

## 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, <a href="mailto:nicole.walcher@lk-salzburg.at">nicole.walcher@lk-salzburg.at</a>
Kursnummer	5-0013032
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg