Schnittkäseherstellung mit Rotschmiere-Rinde für Einsteiger:innen

An diesem Kurstag erfahren Sie, worauf es bei der Herstellung eines rotgeschmierten Schnittkäses ankommt. Schwerpunkte bilden die Themen Kultureneinsatz, Herstellung, Salzbad, Reifung, Rotschmiere, Kontrolle des Produktionsprozesses und Käsefehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie

- Hygienevorschriften

- Milchqualität

- Kultureneinsatz

- Herstellung von Käse allgemein

- Salzung

- Käsereifung

- Herstellung von Rotschmierkäse

- Kontrolle des Produktionsprozesses

- Käsefehler

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	233,00 € Kursgebühr 125,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	interessierte Hobbykäser:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at