert. (Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25€ werden vor Ort bar einkassiert (Achtung: Bei

Verfügbare Termine

04.11.2026 08:30, Tulln an der Donau

Ort	Tulln an der Donau
Beginn	04.11.2026 08:30
Ende	04.11.2026 13:30
Örtlichkeit	BBK Tullnerfeld, Frauentorgasse 76, 3430 Tulln an der Donau
Information	Florentine Geiger, florentine.geiger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095800
Trainer:in	Alexandra Mattes
Veranstalter	LFI Niederösterreich

05.11.2026 16:00, Tulln an der Donau

Ort	Tulln an der Donau
Beginn	05.11.2026 16:00
Ende	05.11.2026 21:00
Örtlichkeit	BBK Tullnerfeld, Frauentorgasse 76, 3430 Tulln an der Donau
Information	Florentine Geiger, florentine.geiger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095801
Trainer:in	Alexandra Mattes
Veranstalter	LFI Niederösterreich