

Milchprodukte - ganz einfach selber machen

Hast du schon mal daran gedacht, deine eigenen Milchprodukte zu machen? Es ist einfacher als du denkst.

Die Verarbeitung von Milch in der eigenen Küche ist nicht nur ein Stück traditionelle Handwerkskunst und ein praktisches Hobby, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, die Freude am Experimentieren und die Liebe zu selbst gemachten Lebensmitteln wie Weichkäse, Joghurt, Topfen und vieles mehr zu entdecken.

Also schnapp dir deine Schürze, entdecke die „kühle“ Welt der Milchverarbeitung und genieße die Butterseite der kulinarischen Genüsse rund um die Milch.

Mitzubringen: 3 - 4 Schraubgläser (mind. 200 ml), 3 Geschirrtücher, Schürze, Jausenbox

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



c: Achim Mandler Photography



Veranstaltungstermin:

11.3.2026 | 15:00 - 19:00 Uhr

Veranstaltungsort:

MMS Kötschach Mauthen, Schulküche

Teilnahmebeitrag:

€ 24,- pro Teilnehmer:in, inklusive Lebensmittel und Teilnehmerunterlage



unterstützt durch die Gesunde Gemeinde
Kötschach Mauthen

begrenzte Teilnehmer*innenzahl:

Trainer*innen:

SB Rita Mörtl

Veranstalter:

LK Kärnten, Außenstelle Hermagor

In Kooperation mit:

LFI Kärnten

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Anmeldung: bis Fr. 6. März

BR Barbara Warmuth Tel.Nr.: 0676 4295055

BR Julia Unterluggauer Tel.Nr.: 0650 7901255

BR Gunda Zojer Tel.Nr.: 0664 8143096