

## Salzbad und Käsepflege

Zu Beginn erhalten die Teilnehmenden eine fundierte Einführung in die Hygienestandards der Käseherstellung.

Ein Schwerpunkt ist die Herstellung eines Salzbad – sowohl theoretisch als auch praktisch.

Im Bereich einfache Kontrollmessungen lernen die Teilnehmenden praxisnahe Methoden kennen, um relevante Parameter zuverlässig zu überprüfen und die Prozesssicherheit im Betrieb zu gewährleisten.

Abschließend widmet sich die Schulung der Käsereifung und Käsepflege in Theorie und Praxis. Thematisiert werden Reifungsprozesse, mikrobiologische Zusammenhänge, Pflegeverfahren sowie entscheidende Faktoren für Aroma, Textur und Qualität.

Die Veranstaltung verbindet Fachwissen mit praktischer Anwendung und richtet sich an alle, die ihre Kenntnisse in der professionellen Käseherstellung vertiefen und ihre Produktionsprozesse optimieren möchten.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	94,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 182,00 € Teilnahmebeitrag Bildungsförderung für alle
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Betriebe in der Direktvermarktung mit Milchverarbeitung
<b>Mitzubringen:</b>	saubere weiße Hose, T-shirt und Stiefel, Kopfbedeckung

### Verfügbare Termine

#### 22.05.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	22.05.2026 08:50
Ende	22.05.2026 12:30
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Kursnummer	7-1005376
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua