Herstellung von Sauerrahmbutter, Sauermilch- und Hartkäse auf Almen

Das Käsen ist eine handwerkliche Arbeit, die mit größtem Fleiß, Sauberkeit und guter Beobachtungsgabe durchgeführt werden muss. Sauermilchkäse, wie Grau- und Schüsselkäse sowie Hartkäse, werden vor allem auf Almen erzeugt. In diesem Seminar wird in Theorie und Praxis das Grundwissen zur Herstellung von Sauermilchkäse und Hartkäse vermittelt, sowie auf die Leitlinien für Milchverarbeitung auf Almen Bezug genommen.

Inhalt:
- Mikrobiologische Grundlagen
- Kulturenzüchtung und Kultureneinsatz
- Anforderungen an die Rohmilch
- Anforderungen an Verarbeitungs- und Reiferaum
- Herstellung von Sauerrahmbutter
- Herstellung von Hartkäse
- Herstellung von Graukäse und Schüsselkäse
- einfache Kontrollmessungen
- Salzung, Salzbad von Schnittkäse und Hartkäse
- Käsefehler
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	159,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 87,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Almbäuerinnen und Almbauern, Almpersonal, Bäuerinnen und Bauern sowie alle, die an Käseherstellung
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at