

Bock auf Schafkäse! HERSTELLUNG VON RICOTTA - FETA - ROTGESCHMIERTEN WEICHKÄSE

Schafmilchverarbeitung 1-tägiges Spezialseminar für Fortgeschrittene

Inhalt:

Herstellung von Ricotta, Feta und rotgeschmierten Weichkäse

Technologische Grundlagen in der Schafmilchverarbeitung

Tipps zur Pflege, Reifung und Verpackung

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 125,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: bäuerliche Lebensmittelproduzent*innen

Mitzubringen: Hygienebekleidung und sauberes Schuhwerk für die Produktionsräume unbedingt erforderlich; Möglichkeit für Kaffeepause und Mittagessen wird vor Ort angeboten, ist aber nicht im Kurspreis inkludiert!

Verfügbare Termine

14.03.2026 09:00, St. Urban

Ort	St. Urban
Beginn	14.03.2026 09:00
Ende	14.03.2026 16:00
Örtlichkeit	BIO-Hofkäserei, Göschl 5, 9554 St. Urban
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0029979
Trainer:in	Christoph Höfer
Veranstalter	LFI Kärnten Verein