Herstellung von Weich- und Schnittkäse aus Schaf- & Ziegenmilch

Schaf- und Ziegenmilch zu hochwertigen Käsespezialitäten veredeln: Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäse hergestellt werden können. Wertvolle Praxistipps und das gemeinsame Arbeiten garantieren einen fundierten Einblick in die Käseherstellung.

Inhalt:

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

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

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	271,00 € Kursgebühr 101,00 € 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, Hinterschroffenaustraße 5, 5322 Hof bei Salzburg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013380
Trainer:in	Ing. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at