Herstellung von Graukäse und Butter

In diesem Kurs lernen Sie sowohl theoretisch als auch praktisch alles über die Herstellung von Butter und Graukäse sowie über die zentrale Bedeutung der Hygiene in der Milchverarbeitung.
Die Kursinhalte umfassen den Einsatz von Kulturen, das Zentrifugieren der Milch, den Ansatz von Lab- und Säuretopfen, die Rahmgewinnung sowie die Säuerung des Rahms. Darüber hinaus beschäftigen Sie sich intensiv mit der Butterherstellung, der Entstehung und Verwendung von Buttermilch sowie der Weiterverarbeitung von Säuretopfen zu Graukäse.
Der Kurs vermittelt fundiertes Fachwissen und praktische Fertigkeiten für eine qualitativ hochwertige Milchverarbeitung.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	325,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 167,00 € Teilnahmebeitrag gefördert Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter
Mitzubringen:	Saubere Kleidung (weißes T-Shirt, Hose und Gummistiefel)Vorkenntnisse in der Milchverarbeitung

Verfügbare Termine

03.11.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	03.11.2026 08:50
Ende	03.11.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service Treffpunkt im Foyer der Direktion Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtsc, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Kursnummer	7-1005351
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua

© 2026 - lfi.at