Herstellung von Milchprodukten aus Ziegen- & Kuhmilch für Einsteiger:innen

Aus frischer Milch entstehen mit einfachen Mitteln hochwertige Köstlichkeiten wie Frischkäse, Joghurt und Butter. Referent Hansjörg Hofmann zeigt praxisnah die einzelnen Herstellungsschritte und vermittelt wertvolle Tipps für die eigene Produktion.

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.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	263,00 € Kursgebühr 98,00 € 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

Verfügbare Termine

03.04.2027 09:00, Hof bei Salzburg

Ort	Hof bei Salzburg
Beginn	03.04.2027 09:00
Ende	03.04.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Liess, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013381
Trainer:in	Ing. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at