



Fortbildung „Milchverarbeitung im Lernort Bauernhof“

Der Lernort Bauernhof Bodensee e.V. bietet eine Fortbildung für Lernort-Bauernhof-Akteure zum Thema Milchverarbeitung an.

Christine Lippner vom Taisersdorfer Schafhof, Käserin seit 25 Jahren, zeigt wie in einem kleinen Käsekessel aus Schafmilch handwerklich Frisch- und Weichkäse hergestellt wird.

Die Teilnehmenden stellen in Kleingruppen selber einen Weichkäse her, der anschließend mit nach Hause genommen werden kann. Christine Lippner zeigt außerdem wie Frischkäse hergestellt wird und beantwortet alle Fragen rund um die Milchschaftaltung, Käseherstellung und Hygienevorschriften. Die Umsetzung der Käseherstellung mit Kindern ist ein weiterer Schwerpunkt.

Anna Lippner, Kindheitspädagogin, stellt das weitreichende pädagogische Konzept des Schafhofs vor, das neben dem Lernort Bauernhof auch Angebote wie Jahreszeitenkurse, Kindergeburtstage und Familienzeiten beinhaltet.

Die Teilnehmenden erhalten eine Mappe mit Seminarunterlagen, Käserezepten und Informationen zu Hygienevorschriften.

Zielgruppe: Lernort-Bauernhof-Akteure

Termin: Montag, **02.03.2026**, 10:00 bis 15:00 Uhr

Ort: Taisersdorfer Schafhof, Säntisblick 8, 88696 Owingen-Taisersdorf

Referentin: Christine Lippner und Anna Lippner

Kosten: 35,- € Seminarbeitrag (Mitglieder Lernort Bauernhof Bodensee kostenfrei)
Zuzüglich 20,- € für Verpflegung

Anmeldung: bis **23.02.2026** beim Lernort Bauernhof Bodensee e.V., Winterspürer Str. 25, 78333 Stockach unter lernort.bauernhof@LRAKN.de **mit dem beigefügten Anmeldeformular**



