

## Schaf- und Ziegenkäsekurs

Sie haben Schafe und Ziegen am Betrieb und wollen die Verarbeitung von deren Milch von Grund auf kennenlernen? Schwerpunkt des Seminars bildet die Verarbeitung von Schafmilch zu Frischkäse- und Joghurtspezialitäten in Theorie und Praxis. Auf die speziellen Anforderungen, die bei der Verwendung von Ziegenmilch zu beachten sind, wird begleitend eingegangen. Weiters erhalten Sie Informationen zur hygienischen Milchverarbeitung.

### Verfügbare Termine

#### Information

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

#### 22.04.2020 09:00, Köflach

|             |   |
|-------------|---|
| Ort         | Köflach                                   |
| Beginn      | 22.04.2020 09:00                          |
| Ende        | 22.04.2020 16:00                          |
| Örtlichkeit | Hofmolkerei Tax, Piberegg 3, 8580 Köflach |
| Information | Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305      |
| Kursnummer  | LFI-19-0213                               |