

Herstellung von Schnittkäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die Milchverarbeitungspraxis im Alm- und Hofbereich mit Schwerpunkt Schnittkäse. Als Trainer stehen Käsemeister der HBLFA Tirol zur Verfügung.

Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen, Produktion von Schnittkäse gepresst und Schnittkäse halbfett, bruchgelocht stehen auf dem Programm. Auch gibt es Tipps zur Salzung und zum Salzbad. - 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, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

Verfügbare Termine

07.05.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	07.05.2026 08:50
Ende	07.05.2026 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
Kursnummer	7-1004900
Trainer:in	Reinhard Moser Hannes Stöckl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft