

---

## Schnitt- und Hartkäseherstellung

In diesem zweitägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse.

Themen am ersten Tag sind Kulturrenzüchtung und Kultureneinsatz, Produktion von Schnittkäse gepresst sowie die Produktion von Hartkäse. Herstellung von Schnittkäse, Salzung und Salzbad von Käse, Reifung und Pflege von Käse sowie Grundlagen der Hygiene bei der Käseherstellung.

Eine 2 stündige Hygieneauffrischung ist im Kurs innbegriffen.

---

### Information

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 15 Einheiten   |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 370,00 € Teilnahmebeitrag<br>185,00 € Teilnahmebeitrag gefördert |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung   |
| <b>Zielgruppe:</b>   | Direktvermarkter:innen, Bäuerinnen und Bauern                    |
| <b>Mitzubringen:</b> | sauberes weißes T-Shirt, Hose und Stiefel,<br>Kopfbedeckung      |

### Verfügbare Termine