

## Feta und Mozzarella – Praxiskurs zur Herstellung der beliebten Käsesorten

Mozzarella, heutzutage vorwiegend aus Kuhmilch hergestellter Frischkäse aus Italien und Feta, der traditionelle griechische Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch sind vor allem im Sommer auch bei uns in Österreich beliebte Käsesorten.

Am Ende des Kurstages haben Sie gelernt, wie Sie Feta und Mozzarella im Handwerksbetrieb herstellen können. Der Kurs eignet sich sowohl für Einsteiger als auch für Personen mit Erfahrung in der Milchverarbeitung.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 288,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Landwirt:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten sowie am Käsen interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

### Verfügbare Termine

#### 12.06.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	12.06.2026 09:00
Ende	12.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Land Steiermark, Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021043
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark