Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

In diesem zweitägigen Seminar erwerben Direktvermarktende fundiertes Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse und vertiefen ihre Kenntnisse durch umfangreiche praktische Übungen. Behandelt werden die Anforderungen an die Milchqualität, der gezielte Einsatz von Kulturen, die einzelnen Herstellungsschritte. Weitere Schwerpunkte sind die richtige Salzung und Salzbadführung, die Reifung von Käse sowie das Erkennen und Vermeiden typischer Käsefehler.

Neben den theoretischen Grundlagen steht die praktische Käseherstellung im Mittelpunkt. Unter fachkundiger Anleitung werden ein cremiger Raclettekäse und ein würziger Bergkäse hergestellt. Dabei erhalten die Teilnehmenden wertvolle Einblicke in die handwerkliche Verarbeitung und lernen die Zusammenhänge zwischen Rohstoffqualität, Herstellungsverfahren und Produktqualität kennen.

Das Seminar bietet eine fundierte Grundlage für die erfolgreiche Erweiterung des eigenen Sortiments im Bereich Schnitt- und Hartkäse sowie für die Herstellung qualitativ hochwertiger Käseprodukte am Betrieb.

Änderungen vorbehalten

16 Unterrichtseinheiten
Kursbeitrag gefördert: € 110,00
Kursbeitrag nicht gefördert: € 300,00
Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung veranstaltergefördert.

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 2256