Grillkäse und Käseschnüre

Grillkäse erfreut sich großer Beliebtheit und ist eine attraktive Ergänzung für das Sortiment in der Direktvermarktung. Die Herstellung eines hochwertigen Grillkäses stellt jedoch besondere Anforderungen an Rezeptur und Verarbeitung. Herkömmliche Käse schmelzen beim Erhitzen oft zu stark und verlieren ihre Form.

In diesem Seminar wird gezeigt, wie durch gezielte Herstellungsverfahren und die richtige Auswahl der Verarbeitungsschritte ein Grillkäse erzeugt werden kann, der seine Konsistenz behält und sich ideal zum Grillen eignet.

Behandelt werden die Auswahl geeigneter Rohstoffe, die technologischen Hintergründe der Herstellung sowie die einzelnen Arbeitsschritte vom Käsebruch bis zum fertigen Produkt.

Im praktischen Teil stellen die Teilnehmenden unter fachkundiger Anleitung Grillkäse und Käseschnüre her und lernen die Besonderheiten dieser Produkte direkt kennen. Dabei werden wertvolle Tipps für die Herstellung, Produktqualität und Vermarktung vermittelt. Zudem werden typische Fehlerquellen besprochen und Möglichkeiten aufgezeigt, wie eine gleichbleibend hohe Produktqualität erreicht werden kann.

Das Seminar verbindet theoretisches Fachwissen mit praxisnaher Anwendung und bietet eine fundierte Grundlage für alle, die ihr Käsesortiment um innovative und gefragte Spezialitäten erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

29.01.2027 09:00, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	29.01.2027 09:00
Ende	29.01.2027 17:00
Örtlichkeit	FS Mauerkirchen, Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2508/4
Trainer:in	Simon Wöckl
Termin 1	29.01.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at