

Herstellung von Hartkäse

In diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Hartkäse aus Kuhmilch. Schwerpunkte bilden die Themen Kulturführung, Herstellung, Salzbad, Reifung, Keller und Ausstattung, zu denen Sie ausführliche Unterlagen erhalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	196,00 € TN-Beitrag 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

24.05.2024 09:00, Graz

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Graz
Beginn	24.05.2024 09:00
Ende	24.05.2024 17:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof, Krottendorferstraße 110, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0017732
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark