Käsereikulturen - Grundlagen und Praxis für die Käseherstellung auf Hof und Alm

Am ersten Tag werden zu Beginn wichtige Themen rund um Hygiene und Käsereikulturen angesprochen.
Neben Grundwissen zu den eingesetzten Mikroorganismen geht es um verschiedene Arten von Kulturen und deren Anwendungsbereiche.

Am Nachmittag steht das praktische Ansetzen von Kulturen auf dem Programm - von der Sterilisation verschiedener Nährmedien bis hin zur Herstellung aktiver Betriebskulturen.
Zudem wird die praktische Verwendung von "Direktstarterkulturen" besprochen.

Am zweiten Tag werden die Käsereikulturen fertiggestellt und kontrolliert. Sowohl über eine einfache, sensorische Beurteilung als auch durch Kontrollmessungen mit dem pH-Meter bzw. über das mikroskopische Bild.
Nach wichtigen Tipps zur optimalen Verwendung von Reifungs- und Schmierekulturen, werden im letzten Kursteil noch verschiedenste Käseproben verkostet. Auch selber mitgebrachte Produktproben können gemeinsam beurteilt werden.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	15 Einheiten
Kursbeitrag:	850,00 € Teilnahmebeitrag 290,00 € Teilnahmebeitrag gefördert Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	Personen, die Erfahrung mit Milchverarbeitung am Hof oder auf der Alm haben und sich für Käsereikulturen und deren Ansatz und Verwendung interessieren

Verfügbare Termine

18.02.2027 09:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	18.02.2027 09:50
Ende	19.02.2027 13:30
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service Treffpunkt im Foyer der Direktion Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtsc, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at
Kursnummer	7-1006233
Trainer:in	Michael Huber Hannes Stöckl Lorenz Widner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft

© 2026 - lfi.at