

---

## 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.

---

### Information

**Kursdauer:** 7 Einheiten

**Kursbeitrag:** 425,00 € Teilnahmebeitrag  
145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert  
Bildungsförderung für alle

**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