

## Herstellung von Weich- und Schnittkäse aus Schaf- & Ziegenmilch

Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie man mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäsearten herstellen kann. Sämtliche Produktionsschritte, von der Milch bis zum fertigen Produkt, werden besprochen und mit der Gruppe durchgeführt.

Inhalt:

- Grundprinzip der Käseherstellung
- Geräte und Werkzeuge zur Käseherstellung
- Hygienemaßnahmen
- Reifungsmöglichkeiten verschiedener Käsesorten
- Herstellung von Weichkäse wie Camembert und Roquefort
- Herstellung von Mozzarella und Schnittkäse nach Tilsiter- und Edamerart
- Verkostung von Weich- und Schnittkäsearten

In Kooperation mit dem Salzburger Verband für Schaf- und Ziegen.

## Information

**Kursdauer:** 8,4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 268,00 € Kursgebühr

97,00 € Kursgebühr gefördert

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im  
Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

**Fachbereich:** Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft

**Zielgruppe:** Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen,  
Interessierte

**Mitzubringen:** eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden),  
Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3  
Dosen für Käse

## Verfügbare Termine

**30.01.2027 09:00, Hof bei Salzburg**

Ort	Hof bei Salzburg
Beginn	30.01.2027 09:00
Ende	30.01.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Liess, Hinterschroffenastraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, <a href="mailto:nicole.walcher@lk-salzburg.at">nicole.walcher@lk-salzburg.at</a>
Kursnummer	5-0013380
Trainer:in	Ing. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg