

## Herstellung von Butter und Graukäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Butter und Graukäse. Beginnend mit dem Kultureneinsatz und dem Zentrifugieren der Milch bis zur Fertigstellung der Produkte. - Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	7 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	425,00 € Teilnahmebeitrag 145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
<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 oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

### Verfügbare Termine

#### 30.04.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	30.04.2026 08:50
Ende	30.04.2026 16:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, <a href="mailto:thomas.lorenz@lk-tirol.at">thomas.lorenz@lk-tirol.at</a>
Kursnummer	7-1004898
Trainer:in	Reinhard Moser
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft