

Käse - immer ein Genuss

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 und die richtige Präsentation besprochen.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Direktvermarkter*nnen, Käseliebhaber*innen

Verfügbare Termine

20.03.2025 19:30, Stummerberg

Ort	Stummerberg
Beginn	20.03.2025 19:30
Ende	20.03.2025 22:00
Örtlichkeit	Gemeinde Stummerberg, Bonholzweg 1, 6275 Stummerberg
Information	Ortsbäuerin Erika Mauracher, T 0676/3442078
Kursnummer	7-1003309
Trainer:in	Bettina Aufhammer-Straif
Veranstalter	LFI Tirol Bezirk Schwaz