Weich- und Schnittkäseherstellung

aus Schaf- und Ziegenmilch

Am 24.02.24 fand der LFI Kurs „Weich- und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch“ in der Hofkäserei Haslauer in Elsbethen in Kooperation mit Schaf- und Salzburger Schaf- und Ziegenverband statt.

Referent Hansjörg Hofmann zeigte wie man mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäsearten aus Schaf- und Ziegenmilch herstellen kann. Sämtliche Produktionsschritte, von der Milch bis zum fertigen Produkt, wurden besprochen und mit der Gruppe durchgeführt.

Wir wünschen den Teilnehmenden viel Erfolg bei der Umsetzung.

Ein weiterer Milchverarbeitungskurs im Schaf- und Ziegenbereich findet am 18.04.24 statt.