

## Käsesensorik & Käseplatten legen

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.

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	58,00 € Kursgebühr gefördert 142,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Almsenner:innen & Milchverarbeitende
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, eigener Käse zur Beurteilung & Präsentation

## Verfügbare Termine

### 10.03.2027 08:00, Salzburg

Ort	Salzburg
Beginn	10.03.2027 08:00
Ende	10.03.2027 13:00
Örtlichkeit	Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013419
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg