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.

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at