

---

## 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

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

### Verfügbare Termine