

Herstellung von Milchprodukten aus Ziegen- & Kuhmilch für Einsteiger

Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie man mit einfachen Mitteln professionell Frischkäse, Jogurt und Butter 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 Topfen und Topfenaufstrichen
- Herstellung von stichfestem Joghurt, Fruchtjoghurt und Joghurtfrischkäsebällchen
- Herstellung von Handkäsevariationen
- · Herstellung von Cottage Cheese und Butter
- · Herstellung von Molke- & Buttermilchdrinks
- · Verkostung von Frischkäsearten, Weich- und Schnittkäsearten

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.11.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	229,00 € Kursgebühr
	82,00 € Kursgebühr gefördert
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen,
	Interessierte
Mitzubringen:	eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden),
	Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3
	Dosen für Käse

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 02.11.2025