

Komm & koch mit der Bäuerin: Joghurt, Topfen & Co - einfach selbstgemacht DB Gebiet Ottenschlag

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)- Die Lebensmittel- und Materialkosten von ca. 25€ werden vor Ort einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Kosten per Erlagschein nachverrechnet)

Verfügbare Termine

06.03.2027 09:00, Ottenschlag

Ort	Ottenschlag
Beginn	06.03.2027 09:00
Ende	06.03.2027 14:00
Örtlichkeit	Mittelschule Ottenschlag, Michael Jank-Gasse 6, 3631 Ottenschlag
Information	Heidi Fichtinger, Tel , heidi.fichtinger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096117
Trainer:in	Ingrid Ochsenbauer
Veranstalter	LFI Niederösterreich