Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

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!

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	196,00 € TN-Beitrag 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at