Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Spezialkurs "Herstellung von Weichkäse"

Bei diesem Kurs erlernen Sie die Herstellung von Weichkäse und die unterschiedlichsten Technologien dazu. Neben der Käseherstellung gibt es Informationen zur Auswahl der richtigen Käsungskulturen und der notwendigen Zutaten. Selbsterzeugte mitgebrachte Weichkäse Produkte können zur sensorischen Beurteilung bzw. eventuellen Fehleranalyse mitgenommen werden.

Inhalt:

- Herstellung von Weichkäse
- Erlernen der einzelnen Prozessschritte
- Vermittlung der theoretischen Grundlagen
- Information zur Kulturenauswahl und deren Stoffwechsel, Zutaten, etc.

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 113,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at