

Weich- und Schnittkäseproduktion

Entdecken Sie die faszinierende Kunst der Weichkäseherstellung in unserem spezialisierten Seminar zur Weich- und Schnittkäseproduktion. Erhalten Sie eine fundierte Einführung in die Produktion von Weichkäse. Unsere Experten vermitteln Ihnen die Grundlagen und Feinheiten, die für die Herstellung erstklassiger Weichkäse notwendig sind.

Der Weg zu hochwertigem Käse beginnt mit der richtigen Milch. Erfahren Sie alles über die Auswahlkriterien und die wichtigen Vorbereitungsmaßnahmen, die für die Herstellung von Weichkäse unerlässlich sind. Von der Qualitätssicherung bis zur richtigen Lagerung – wir zeigen Ihnen, wie Sie die perfekte Basis für Ihren Käse schaffen.

Die Geheimnisse der Käsekulturen und des Labs werden Ihnen enthüllt. Lernen Sie die verschiedenen Kulturen kennen, die den Geschmack und die Textur Ihres Käses maßgeblich beeinflussen, und verstehen Sie die chemischen Prozesse, die während der Käseherstellung ablaufen. Unsere Experten erklären Ihnen, wie Sie Kulturen und Lab optimal einsetzen, um den gewünschten Reifegrad und Geschmack zu erzielen.

Schritt für Schritt führen wir Sie durch den gesamten Prozess der Camembert-Herstellung. Von der Dicklegung der Milch über das Schneiden und Formen des Bruchs bis hin zum Salzbad. Erfahren Sie, wie Sie die Konsistenz und den Geschmack Ihres Käses perfektionieren und welche Techniken dabei helfen, typische Fehler zu vermeiden.

Die Reifung ist ein entscheidender Faktor für die Qualität Ihres Käses. In diesem Seminarabschnitt lernen Sie alles über die richtige Pflege während der Reifungsphase. Wir zeigen Ihnen, wie Sie den Reifungsprozess überwachen und steuern können, um sicherzustellen, dass Ihr Camembert seine charakteristische Cremigkeit und seinen vollmundigen Geschmack entwickelt. Tipps und Tricks zur optimalen Lagerung und Verpackung runden diesen Teil ab.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Neueinsteigende
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

15.11.2025 08:30, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	15.11.2025 08:30
Ende	15.11.2025 17:00
Örtlichkeit	FS Mauerkirchen, Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/110
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann Mag. Johanna Laufenböck
Termin 1	15.11.2025, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	15.11.2025, 09:00 - 17:00 Uhr

13.12.2025 08:30, Schlägl

Ort	Schlägl
Beginn	13.12.2025 08:30
Ende	13.12.2025 17:00
Örtlichkeit	BLWS Bioschule Schlägl, Schaubergstraße 2, 4160 Schlägl
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/111
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann Andrea Hintenberger
Termin 1	13.12.2025, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	13.12.2025, 09:00 - 17:00 Uhr

14.02.2026 08:30, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	14.02.2026 08:30
Ende	14.02.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/112
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann Christina Essl
Termin 1	14.02.2026, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	14.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

28.02.2026 08:30, Waizenkirchen

Ort	Waizenkirchen
Beginn	28.02.2026 08:30
Ende	28.02.2026 17:00
Örtlichkeit	LWBFS Waizenkirchen, Linzer Straße 2, 4730 Waizenkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/113
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann Bettina Hinterberger
Termin 1	28.02.2026, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	28.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr