

262-4910 Von Milch zu Käse & Co. - Teil 1

Beginn	Montag, 16.11.2026, 17:30 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	75,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 10,00.
Dauer	2 Termine
Kursleitung	Robert Jahn
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Die Herstellung von Joghurt und Käse gehört zu den ältesten Handwerken und lässt sich mit einfachen Mitteln auch zuhause umsetzen. Im ersten Teil dieser Kursreihe lernen wir die Grundlagen der Milchverarbeitung kennen und stellen Joghurt, Ricotta, verschiedene Frischkäsesorten sowie Weichkäse wie Camembert, Münster, Feta und Halloumi her. Schritt für Schritt werden wichtige Techniken erklärt und praktische Tipps für die eigene Käseherstellung vermittelt. Am zweiten Kursabend probieren wir die selbst hergestellten Produkte in gemütlicher Runde mit Wein, frischem Brot und passenden Beilagen.

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
16.11.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule
17.11.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)