

2-tägiges Spezialseminar für Fortgeschrittene: "Facettenreicher Weichkäse"

Inhalt: Technologische Grundlagen zur Weichkäseherstellung, Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte: Camembert, Blauschimmelkäse, Camembert mit Nüssen und/oder Pfefferkörnern, Weichkäse mit Rotkultur; Tipps für Pflege, Reifung und Verpackung von diversen Weichkäsesorten, Erkennen von Käsefehlern

Information

Kursdauer:	13 Einheiten
Kursbeitrag:	195,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Lebensmittelproduzent*innen
Mitzubringen:	Mitzubringen ist saubere Arbeitsbekleidung und entsprechendes Schuhwerk (Gummistiefel) für die Molkerei.

Verfügbare Termine

10.10.2025 09:00, Lendorf

Ort	Lendorf
Beginn	10.10.2025 09:00
Ende	11.10.2025 13:00
Örtlichkeit	Amt der Kärntner Landesregierung, Litzlhof 1, 9811 Lendorf
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0029127
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Kärnten Verein