

## Herstellung von Weich- und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch für Neueinsteigende

Referent Hansjörg Hofmann zeigt wie man mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäsearten herstellen kann. Sämtliche Produktionsschritte, von der Milch bis zum fertigen Produkt, werden besprochen und mit der Gruppe durchgeführt.

Inhalt:

- Grundprinzip der Käseherstellung
- Geräte und Werkzeuge zur Käseherstellung
- Hygienemaßnahmen
- Reifungsmöglichkeiten verschiedener Käsesorten
- Herstellung von Weichkäse wie Camembert und Roquefort
- Herstellung von Mozzarella und Schnittkäse nach Tilsiter- und Edamerart
- Verkostung von Weich- und Schnittkäsearten

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

---

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	221,00 € Kursgebühr 114,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen, Interessierte
<b>Mitzubringen:</b>	eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

## Verfügbare Termine