Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

Die Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter von Grund auf erlernen: Dieser Grundkurs bietet einen praxisnahen Einstieg in die Milchverarbeitung und vermittelt wertvolles Wissen zu Kulturen, Reifungsprozessen, Herstellungstechniken und Qualitätsmerkmalen.

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.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	166,00 € Kursgebühr 72,00 € 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)

04.03.2027 09:00, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	04.03.2027 09:00
Ende	04.03.2027 15:00
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013418
Trainer:in	Christoph Karl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

Verfügbare Termine

05.11.2026 09:00, Oberalm

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Oberalm
Beginn	05.11.2026 09:00
Ende	05.11.2026 15:00
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013417
Trainer:in	Christoph Karl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at