



Buttern ... egal ob Jung oder Alt

Karls Butterseminar ist geeignet für Kindergärten, Schulen, Gruppen, Vereine, Frauenkreise, Seniorennachmittage, ...

Je nach Größe und Alter der Gruppe passt Karl Baum das Butterseminar ideal an. So ist für jeden etwas dabei. Die Kleinen lernen auf spielerische Weise, während die Älteren ihr Wissen bereits mit einbringen können. Entweder Sie kommen zu uns auf den Hof oder Karl Baum kommt zu Ihnen.

Butterseminare mit anschließender Verköstigung mit frischem Brot ab einer Gruppengröße von mindestens 10 Personen.

Details können Sie der Homepage entnehmen.

KARLS BUTTERSEMINAR

Karl Baum
Molkereimeister
und -techniker

Schmalzgasse 1
91749 Wittelshofen
Tel.: 09854/503
Fax: 09854/979458

E-Mail: info@karls-butterseminar.de
Internet: www.karls-butterseminar.de

***Willkommen
bei***

**KARLS
BUTTERSEMINAR**

Alles in Butter ...

In Karls Butterseminar können Sie unter fachlicher Anleitung von Karl Baum selbst Butter herstellen. Das ist gar nicht so leicht, wie man denkt. Zusätzlich erfahren Sie viel Wissenswertes rund um die Butter.



www.karls-butterseminar.de



Buttern ... eine Kunst für sich

Angefangen bei der Milch erklärt Karl Baum Schritt für Schritt, wie es geht. Dabei dürfen Sie natürlich selbst mit Hand anlegen. Zum Beispiel beim Rahm abschöpfen, Butter schlagen oder beim Butter kneten.



Buttern ... ist mehr als nur die Sahne einmal zu lange zu schlagen



Butter ist nicht gleich Butter

Am Ende des Butterseminars zeigt Karl Baum Ihnen noch einige Raffinessen.

Zum Beispiel wie man die fertige Butter noch mit verschiedenen Buttermodells in eine anschauliche Form bringen kann. Oder wie man die Butter mit Kräutern oder Blüten verfeinert. Lassen Sie sich überraschen.

