

Milchveredelung - Weichkäse selbst herstellen

Sie interessieren sich für die Milchverarbeitung?

Kaum ein Lebensmittel ist so vielfältig wie die Milch. In diesem Kurs lernen Sie von Fachlehrerin Melissa Mayr, wie Sie das weiße Gold selbst veredeln können. Nach einer kurzen Einführung zur Bedeutung der Milch, können Sie bei der Milchverarbeitung selbst mit anpacken. Sie erlernen die Techniken zur Herstellung von Weichkäse und Mozzarella. Verschiedene Weichkäsesorten wie Bachensteiner und Mozzarella werden selbst hergestellt.

- Allgemeine Einführung in die Milchverarbeitung (Sennerei)
- Bedeutung von Weichkäse: Vielfalt und Ernährung
- Praktischer Teil: Herstellung von Weichkäse und Mozzarella

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 69,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen und alle interessierten Personen
Mitzubringen:	passende Bekleidung für die praktischen Arbeiten: weißes, kurzärmeliges Shirt; lange Hose, weiße Stiefel (es sind auch Leihstiefel in der Schule)
Anrechnung:	8 Stunde(n) für SaB,

14.03.2020 09:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	14.03.2020 09:00
Ende	14.03.2020 17:00
Örtlichkeit	Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	LFI Vorarlberg, Tel +43 5574400191
Kursnummer	3394L