Käsesensorik & Käseplatten legen

Käse mit allen Sinnen erleben und gekonnt präsentieren: Dieser Kurs verbindet fundiertes Wissen zur Käsesensorik mit der kreativen Gestaltung von Käseplatten. Ergänzend werden dekorative Elemente aus Obst und Gemüse gefertigt, um Käseprodukte ansprechend und verkaufsfördernd in Szene zu setzen.

Inhalte:

- Sensorische Beurteilung und Beschreibung von Käse (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz)
- Verkostung verschiedener Käsesorten
- Praxis Kasjausn: Harmonisches Zusammenstellen und Dekorieren von Käseplatten für Hofladen, Alm oder Veranstaltung
- Anfertigung verschiedener Dekorationen auf Basis von Obst und Gemüse (z.B. Radieschenmäuse, Gurkenpalmen, Fächerapfel, Paradeiserrose und Kiwikrone)

Gerne darf eigener Käse zur Beurteilung und Präsentation mitgenommen werden.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	58,00 € Kursgebühr gefördert 142,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Almsenner:innen & Milchverarbeitende
Mitzubringen:	Schreibmaterial, eigener Käse zur Beurteilung & Präsentation

Verfügbare Termine

10.03.2027 08:00, Salzburg

Ort	Salzburg
Beginn	10.03.2027 08:00
Ende	10.03.2027 13:00
Örtlichkeit	Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013419
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at