Sommerlicher Käsegenuss

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

Mozzarella, heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellter Frischkäse aus Italien, ist im Sommer auch bei uns in Österreich eine sehr beliebte Käsesorte. Ebenso wie Grillkäse, der in der heißen Sommerzeit bei keiner Grillparty fehlen darf.

Am Ende des Kurstages haben Sie gelernt, wie Sie diese beiden sommerlichen Klassiker im Handwerksbetrieb herstellen können.

Neben der praktischen Herstellung werden theoretische Grundlagen vermittelt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	92,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 271,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten und bereits Erfahrung in der Käseherstellung haben

Verfügbare Termine

17.04.2027 09:00, Kobenz

Ort	Kobenz
Beginn	17.04.2027 09:00
Ende	17.04.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Kobenz, Josef-Krainer-Weg 1, 8723 Kobenz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021427
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at