

Käsesensorik & Käseplatten legen

Käse sehen, riechen, schmecken – und gekonnt in Szene setzen: In diesem Kurs verbinden wir die Kunst der Käsesensorik mit dem ansprechenden Legen von Käseplatten. Für alle, die ihren Käse mit Fachwissen und Feingefühl vermarkten wollen.

Inhalte:

- Sensorische Beurteilung von Käse (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Verkostung verschiedener Käsesorten
- Praxis Kasjausn: Harmonisches Zusammenstellen und Dekorieren von Käseplatten für Hofladen, Alm oder Veranstaltung

Gerne darf eigener Käse zur Beurteilung und Präsentation mitgenommen werden.

Örtlichkeit: im Raum Großarl - genaue Örtlichkeit wird noch bekannt gegeben

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Almsenner:innen & Milchverarbeitende
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine

04.03.2026 08:00,

Beginn	04.03.2026 08:00
Ende	04.03.2026 13:00
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013032
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg