

Erlebnis Milch

Von der Kuh zum Genuss

NaturErlebnis im Priessenthal

Lernen wird zum Abenteuer!

Kinder und Jugendliche entdecken spielerisch die Welt der Milch – mit allen Sinnen, in der Natur und durch eigenes Tun.

Was erwartet die Teilnehmer?

- Milch kennenlernen und Unterschiede entdecken (Bauernhof vs. Supermarkt)
- Butter selbst schütteln
- Joghurt herstellen und verfeinern
- Quark und Frischkäse selbst herstellen
- Milchprodukte mit frischen Kräutern verarbeiten

Von der Milch zum Lebensmittel

Vom Rohstoff → zum fertigen Genuss

- Wie wird aus Milch Butter, Joghurt oder Käse?
- Welche Milch steckt in der Tasse?
- Was unterscheidet Frischkäse, Schnittkäse und Hartkäse?

Natur erleben & genießen

- Gemeinsam entdecken wir die Natur mit allen Sinnen
- Frische Kräuter und – je nach Saison – werden gesammelt und verarbeitet

→ Aus den gesammelten Zutaten entstehen Kräuterquark, Frischkäse und Butter

Zum Abschluss genießen alle gemeinsam die selbst zubereiteten Speisen:
frisches Brot mit Kräuterquark, selbstgemachte Butter und weitere Köstlichkeiten.

Pädagogischer Mehrwert

- Natur & Nachhaltigkeit
- Wissen & Praxis
- Teamarbeit & Gemeinschaft
- Genuss & Wertschätzung

Für wen geeignet?

Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen, Ferienprogramme
Alter: ca. 6–14 Jahre | Gruppengröße: 10–25 Teilnehmer

Ablauf (3 Stunden)

10:00 – 10:20 Ankommen & Einstieg
10:20 – 10:50 Milch entdecken & verstehen
10:50 – 11:30 Butter schütteln & Milchprodukte herstellen
11:30 – 12:00 Quark & Frischkäse herstellen
12:00 – 12:30 Kräuter sammeln & Verfeinern
12:30 – 13:00 Gemeinsames Essen & Abschluss

Ort

NaturErlebnisOrt Priessenthal bei Burghausen

Kontakt & Buchung

NaturerlebnisOrt Priessenthal
www.naturerlebnis-priessenthal.de
info@naturerlebnis-priessenthal.de
Tel: 08677 5585