

Kurstage für Kurs 261305556 (Käse selbst herstellen)

Welchen Farbstoff enthält der gekaufte Käse? Selbst gemachter Käse hat vielleicht eine vornehme Blässe, ist aber Natur pur. Vom Weichkäse mit Knoblauch, Kümmel oder anderen Gewürzen über Käse zum Einlegen in Öl und dem schmackhaften Camembert bis zum Hartkäse reicht die Palette der Möglichkeiten, die wir aus ein paar Litern Milch erzeugen können. Köstlich sind die eigenen Produkte, die sich recht einfach herstellen lassen. Es wird auch auf die Herstellung von Ziegen- und Schafsmilchkäse eingegangen. Als Geschenk oder bei der eigenen Party werden Ihre Käse Bewunderung finden. Bitte bringen Sie Schreibzeug mit.

Wichtig für Kochkurse

Bitte bringen Sie Schürze, Behältnisse für Kostproben und ein Getränk mit. Die Lebensmittel werden von der Kursleitung eingekauft. Sie rechnet den anteiligen Kostenbeitrag mit den Teilnehmenden direkt im Kurs ab. Wenn Sie absagen, nachdem die Lebensmittel eingekauft worden sind, stellen wir Ihnen Ihren Anteil an den Kosten in Rechnung. Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung mit, ob Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder sich vegetarisch bzw. vegan ernähren. Nur so kann dies ggf. berücksichtigt werden.

| Datum | Uhrzeit | Ort |
|--------------|-------------------|------------------------------|
| 05.05.2026 | 18:00 - 21:45 Uhr | Offenburg VHS 201 Kochstudio |
| 12.05.2026 | 18:00 - 21:45 Uhr | Offenburg VHS 201 Kochstudio |