



BBV
Bildungswerk
im **Bezirk Oberbayern**
Geschäftsstelle
Weilheim

Wir Landfrauen!
engagiert • modern • aktiv

Einladung an alle Landfrauen und Interessierten zum Kochkurs

Milchverarbeitung in der Küche

am Montag, 24. März 2025

von 19.00 Uhr bis 22.00 Uhr

**im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
Krumpferstr. 18-20, in 82362 Weilheim**

Milch ist eines unserer wertvollsten Lebensmittel.

Für die Milchverwendung gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Man kann sie pur genießen, Milch dient aber auch als Basis für die Herstellung von diversen anderen Lebensmitteln wie zum Beispiel Joghurt, Käse, Quark und anderen.

Lassen Sie sich von den neuesten Ideen rund um die Milchverarbeitung inspirieren. In diesem Kochkurs lernen Sie, wie Sie den Rohstoff Milch im Haushalt veredeln und daraus neue schmackhafte und gesunde Produkte selbst herstellen können. Ihren selbstgemachten Käse nehmen Sie nach dem Kurs mit nach Hause.

Referentin: Angelika Miller, Ernährungsfachfrau

Kosten: 25 € inkl. Material (am Kurstag zu bezahlen)

Maximale Teilnehmerzahl 24

Bitte verschleißbare Dose, Schürze, Geschirrtücher, Spüllappen, 3-4 Liter Topf und bei Bedarf eine Flasche für die Molke mitbringen.

Zum Ende des Kurses, können Käsematerialien bei der Kursleitung erworben werden.

Anmeldung erforderlich bis **19.03.2025** bei
Maria Lidl, Tel.: 08856-936378, E-Mail: lidl@bartlbauer.de