

Weich- und Schnittkäse aus Schaf-/Ziegenmilch

Interessieren Sie sich für die Herstellung von Weich- und Schnittkäse? Dann ist dieses Seminar genau das Richtige für Sie! Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Käseproduktion und erwerben Sie umfangreiches Basiswissen, um selbst hochwertige Käsesorten aus Schaf- und Ziegenmilch herzustellen.

In unserem praxisorientierten Seminar lernen Sie die grundlegenden Techniken der Käseherstellung und spezialisieren sich auf: Weichkäse (Camembert), Schnittkäse in Rotschmiere, Mozzarella.

Unser Seminar richtet sich an alle Neueinsteigende in die Milchdirektvermarktung, die ihre Kenntnisse erweitern möchten. Sie erhalten nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch praktische Anleitung durch erfahrene Experten. Von der Auswahl der Milch bis zur Pflege der Rinde – wir begleiten Sie Schritt für Schritt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit anderen Käseliebhabern auszutauschen und wertvolle Tipps und Tricks aus erster Hand zu erfahren. Am Ende des Seminars sind Sie bestens gerüstet, um eigenständig köstlichen Weich- und Schnittkäse herzustellen, der bei Ihren Kunden Anklang finden wird.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen von Schaf- und Ziegenmilch
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

09.05.2026 08:30, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	09.05.2026 08:30
Ende	09.05.2026 17:00
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2228/47
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann Daniela Leitner
Termin 1	09.05.2026, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	09.05.2026, 09:00 - 17:00 Uhr