

Weich- und Schnittkäseproduktion aus Schaf- und/oder Ziegenmilch

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion?

In diesem Seminar erhalten Sie ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse, speziell aus Schaf- und Ziegenmilch. Sie erlernen die Techniken der Herstellung von Weichkäse (Camembert), Schnittkäse (in Rotschmiere) und Mozzarella.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 67,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 134,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/-nnen von Schaf- und Ziegenmilch
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

19.10.2019 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	19.10.2019 09:00
Ende	19.10.2019 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2228/28
Termin 1	19.10.2019, 09:00 - 17:00 Uhr

21.03.2020 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	21.03.2020 09:00
Ende	21.03.2020 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2228/29
Termin 1	21.03.2020, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	21.03.2020, 09:00 - 17:00 Uhr

06.06.2020 09:00, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	06.06.2020 09:00
Ende	06.06.2020 17:00
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2228/30
Termin 1	06.06.2020, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	06.06.2020, 09:00 - 17:00 Uhr

20.06.2020 09:00, Waizenkirchen

Ort	Waizenkirchen
Beginn	20.06.2020 09:00
Ende	20.06.2020 17:00
Örtlichkeit	LBFS Waizenkirchen, Linzerstraße 2, 4730 Waizenkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2228/31
Termin 1	20.06.2020, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	20.06.2020, 09:00 - 17:00 Uhr