
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!

Bitte beachten Sie die derzeit gültige 2-G Regel (geimpft, genesen) an der Schule. Ein entsprechender Nachweis ist bei Kursbeginn vorzuweisen.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
172,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen

Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder
wasserfestes Schuhwerk, saubere
Arbeitskleidung

Verfügbare Termine