

---

## 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<br>114,00 € Kursgebühr gefördert   |
| <b>Fachbereich:</b>  | Direktvermarktung  |
| <b>Zielgruppe:</b>   | Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen,<br>Interessierte   |
| <b>Mitzubringen:</b> | eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden),<br>Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3<br>Dosen für Käse |

## Verfügbare Termine