

---

## Herstellung von Schnittkäse

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

---

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 196,00 € TN-Beitrag

98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Landwirt:innen, am Käsen interessierte Personen

**Mitzubringen:** Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder  
wasserfestes Schuhwerk, saubere  
Arbeitskleidung

### Verfügbare Termine