

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2020/21

Herstellung von Frischkäse und Frischkäse- Zubereitungen (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch)

19.11.2020

- Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Topfen, Gervais, Bröseltopfen
Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
 - Frischkäse und Topfencremen
 - Frischkäsezubereitungen (süße und pikante Rezepturen)
 - Bröseltopfen
 - Frischkäse Roulade und Frischkäsekuglerl in Öl aus Ziegenmilch
 - Herstellen von Schaffrischkäse (Mostviertler Schafkäse)

Referenten: Ing. Wolfgang Pöhacker und Ing. Josef Hartl

Kursbeitrag: 110.- €
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr

Grundlagen der Hartkäseherstellung (Kuh- und Schafmilch)

10.12.2020

- Theoretische Grundlagen zur Hartkäseherstellung
 - Einsatz von spezifischen Kulturen
- Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
 - Herstellung eines Bergkäse Typs
 - Schafhartkäse
 - Herstellen von Hartkäse nach Parmesan Art
 - Käsereifungsarten
 - Verkostung von Käsemustern

Referenten: Ing. Josef Hartl und MM Richard Dorninger

Kursbeitrag: 110.- €
Kursdauer jeweils von 9:00 – 17:00 Uhr

Mindestteilnehmer: 8 Personen

Verpflegung und eventuell erforderliche Nächtigung ist nicht in der Kursgebühr enthalten.

Anmeldungen online auf unserer Homepage,

www.josephinum.at/forschung-und-pruefung/lmtz/weiterbildung-und-consulting/aktuelle-veranstaltungen.html
bis **spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn**.

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2020/21

Schnittkäseherstellung (Kuh- und Ziegenmilch)

14.01.2021

- Hygiene bei der Käseherstellung
 - Theoretische Grundlagen zur Käseherstellung
 - Steuerungsfaktoren für den pH Wert im Käse
 - Steuerungsfaktoren für den Trockenmassegehalt im Käse
- Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
- Halbharter Schnittkäse mit Großlochung
- Schnittkäse mit geschlossenem und offenem Käseteig (Tilsiter und Raclette)
 - Käsereifungsarten

Referent: Ing. Josef Hartl
Kursbeitrag: 110.- €
Kursdauer 9:00 – 17:00 Uhr

3 Tages-Basis-Seminar „Grundlagen der Verarbeitung von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch“

02.02. – 04.02.2021

- Hygiene bei der Milchverarbeitung
 - Theoretische Grundlagen zur Käseherstellung
- Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
 - Joghurt, Fruchtjoghurt, Joghurt-Drinks
- Topfen, Schichtkäse (inkl. Verarbeitung von Topfen)
 - Weich- und Schnittkäseherstellung
 - Käsereifungsarten
 - Molkeverwertung

Referent: Ing. Josef Hartl

Kursbeitrag: 300.- €
Kursdauer jeweils von 9:00 – 17:00 Uhr

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2020/21

Weichkäseherstellung (Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella)

18.03.2021

- Theoretische Grundlagen zur Weichkäseherstellung
- Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
 - Type: Camembert
 - Type: Roquefort
 - Doppelschimmelkäse
- Herstellung von Käse nach Mozzarella Art
- Herstellung von Käse nach Halloumi Art
 - Salzbad und Salzbadbehandlung

Referenten: Ing. Josef Hartl und MM Richard Dorninger

Kursbeitrag: 110.- €
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr

Speiseeis, Sauermilchprodukte und Desserts

25.03.2021

- Joghurtherstellung aus laktosefreier Milch
 - Fruchtjoghurt und Drinks
 - Pudding
 - Topfen- und Joghurtcreme
- Eisherstellung am Bauernhof:
 - Technologische Grundlagen
 - Mikrobiologische Voraussetzungen
 - Geräteausstattung
- Grundrezepturen und Joghurteisherstellung

Referenten: Eduard Hauss und Ing. Wolfgang Pöhacker

Kursbeitrag: 110.- €
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr