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 ver-schiedenen 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.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Neueinsteigende
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe | Tasche oder Korb für im Kurs erzeugte Produkte

Verfügbare Termine

12.12.2026 09:00, Schlägl

Ort	Schlägl
Beginn	12.12.2026 09:00
Ende	12.12.2026 17:00
Örtlichkeit	BLWS Bioschule Schlägl, Schaubergstraße 2, 4160 Schlägl
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/114
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	12.12.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

13.02.2027 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	13.02.2027 09:00
Ende	13.02.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/115
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	13.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

06.03.2027 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	06.03.2027 09:00
Ende	06.03.2027 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2224/116
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	06.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at