Spezialkurs "Herstellung von Weichkäse"

Bei diesem Kurs erlernen sie die Herstellung und Hintergründe zur Herstellung unterschiedlicher Weichkäsetechnologien. Neben der Käseherstellung gibt es auch Einblicke zur Auswahl der richtigen Käsungskulturen und deren Eigenschaften sowie die zur Käseherstellung notwendigen Zutaten.

Inhalt:
- Herstellung von Weichkäse
- Erlernen der einzelnen Prozessschritte durch praktische Umsetzung
- Vermittlung der theoretischen Grundlagen
- Information zur Kulturenauswahl und deren Stoffwechsel, Zutaten, etc.
- Sensorische Beurteilung bzw. eventuelle Fehleranalyse von selbsterzeugten mitgebrachten Produkten

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	Kursgebühr Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	für alle, die ihre Milch selber verarbeiten möchten
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at