

---

## Butter und Graukäseherstellung

In diesem Kurs lernen Sie in Theorie und Praxis alles über die Butter- und Graukäseherstellung, sowie die Wichtigkeit der Hygiene. Inhalte beim Kurs sind das Zentrifugieren der Milch, der Ansatz für den Lab- Säuretopfen, die Rahmgewinnung, die Säuerung von Rahm sowie die Herstellung von Lab- Säuretopfen. Die Butterherstellung, Buttermilch und Weiterverarbeitung von Säuretopfen zu Graukäse wird ebenfalls Thema sein.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	10 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	170,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter
<b>Mitzubringen:</b>	Saubere Kleidung (weißes T-Shirt, Hose und Gummistiefel)

### Verfügbare Termine