Herstellung von Butter und Frischkäse

Handwerkliches Können, Präzision und Liebe zum Produkt

Das ist das Geheimrezept von Rupert Tax.

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit dem Chef persönlich über die Schulter zu schauen und gemeinsam mit ihm in seiner Hofkäserei Butter und Frischkäse herzustellen.
Mit dem Wissen der unterschiedlichen Butterarten, der Rahmbeschaffenheit und über das Reifen des Rahmes wird die eigene Herstellung von Butter und Frischkäse mit eigenen Kulturen bestimmt gelingen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	saubere, weiße Stiefel oder Clogs, weißer Mantel oder Schürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at