

Feta und Mozzarella – Praxiskurs zur Herstellung der beliebten Käsesorten

Mozzarella, heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellter Frischkäse aus Italien und Feta, der traditionelle griechische Frischkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch sind vor allem im Sommer auch bei uns in Österreich beliebte Käsesorten.

Am Ende des Kurstages haben Sie gelernt, wie Sie Feta und Mozzarella im Handwerksbetrieb herstellen können. Der Kurs eignet sich sowohl für Einsteiger als auch für Personen mit Erfahrung in der Milchverarbeitung.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
288,00 € TN-Beitrag
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
Direktvermarktung

Zielgruppe: Landwirt:innen, die Ihre Produktpalette erweitern
möchten sowie am Käsen interessierte Personen

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

Verfügbare Termine

06.02.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	06.02.2026 09:00
Ende	06.02.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof, Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020096
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark