Herstellung von Weichkäse

Sie essen gerne Weichkäse?
Dann sind Sie bei diesem Kurs genau richtig! An diesem Kurstag bekommen Sie einen theoretischen und praktischen Einblick in die Welt der Weichkäseherstellung. Dabei erlernen Sie, wie aus frischer Milch leckerer Weichkäse hergestellt wird. Neben den Prozessschritten zur Herstellung von Käse erhalten Sie auch einen Einblick, welche Kulturen für welche Produkte eingesetzt werden sollen.
Bei diesem Kurs werden Sie verschiedene Weichkäse herstellen, die Sie mit nach Hause nehmen können. Zudem erhalten Sie praktische Tipps, wie man den Käse ohne großen technischen Aufwand selbst herstellen und reifen kann. Dieser Kurs eignet sich auch für Personen, die noch wenig oder keine Erfahrung in der Milchverarbeitung haben.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	196,00 € TN-Beitrag 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Personen, die an der Herstellung von Käse interessiert sind, Direktvermarktungsbetriebe, die in die Käseherstellung einsteigen möchten
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine