Herstellung von Grillkäse

Sie haben bereits Erfahrung in der Verarbeitung von Milch? Sie möchten Ihre Produktpalette erweitern und interessieren sich für innovative Milchprodukte?
Dann sind Sie bei diesem Kurs zur Herstellung von Grillkäse richtig: Hier erhalten interessierte Landwirt:innen das Rüstzeug, um selber in die Grillkäseherstellung (aus hofeigener Milch) einsteigen zu können. Neben der Herstellung von Grillkäse werden auch noch theoretische Grundlagen zur Käseherstellung vermittelt. Am Ende dieses Kurstages werden Sie zwei verschiedene Arten von Grillkäse mit nach Hause nehmen und diese Produkte selbst beim nächsten Grillfest genießen dürfen!
Mitzubringen:
2-3 Vorratsdosen für insgesamt ca. 1 kg Produkte, die Sie während des Kurses herstellen werden und mit nach Hause nehmen können.
Im Sinne der hygienischen Verarbeitung bitten wir Sie, auf saubere Kleidung (eventuell Arbeitsmantel/ Schürze) und auf eine Kopfbedeckung zu achten. Der Referent empfiehlt das Tragen von Hygienepantoffeln, jedenfalls von sauberem Schuhwerk (eventuell Schuhe zum Wechseln mitbringen).

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 sowie Direktvermarkter:innen, die selbst Milch verarbeiten
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at