

Grundlagen der Käseherstellung

Sie haben bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung und möchten Ihre Produktpalette erweitern?

Dieser Kurs ist speziell darauf ausgelegt, Landwirt:innen die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln, um hochwertige Käseprodukte direkt auf dem Hof herstellen zu können.

Angeleitet durch den Referenten, stellen Sie selber Weich-, Schnitt- und Hartkäse her. Neben der Produktion der verschiedenen Käse, wird auf die Weiterverarbeitung der Produkte (Salzen, Reifungsarten) ausführlich eingegangen. Dabei erhalten Sie ebenso wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung. Die praktischen Erfahrungen werden durch den Theorievortrag, zudem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, untermauert.

Zusatzinformation: Die Produkte werden mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie sich für die Produktion mit Ziegenmilch oder für Schafmilch interessieren: Bringen Sie – nach Absprache mit dem LFI – Ihre Milch mit und es kann auf die Besonderheiten bei der Herstellung der jeweiligen Milchart eingegangen werden.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 485,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027

Fachbereich: Dienstleistungen, Direktvermarktung

Zielgruppe: Landwirt:innen, die bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung haben, Direktvermarkter:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten

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

Verfügbare Termine