Häusliche Milchverarbeitung aus Schaf- und Ziegenmilch

Aus Schaf- und Ziegenmilch köstliche Produkte selbst herstellen. Das ist einfacher, als Sie vielleicht denken! Entdecken Sie die Grundlagen der Milchverarbeitung und nehmen Sie praktische Ideen für die eigene Küche mit nach Hause.
Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger:innen und vermittelt praxisnah die Grundlagen der häuslichen Milchverarbeitung. Im Mittelpunkt stehen die Herstellung von Frischkäseprodukten, Joghurt, Buttermilch und Molkedrinks. Darüber hinaus werden kreative Produktideen sowie wichtige Rahmenbedingungen rund um Hygiene und sichere Verarbeitung vermittelt.

Termin: 14.11.2026, 9-17 Uhr
Teilnahmebeitrag: Teilnahmebeitrag pro Person, ggf. gefördert / ungefördert
€ 120,- gefördert/ € 345,- ungefördert