

Kursnr.	<b>Milchverarbeitung in der Küche</b>

*Sie lernen einige Grundlagen der Milchverarbeitung und stellen selber Produkte her.*

### **Inhalt**

Während 2 Tagen lernen Sie den Umgang mit Milch und stellen Ziger, Quark, Joghurt, Rahm, Butter und kleine Käse her.

### **Datum**

Mo. 28. und Di. 29. November 2011

### **Zeit**

Jeweils 8.30 - 16.00 Uhr

### **Kursort**

Sennerei LBBZ, Seedorf UR

### **Leitung/Referenten**

Anton Bättig, Käseriinspektor  
Hedy Gisler, Käsermeisterin

### **Kosten**

CHF 160.–  
exkl. Verpflegung und Logis

### **Anmeldung**

Bis 7. Nov. 2011 an 041 / 871 05 66  
oder bauernschule@ur.ch

### **Organisator**

Beratungsdienste UR/OW/NW

### **Hinweis**

Max. Teilnehmerzahl 15