

Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

Das Käsen ist eine handwerkliche Arbeit, die mit größtem Fleiß, Sauberkeit und guter Beobachtungsgabe durchgeführt werden muss. Nicht das Zusammenmischen der Zutaten, sondern das Wissen um die richtigen Kulturen, ihre Entwicklungsbedingungen und ihre Bedeutung sind wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Käseproduktion. In diesem Grundkurs erfahren Sie in Theorie und Praxis alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Säuerungs- und Reifungskulturen
- Fehler bei der Produktion
- Hygienevorschriften
- Herstellung von Käse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Verfügbare Termine

Information

| | |
|----------------------|--|
| Kursdauer: | 7,5 Einheiten |
| Kursbeitrag: | € 83,00 (gefördert); € 151,00 (ungefördert) gefördert von Bund, Land und EU |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | interessierte Hobbykäser/innen, Direktvermarkter/innen und Senner/innen |
| Mitzubringen: | Schreibmaterial |

19.11.2020 09:00, Oberalm

| | |
|-------------|---|
| Ort | Oberalm |
| Beginn | 19.11.2020 09:00 |
| Ende | 19.11.2020 16:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftliche Fachschule Winklhof, Winklhofstraße 10, 5411 Oberalm |
| Information | Eva-Maria Kriechhammer, Tel +43 662641248334 |
| Kursnummer | 30313-20-02 |