

---

## Herstellung von Butter und Graukäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Butter und Graukäse. Beginnend mit dem Kultureinsatz und dem Zentrifugieren der Milch bis zur Fertigstellung der Produkte. - 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 oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

---

### Verfügbare Termine