
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

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	51,00 € Kursgebühr gefördert 109,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Almsenner:innen & Milchverarbeitende
Mitzubringen:	Schreibmaterial, eigener Käse zur Beurteilung & Präsentation

Verfügbare Termine

04.03.2026 08:00, Großarl

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