W7151E Käse selber herstellen

Beginn	Mittwoch, 27.01.2027, 18:30 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	40,00 €
Dauer	1 x
Kursleitung	Angela Rose
Kursort	Engelsberg, Unterharrer 1, Erlebnishof Unterharrer

Machen Sie mit beim Abenteuer selbst Käse herzustellen. An diesem Abend lernen Sie Schritt für Schritt wie schmackhafter eingelegter Käse entsteht. Wir stellen gemeinsam einen Weichkäse her, der sich hervorragend dazu eignet ihn nach eigenem Geschmack einzulegen. Dafür stehen eine Vielfalt an Kräutern und Gewürzen zur Verfügung. Sie können z. B. Käse nach italienischer, französischer oder griechischer Art herstellen, mit Schnittlauch, Zwiebeln oder Knoblauch verfeinern. Der eigenen Experimentierfreudigkeit sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Dabei lernen Sie Wissenswertes rund um den Käse und der Käseherstellung. Sie bekommen von der Kursleiterin praktisch erprobte Tipps und Tricks an die Hand, damit die Käseherstellung zuhause klappt. Sämtliche Materialien werden zur Verfügung gestellt, die Lebensmittelkosten sind in der Gebühr enthalten und jeder nimmt seinen Käse mit nach Hause. Bitte mitbringen: gut schließendes (Marmeladen-)Glas für den Transport von Molke und Käse.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
27.01.2027	18:30 - 20:30 Uhr	Engelsberg, Unterharrer 1, Erlebnishof Unterharrer