Cheese bitte! Inszenierung von bäuerlichen Milchprodukten!

SPEZIALSEMINAR für Almhalter und Senner, bäuerliche Direktvermarkter, Urlaub am Bauernhof-Vermieter, Almhüttenbetreiber!

In unserem Käse und unseren Milchprodukten findet sich die ganze Tradition bäuerlichen Handwerks. Wie aber verkostet und beurteilt man Käse richtig? Wie wird Ihre Käse-jause für jeden Liebhaber zum Hingucker?

In diesem Seminar gibt es eine SENSORIKSCHULUNG und Sie lernen Milchprodukte nach Aussehen, Mundgefühl und nach sensorischen Kriterien objektiv zu beurteilen. Im zweiten Teil des Seminars gibt es Tipps und Tricks für die gekonnte Inszenierung von Milchprodukten am Teller anhand von besonderen Schnitt- und Präsentationstechniken, sowie Hilfestellung und Empfehlungen für eine Käsesprache auf Ihrer Speisekarte oder die Verkaufsvitrine. Referent ist Eduard Hauß. Er ist im LMTZ Wieselburg für Produktentwicklung und Forschung zuständig, Kostleiter der Kärntner Käseprämierung und natürlich bekennender Käseliebhaber.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 195,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 35,00 € Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Almhalter und Senner, bäuerliche Direktvermarkter, Urlaub am Bauernhof-Vermieter, Almhüttenbetreiber

Verfügbare Termine