# 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
- Kulturenzüchtung 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.

© 2026 - lfi.at

## Information

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

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at