

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2019/20

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

21.11.2019

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Topfen, Gervais, Bröseltopfen
Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:

- Frischkäse und Topfencremen
- Frischkäsezubereitungen (süße, pikante u. scharfe 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)

12.12.2019

- 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 schriftlich, per Mail oder Fax Nachricht bis **spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn.**

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, Francisco-Josephinum
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Tel: 07416/52437-800, Fax 07416/52437-810,
E-Mail: office.lmtz@josephinum.at, Internet: www.josephinum.at

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2019/20

Schnittkäseherstellung (Kuh- und Ziegenmilch)

16.01.2020

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“

04.02. – 06.02.2020

- 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

Mindestteilnehmer: 8 Personen

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

Anmeldungen schriftlich, per Mail oder Fax Nachricht bis **spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn.**

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, Francisco-Josephinum
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Tel: 07416/52437-800, Fax 07416/52437-810,
E-Mail: office.lmtz@josephinum.at, Internet: www.josephinum.at

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2019/20

Weichkäseherstellung (Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella)

12.03.2020

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

26.03.2020

- Joghurtherstellung aus Laktose freier Milch
 - Fruchtjoghurt und Joghurtdrink
 - Drinks und 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

Mindestteilnehmer: 8 Personen

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

Anmeldungen schriftlich, per Mail oder Fax Nachricht bis **spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn**.

Anmeldung: Lebensmitteltechnologisches Zentrum, Francisco-Josephinum
Weinzierl 1, 3250 Wieselburg, Tel: 07416/52437-800, Fax 07416/52437-810,
E-Mail: office.lmtz@josephinum.at, Internet: www.josephinum.at