

## Grillkäse in der Direktvermarktung

Unser Seminar zur Herstellung und Direktvermarktung von Grillkäse bietet Ihnen tiefgehende Einblicke in die Kunst der Käseherstellung sowie praktische Tipps und Techniken, um Ihren Käse einzigartig und marktgerecht zu gestalten.

Grillkäse ist eine köstliche Bereicherung für jede Grillparty, jedoch schmilzt herkömmlicher Grillkäse schnell und kann durch das Grillgitter tropfen. In unserem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Sie dieses Problem durch eine optimierte Herstellungsweise minimieren können, sodass Ihr Käse stabil bleibt und seine perfekte Konsistenz behält.

Das Seminar beginnt mit einer Einführung in die Käseherstellung und behandelt die Unterschiede zwischen verschiedenen Käsetypen. Danach folgt die Spezialisierung auf Grillkäse, bei der wir das Herstellungsverfahren für stabilen Grillkäse erklären und praktische Tipps zur Rezeptoptimierung geben. Der gesamte Prozess wird detailliert erläutert und praktisch durchgeführt, einschließlich der hygienischen Aspekte der Käseproduktion. In praktischen Übungen stellen Sie unter Anleitung erfahrener Käsemeister Grillkäse her und testen die Konsistenz und den Geschmack der produzierten Varianten.

Änderungen vorbehalten.

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

80,00 € Kursbeitrag gefördert

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen

### Verfügbare Termine

**11.03.2026 09:00, Schlierbach**

Ort	Schlierbach
Beginn	11.03.2026 09:00
Ende	11.03.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, <a href="mailto:info@lfi-ooe.at">info@lfi-ooe.at</a>
Kursnummer	2508/2
Trainer:in	Simon Wöckl
Termin 1	11.03.2026, 09:00 - 17:00 Uhr