Herstellung von Schnitt- und Hartkäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die Milchverarbeitungspraxis im Alm- und Hofbereich und ist eine nützliche Fortbildung für die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Als Trainer stehen Käsemeister der HBLFA Tirol zur Verfügung. Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen, Produktion von Schnittkäse gepresst und Schnittkäse halbfett, bruchgelocht stehen auf dem Programm. Auch gibt es Tipps zur Salzung und zum Salzbad. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Hartkäserei sowie die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 200,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	Personen, die bereits eine Grundausbildung in der (Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort reichlich Praxiserfahrung haben (Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)
Mitzubringen:	Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at