

---

## Joghurt, Topfen, Frisch- und Graukäsekurs

Bei diesem 2-tägigen Kurs in der HBLFA Rotholz lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten alles über die Herstellung von Butter, Frisch- und Graukäse. Ansatz von Sauerrahm für Butter, Ansatz von Lab-Säuretopfen und Säuretopfen, Herstellung von Frischkäse, Fertigstellung vom Säuretopfen und Veredelung, Weiterverarbeitung für Graukäse, Salzung, Reifung und Pflege von Käse. Die Grundlagen der Hygiene in der Käseherstellung werden laufend weitergegeben. Eine 2 stündige Hygieneauffrischung inkl. Zertifikat ist im Kurs innbegriffen.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	16 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	370,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 185,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung
<b>Mitzubringen:</b>	weiße Hose, T-shirt, Stiefel, Grundkenntnisse in der Milchverarbeitung Grundkenntnisse in der Milchverarbeitung erwünscht.

### Verfügbare Termine