

## Weich- und Schnittkäseproduktion aus Schaf- und Ziegenmilch

Camembert aus der eigenen Ziegenmilch ist etwas Feines! In diesem Seminar erhalten Sie Basiswissen, viele hilfreiche Tipps und erlernen die richtige Technik um eigenständig Weichkäse und Schnittkäse aus Schaf- und Ziegenmilch herzustellen. Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Camembert, Schnittkäse in Rotschmiere und Mozzarella.

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 110,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

300,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 23-27

**Fachbereich:** Tierhaltung

**Zielgruppe:** Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen

**Mitzubringen:** Voraussetzung: Interesse an der Schaf- und/oder  
Ziegenhaltung

### Verfügbare Termine

**21.02.2026 09:00, Amstetten**

Ort	Amstetten
Beginn	21.02.2026 09:00
Ende	21.02.2026 17:00
Örtlichkeit	BBK Amstetten, Kaspar-Brunner-Straße 18, 3300 Amstetten
Information	Charlie Satinek, Tel 05 0259 46902, charlie.satinek@lk-noe.at
Kursnummer	3-0092954
Trainer:in	Ing.Dipl-Päd. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	LFI Niederösterreich