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

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.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	260,00 € Kursgebühr 94,00 € 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

28.03.2026 00:00, Hof bei Salzburg

Ort	Hof bei Salzburg
Beginn	28.03.2026 00:00
Ende	28.03.2026 00:00
Örtlichkeit	Betrieb Liess, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013162
Trainer:in	Ing. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg