

## Herstellung von Grillkäse & Halloumi

Grillfreunde aufgepasst! In der heutigen Zeit sind Grillkäse und Halloumi nicht mehr vom Griller wegzudenken. Für Milchverarbeitende ist dieser Kurs die Gelegenheit ihre Produktpalette zu erweitern. Mit vielen Tipps aus der jahrelangen Milchverarbeitungspraxis des Referenten werden die Teilnehmenden zum Ausprobieren animiert.

## Inhalt:

- Herstellung von Grillkäse und Halloumi
- Arbeiten mit Herstellungsprotokollen
- Tipps aus der Praxis

Information

illioilliation	
Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	213,00 € Kursgebühr
	77,00 € Kursgebühr gefördert
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,
	Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeitende & Interessierte
Mitzubringen:	Behälter für produzierte Produkte zum mit nach
	Hause nehmen, Schreibmaterial,
	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

## Verfügbare Termine

## 20.02.2026 09:00, Tamsweg

Ort	Tamsweg
Beginn	20.02.2026 09:00
Ende	20.02.2026 16:00
Örtlichkeit	LFS Tamsweg - Verarbeitungsräume,
	Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336,
	nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013061
Trainer:in	Georg Manzeneder
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 30.11.2025