

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
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

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 24.11.2025