Herstellung von Schnittkäse

In diesem Kurs erlernen Sie in theoretischen und praktischen Einheiten die Herstellung von Schnittkäse.
Zu den Kursinhalten zählen die Kulturenzüchtung und der gezielte Kultureneinsatz sowie einfache Kontrollmessungen bei der Schnittkäseherstellung. Darüber hinaus befassen Sie sich mit der Produktion von Schnittkäse, der Salzung und dem Salzbad, der Reifung und Pflege der Käsesorten sowie mit den grundlegenden Hygienemaßnahmen in der Käseherstellung.
Der Kurs vermittelt fundiertes Fachwissen und praxisnahe Fertigkeiten für eine qualitativ hochwertige Schnittkäseproduktion.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	272,00 € Teilnahmebeitrag 140,00 € Teilnahmebeitrag gefördert Bildungsförderung für alle
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter*innen, Bäuerinnen und Bauern

Verfügbare Termine

17.11.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	17.11.2026 08:50
Ende	17.11.2026 15:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service Treffpunkt im Foyer der Direktion Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtsc, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Kursnummer	7-1005352
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua

© 2026 - lfi.at