
Schnitt- und Hartkäseherstellung

In diesem zweitägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse.

Themen am ersten Tag sind Kulturenzüchtung und Kultureneinsatz, Produktion von Schnittkäse gepresst sowie die Produktion von Hartkäse. Herstellung von Schnittkäse, Salzung und Salzbad von Käse, Reifung und Pflege von Käse sowie Grundlagen der Hygiene bei der Käseherstellung.

Eine 2 stündige Hygieneauffrischung ist im Kurs innbegriffen.

Information

Kursdauer: 15 Einheiten

Kursbeitrag: 370,00 € Teilnahmebeitrag
185,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, Bäuerinnen und Bauern

Mitzubringen: sauberes weißes T-Shirt, Hose und Stiefel,
Kopfbedeckung

Verfügbare Termine