

## Grundlagen der Herstellung von Käse- und Sauermilchprodukten

Sie haben Interesse an bäuerlichen Käseprodukten und wollten schon immer einmal Käse selber produzieren? In diesem Grundkurs, bei dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauermilchprodukten sowie von Topfen, Frisch- und Weichkäse kennen!

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 164,00 (ungefördert); € 82,00 (gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern, am Käsen interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere

#### 15.01.2020 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	15.01.2020 09:00
Ende	15.01.2020 16:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof (Betriebsteil Graz), Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-19-0210

#### 04.03.2020 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	04.03.2020 09:00
Ende	04.03.2020 16:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof (Betriebsteil Graz), Krottendorferstrasse 110, 8052 Graz
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LFI-19-0211