

Käse und Kräuter naturnah produzieren

Ziel dieses 2-tägigen Seminars ist die Vermittlung grundlegender Informationen über die Herstellung von Milchprodukten sowie Grundlagen im Qualitätsmanagement und der Lebensmittelhygiene, sowie der aktuellen Gesetzgebung. Dabei wird vor allem Wert darauf gelegt, dass die Produkte auch in Schulküchen und nicht in dafür spezialisierten Schulmolkereien produziert werden können. Einzelne Produkte werden mit Kräutern verarbeitet, die in einer eigenen Einheit dafür vorbereitet werden.

Programm:

- Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter, Mozzarella, Fruchtmolkegetränke, ...
- geführte Kräuterwanderung mit Einbeziehung des neu angelegten Barfuß-Parkes
- Kräuterworkshop mit Vorbereitung der Kräuter für die Käseverarbeitung, Zubereitung von Vorspeisen und Nachspeisen mit Kräutern, Zubereitung von Kräuter-smoothies und einer Kräuterjause

Hinweise:

- Hygienekleidung (Arbeitsmantel und Kopfbedeckung)
- Nächtigungsmöglichkeit in der LFS Kobenz

ReferentInnen:

DI Markus Giovanelli

Lehrer an der LFS Kobenz für Nutztierhaltung und Milchwirtschaft in Theorie und Praxis, Molkereiverantwortlicher, Leibesübungen

Eva Tragner

Dipl. Kräuterfachfrau; zertifizierte Kräuterpädagogin und Grüne Kosmetik-Pädagogin

Dipl. Päd. Ing. Rosina Gruber

Lehrerin an der FSLE Großlobming, Kräuterpädagogin

09



Markus Giovanelli



Eva Tragner



Rosina Gruber

Termin:

Mi. 31. Aug. – Do. 1. Sept. 2016

Mi. 09:00 – 17:00 Uhr

Do. 09:00 – 16:00 Uhr

Ort:

LFS Kobenz
Josef-Krainer-Weg 1, 8723
FSLE Großlobming
Großlobming 1, 8734

Gruppengröße:

max. 14 Personen

Zielgruppe:

LehrerInnen, die in der Verarbeitung landw. Produkte tätig sind