

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