

Workshop: "Milchverarbeitung im Haushalt"

Termin: Dienstag, den 16. April 2019

Ort: Landwirtschaftliches Zentrum (LAZBW)
Atzenberger Weg 99
88326 Aulendorf



Programm:

09:30 Uhr	Begrüßung Milchverkostung <i>Dr. Anita Herre, LAZBW Aulendorf</i>
10:00 - 10:45 Uhr	<ul style="list-style-type: none"> • Milch - das Lebensmittel mit der weißen Weste • Hygienisierung von Milch; Demonstration Erhitzungsverfahren <i>Dr. Anita Herre, LAZBW Aulendorf</i>
10:45 - 12:15 Uhr	Praktische Herstellung unter Haushaltsbedingungen von: <ul style="list-style-type: none"> • Joghurt / Dickmilch / Sauermilch • Kefir Mit Verkostung der selbsterzeugten Sauermilchprodukte <i>Dr. Anita Herre, Andreas Schulte, LAZBW Aulendorf</i>
13:30 – 15:00 Uhr	Praktische Herstellung und Verkostung von: <ul style="list-style-type: none"> • Frischkäse • Ricotta • Quark <i>Dr. Anita Herre, Andreas Schulte, LAZBW Aulendorf</i>
15:15 - 15:45 Uhr	Vorstellung der hauseigenen Milchverarbeitung Praktische Herstellung unter Haushaltsbedingungen von: <ul style="list-style-type: none"> • Sahne / Butter <i>Andreas Schulte, Dr. Anita Herre LAZBW Aulendorf</i>
15:45 - 16:00 Uhr	Offene Fragen und Abschlussbesprechung <i>Dr. Anita Herre, Andreas Schulte, LAZBW Aulendorf</i>

Die Kosten für Verpflegung, Arbeitsmaterial und Teilnahmegebühr betragen 40,00 €.

Telefonische- / Online-Anmeldung bis spätestens 08.04.2019 erforderlich:

Landwirtschaftliches Zentrum -Rinderhaltung-
Atzenberger Weg 99
88326 Aulendorf

Tel.: 07525 / 942-300
Fax: 07525 / 942-333
E-Mail: poststelle@lazbw.bwl.de
Internet: www.lazbw.de

