

---

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	110,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 300,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Voraussetzung: Interesse an der Schaf- und/oder Ziegenhaltung

### Verfügbare Termine