
Käseschmankerl selbst gemacht

Praxisbezogen erlernen die TeilnehmerInnen die Grundlagen der Herstellung von Käsespezialitäten wie z.B. Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Sauermilchprodukten. Zusätzlich werden wichtige Grundlagen zur Hygiene in der Milchverarbeitung vermittelt. Lernen Sie die verschiedenen Produktionsmöglichkeiten für Käse kennen und genießen Sie diese hergestellten Käsespezialitäten bei einer anschließenden Käseverkostung.

Anmeldung: Auf der Homepage der LFS Pyhra unter: <https://lfs-pyhra.ac.at/kurse/> oder Tel.: 02745/2393

Information

Kursdauer: 7,5 Einheiten

Kursbeitrag: 57,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
109,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen

Verfügbare Termine