Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

In diesem Grundkurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter. Schwerpunkte bilden die Themen Grundlagen, Technologie, Säuerungs- und Reifungskulturen, Herstellung von Käse und Butter und Produktionsfehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie

- Säuerungs- und Reifungskulturen

- Fehler bei der Produktion

- Herstellung von Käse und Butter

- Produktsensorik

- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	173,00 € Kursgebühr 70,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at