

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