

---

## 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**

**Verfügbare Termine**

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