Herstellung von Hartkäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die bäuerliche Hartkäseherstellung.
Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen bei Bergkäse, Herstellung von Bergkäse im Kupferkessel, einfache Kontrollmessungen, Salzung von Käse, Reifung und Pflege von Käse werden behandelt. - Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Hartkäserei sowie die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 425,00 € Teilnahmebeitrag 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

© 2026 - lfi.at