

## Käse - immer ein Genuss, mit Werksführung

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet. Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Käseliebhaber/innen

### Verfügbare Termine

#### 10.11.2021 09:00, Wörgl

Ort	Wörgl
Beginn	10.11.2021 09:00
Ende	10.11.2021 12:30
Örtlichkeit	Tirol Milch, Lattellaplatz 1, 6300 Wörgl
Information	Anmeldung bei: Ortsbäuerin Christine Lintner, Tel 0664/73946376
Kursnummer	5020321021
Trainer/in	Bettina Aufhammer-Straif

#### 11.11.2021 10:00, Wörgl

Ort	Wörgl
Beginn	11.11.2021 10:00
Ende	11.11.2021 13:20
Örtlichkeit	Tirol Milch, Lattellaplatz 1, 6300 Wörgl
Information	Anmeldung bei: Ortsbäuerin Christina Marthe, Tel 0664/5125266
Kursnummer	2020321028
Trainer/in	Bettina Aufhammer-Straif

#### 22.01.2022 09:00, Wörgl

Ort	Wörgl
Beginn	22.01.2022 09:00
Ende	22.01.2022 13:00
Örtlichkeit	Tirol Milch, Lattellaplatz 1, 6300 Wörgl
Information	Anmeldung bei: Ortsbäuerin Tanja Adamer, Tel 0660/9881405
Kursnummer	5020321024
Trainer/in	Bettina Aufhammer-Straif

**08.03.2022 19:00, Wörgl**

Ort	Wörgl
Beginn	08.03.2022 19:00
Ende	08.03.2022 22:30
Örtlichkeit	Tirol Milch, Lattellaplatz 1, 6300 Wörgl
Information	Anmeldung bei: Ortsbäuerin Maria Prosser, Tel 0664/1017770
Kursnummer	5020321027
Trainer/in	Bettina Aufhammer-Straif