

Grundlagen der Herstellung von Sauer Milch-, Frisch- und Weichkäsen

NEU

Lust✓
Kunst✓
Käse✓



www.kaesetheke.at

Sie haben Interesse an bäuerlichen Käseprodukten und wollten schon immer einmal selbst Käse produzieren? Bei diesem Grundkurs, zu dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauer milchprodukten sowie Topfen, Frischkäse und Butter kennen!

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, am Käsen interessierte Personen

Referent: Ing. Karl Fraissler

Kosten: € 48,00 gefördert
(inkl. Unterlagen)
€ 142,00 ungefördert
(inkl. Unterlagen)

Dauer: 7 UE

Termin und Ort: Fr., 21. Jän. 2011 von 9:00 bis 16:00 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof, Graz

Veranstalter: LFI Steiermark in Kooperation mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof

Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Anmeldung: bis spät. Fr., 7. Jän. 2011

Herstellung von Hartkäse

NEU

Lust✓
Kunst✓
Käse✓



www.kaesetheke.at



Bei diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Hartkäse.

Schwerpunkte bilden die Themen Herstellung, Salzbad, Reifung, Keller und Ausstattung, zu denen Sie ebenso ausführliche Unterlagen erhalten.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, am Käsen interessierte Personen

Referent: Ing. Karl Fraissler

Kosten: € 48,00 gefördert (inkl. Unterlagen)
€ 142,00 ungefördert
(inkl. Unterlagen)

Dauer: 7 UE

Termin und Ort: Fr., 8. Apr. 2011 von 9:00 bis 16:00 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof, Graz

Veranstalter: LFI Steiermark in Kooperation mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof

Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Anmeldung: bis spät. Fr., 25. Mrz. 2011

Ziegen- und Schafkäsekurs. Grundlagen der hygienischen Milchverarbeitung

NEU

Lust✓
Kunst✓
Käse✓



www.kaesetheke.at



Sie haben Ziegen und Schafe am Betrieb und wollen die Verarbeitung von Ziegen bzw. Schafmilch von Grund auf kennen lernen? Schwerpunkt des Seminars, wo in Theorie und Praxis gearbeitet und außerdem auf die hygienische Milchverarbeitung eingegangen wird, bildet die Verarbeitung der Milch zu Sauer milch- und Frischkäsespezialitäten.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte sowie am Käsen interessierte Personen; bitte geben Sie bei der Anmeldung bekannt, wo Ihr Schwerpunktinteresse (Ziege oder Schaf) liegt

Referent: Ing. Karl Fraissler

Kosten: € 48,00 gefördert
(inkl. Unterlagen)
€ 142,00 ungefördert
(inkl. Unterlagen)

Dauer: 7 UE

Termin und Ort: Sa., 5. Mrz. 2011 von 9:00 bis 16:00 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof, Graz

Veranstalter: LFI Steiermark in Kooperation mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Alt-Grottenhof

Verantwortlich:

Mag.^a Elisabeth Rosegger-Klampfl

Anmeldung: bis spät. Fr., 18. Feb. 2011