262-4912 Von Milch zu Käse & Co. - Teil 3

Beginn	Montag, 30.11.2026, 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

Zum Abschluss der Kursreihe geht es um besondere Käsevarianten mit cremiger Konsistenz und feinem Geschmack. Wir stellen Weiß- und Blauschimmelkäse her und verarbeiten die entstehende Molke zu süßem und herzhaftem Ricotta. Außerdem bereiten wir weichen Mozzarella für Salate, den süßen „Althappinger Osterkäse“ mit Zwetschgenröster sowie einen erfrischenden Trinkjoghurt mit Preiselbeeren zu. Die wichtigsten Arbeitsschritte werden verständlich erklärt und praktisch umgesetzt. Zum Abschluss verkosten wir unsere selbst hergestellten Kreationen in gemütlicher Runde mit frischem Brot und einem Glas Wein.
Bitte mitbringen:
Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
30.11.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule
01.12.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

zur Kursdetail-Seite