

Seminarprogramm für Milchdirektvermarkter Herbst-Frühjahr 2025/26

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

11.12.2025

- 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)

08.01.2026

- 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 2025/26

Schnittkäseherstellung (Kuh- und Ziegenmilch)

22.01.2026

- 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 Ziegenschnittkäse)
 - 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“

03.02. – 05.02.2026

- 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 2025/26

Speiseeis, Sauermilchprodukte und Desserts

12.02.2026

- 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

Weichkäse- und Brühkäseherstellung (Schimmelkäse, Halloumi und Mozzarella)

05.03.2026

- Theoretische Grundlagen zur Weichkäseherstellung
- Praktische Demonstration und Herstellung folgender Produkte:
- Type: Camembert
 - 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