

## Sommerklassiker am Käsehimmel! Herstellung von Feta und Mozzarella

1-tägiges Spezialseminar für Fortgeschrittene

Inhalt:

Herstellung von Feta und Mozzarella

Technologische Grundlagen in der Milchverarbeitung

Tipps zur Pflege, Reifung und Verpackung

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 125,00 € Teilnehmerbeitrag

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Mitzubringen:** Hygienebekleidung und sauberes Schuhwerk für die Produktionsräume unbedingt erforderlich; Möglichkeit für Kaffeepause und Mittagessen wird vor Ort angeboten, ist aber nicht im Kurspreis inkludiert!

### Verfügbare Termine

#### 17.04.2026 09:00, Wölfnitz

Ort	Wölfnitz
Beginn	17.04.2026 09:00
Ende	17.04.2026 16:00
Örtlichkeit	HBLA Pitzelstätten, Glantalstraße 59, 9061 Wölfnitz
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0030195
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Kärnten Verein