

## 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 Hartkäseerei sowie die Reifung und Pflege der Käsesorten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 425,00 € Teilnahmebeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	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)
<b>Mitzubringen:</b>	saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

### Verfügbare Termine

#### 08.05.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	08.05.2026 08:50
Ende	08.05.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at, für die Anmeldung zu Vertiefungskursen, wird vorausgesetzt, dass die Teilnehmenden bereits eine Grundausbildung in Milchverarbeitung absolviert haben, z.B. den Basiskurs für Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, oder den LFI-Almsennerei-Kurs oder Verglei
Kursnummer	7-1004901
Trainer:in	Reinhard Moser
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft