

## Ebenrain Kurse

# 9.104 Milchprodukte selbst gemacht

Jawohl – die Herstellung vieler Milchprodukte funktioniert auch zu Hause. In diesem Kurs lernen Sie die Zubereitung von verschiedenen Milchprodukten und zusätzlich werden wir Tofu selber machen.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	Joghurt, Sauermilch, Quark, Ricotta, Ziger, Paneer, Mascarpone, Frischkäse, Butter und Tofu werden wir gemeinsam herstellen. Die Reifung und das Abtropfen einiger Produkte dauert mehrere Stunden, deshalb findet dieser Kurs als Ganztagesangebot statt. Wir werden auch zusammen ein Mittagessen am Ebenrain geniessen. Zusätzlich werden wir am Nachmittag die ersten Produkte degustieren.
Leitung	Anina Beck, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche
Datum/Zeit	Freitag, 29. Mai 2026 09.00 - 16.00 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 13. Mai 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 165.-- inkl. Verpflegung, Material und Dokumentation
Bemerkung	