
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 Schnittkäse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	160,00 € Kursgebühr 66,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

05.03.2026 09:00, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	05.03.2026 09:00
Ende	05.03.2026 15:00
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012996
Trainer:in	Georg Wimmer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg