

Käse - immer ein Genuss, mit Werksführung

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen.

Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet.

Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt. Dabei kann Einblick in die moderne Milchverarbeitungsanlage genommen werden.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag (Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Käseliebhaber:innen
Mitzubringen:	Behälter für Käse-Kostproben

Verfügbare Termine

05.11.2026 09:00, Wörgl

Ort	Wörgl
Beginn	05.11.2026 09:00
Ende	05.11.2026 12:30
Örtlichkeit	Tirol Milch eGen, Lattellaplatz 1, 6300 Wörgl
Information	Anmeldung bei Ortsbäuerin-Stv. Melissa Mayrhofer, T 0664/9158048
Kursnummer	7-1005736
Trainer:in	Bettina Aufhammer-Straif
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Kufstein