



**BBV**  
**Bildungswerk**  
**im Bezirk Oberbayern**  
Geschäftsstelle  
Weilheim

**Wir Landfrauen!**  
engagiert • modern • aktiv

## **Einladung an alle Landfrauen und Interessierten zum Kochkurs**

### **Milchverarbeitung in der Küche**

**am Montag, 2. März 2026**

**von 19.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

**im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,  
Krumperstr. 18-20, in 82362 Weilheim**

Milch ist eines unserer wertvollsten Lebensmittel.

Für die Milchverwendung gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Man kann sie pur genießen, Milch dient aber auch als Basis für die Herstellung von diversen anderen Lebensmitteln wie zum Beispiel Joghurt, Käse, Quark und anderen.

Lassen Sie sich von den neuesten Ideen rund um die Milchverarbeitung inspirieren. In diesem Kochkurs lernen Sie, wie Sie den Rohstoff Milch im Haushalt veredeln und daraus neue schmackhafte und gesunde Produkte selbst herstellen können. Ihren selbstgemachten Käse nehmen Sie nach dem Kurs mit nach Hause.

**Referentin:** Angelika Miller, Ernährungsfachfrau

**Kosten:** 25 € inkl. Material

Bitte verschließbare Dose, Schürze, Geschirrtücher, Spüllappen, 3-4 Liter Topf und bei Bedarf eine Flasche für die Molke mitbringen.

Zum Ende des Kurses, können Käsematerialien bei der Kursleitung erworben werden.

Begrenzte Teilnehmerzahl

**Anmeldung und Bezahlung** erforderlich bis **23.02.2026**

Im BBV-Shop: [www.bibeby.de/27030636](http://www.bibeby.de/27030636)

**Kontakt und Info:** BBV-Geschäftsstelle Weilheim,  
Tel: 0881-9266-0, Mail: [Weilheim@Bayerischerbauernverband.de](mailto:Weilheim@Bayerischerbauernverband.de)