

## Joghurt, Topfen, Weich- und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

Schaf- und Ziegenmilchprodukte werden von den Konsument/innen als besondere Spezialitäten immer mehr nachgefragt. Der Kurs soll Einsteiger/innen in die Verarbeitung das nötige handwerkliche Wissen und die Rahmenbedingungen der Hygiene sowie der Bioverarbeitung vermitteln.

Inhalt:

- Anforderungen an die Rohmilch von Schaf und Ziege
- Mikrobiologische Grundlagen
- Kulturrenzüchtung und Kultureneinsatz
- Herstellung von Joghurt, Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch
- Salzbad
- Käsereifung
- Käsepflege
- Produktverkostung

Kurs in Kooperation mit dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen.

---

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	7,2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	159,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 87,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Schaf- und Ziegenmilchverarbeiter/innen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

## Verfügbare Termine