

## Grundlagen zur 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

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	190,00 € TN-Beitrag 95,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

### Verfügbare Termine