

Herstellung von Schnittkäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die Milchverarbeitungspraxis im Alm- und Hofbereich mit Schwerpunkt Schnittkäse. 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.

Veranstaltungstermin:

Do., 07.05.2026 | 08:50 - 17:00 Uhr
Treff: 08:50 Uhr im Foyer der Direktion

Veranstaltungsort:

HBLFA Tirol - Forschung und Service
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

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)

Teilnahmebeitrag:

€ 425,- ungeförderter Teilnahmebeitrag
€ 145,- geförderter Teilnahmebeitrag bei vorhandener
österreich. landw. Betriebsnummer/ Almbetriebsnummer

Trainer:

Käsemeister der HBLFA Tirol:
Hannes Stöckl, Reinhard Moser

mitzubringen:

saubere Kleidung (weiße Hose, weißes T-Shirt od.
weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Veranstaltungsnummer:

Anmeldung (bis 07.04.2026):

Online über: tirol.lfi.at / od. QR-Code:



Veranstalter:

LFI Tirol -
Bildungsoffensive Almwirtschaft



Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos/Videoaufnahmen an. Diese werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website, in Sozialen Medien und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter tirol.lfi.at/datenschutz. Bitte die AGB und Stornobed. des LFI Tirol unter tirol.lfi.at beachten.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union