

Käse mit allen Sinnen genießen – 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. Nebenbei erlernen Sie die Anfertigung verschiedener Dekorationen auf Basis von Obst und Gemüse (z.B. Radieschenmäuse, Gurkenpalmen, Fächerapfel, Paradeiserrose und Kiwikrone) für die perfekte Präsentation.

Inhalte:

- Sensorische Beurteilung und Beschreibung 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.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025





Information

 Kursdauer:
 5 Einheiten

 Kursbeitrag:
 51,00 € Kursgebühr gefördert

 109,00 € Kursgebühr

 Fachbereich:
 Direktvermarktung

 Zielgruppe:
 bäuerliche Direktvermarkter:innen,

 Almsenner:innen & Milchverarbeitende

 Mitzubringen:
 Schreibmaterial

Verfügbare Termine

04.03.2026 08:00, Großarl

Ort Großarl 04.03.2026 08:00 Beginn Ende 04.03.2026 13:00 Örtlichkeit Hotel Nesslerhof, Unterbergstraße 50, 5611 Großarl Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, Information nicole.walcher@lk-salzburg.at 5-0013032 Kursnummer Trainer:in **Eduard Hauss** Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025