

# Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2024/25

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

**07.11.2024**

- 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: 120.- €  
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr

## **Grundlagen der Hartkäseherstellung (Bergkäse und Parmesan Typ, Cheddar)**

**05.12.2024**

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

Referenten: Ing. Josef Hartl und MM Richard Dorninger

Kursbeitrag: 120.- €  
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,

<https://www.josephinum.at/forschung-und-pruefung/lmtz/weiterbildung-und-consulting/aktuelle-veranstaltungen.html>

bis **spätestens 2 Wochen vor Kursbeginn.**

# **Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2024/25**

## **Schnittkäseherstellung (Kuh- und Schafmilch)**

**23.01.2025**

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

Referent: Ing. Josef Hartl  
Kursbeitrag: 120.- €  
Kursdauer 9:00 – 17:00 Uhr

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

**04.02. – 06.02.2025**

- 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: 330.- €  
Kursdauer jeweils von 9:00 – 17:00 Uhr

# **Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2024/25**

## **Herstellung von Butter und Bierkäse**

**20.02.2025**

Theoretische Grundlagen zur Herstellung von Butter und Magerkäse  
Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:

- Süßrahmbutter und Sauerrahmbutter
  - Kräuterbutter
  - Bierkäse
- FiT-Einstellung Magerkäse

Referenten: MM Andreas Potzmader und Ing. Josef Hartl

Kursbeitrag: 120.- €  
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr

## **Speiseeis, Sauermilchprodukte und Desserts**

**13.03.2025**

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

Referenten: Eduard Hauss und Ing. Wolfgang Pöhacker

Kursbeitrag: 120.- €  
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr

# **Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2024/25**

## **Weichkäse- und Brühkäseherstellung (Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella)**

**20.03.2025**

- 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: 120.- €  
Kursdauer von 9:00 – 17:00 Uhr