

Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende spezielles Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Wissen über die Anforderungen an die Milchqualität, Kultureinsatz, Herstellungsverfahren für Schnitt- und Hartkäse, Kontrollmessungen, Salzung bzw. Beschaffenheit des Salzbadens, Anforderungen an die Reifung bis hin zu Käsefehlern wird in Theorie und Praxis vermittelt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

18.03.2026 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	18.03.2026 09:00
Ende	18.03.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2256/22
Trainer:in	Simon Wöckl
Termin 1	18.03.2026, 09:00 - 17:00 Uhr