Herstellung von Schnitt- und Hartkäse

In diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse aus Kuhmilch. Schwerpunkte bilden die Themen Kulturführung, Herstellung, Salzbad, Reifung, Keller und Ausstattung, zu denen Sie ausführliche Unterlagen erhalten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	86,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 172,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at