

Herstellung von Hartkäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die bäuerliche Hartkäseherstellung. Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen bei Bergkäse, Herstellung von Bergkäse im Kupferkessel, einfache Kontrollmessungen, Salzung von Käse, Reifung und Pflege von Käse werden behandelt. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Hartkäseerei sowie die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Veranstaltungstermin:

Fr., 08.05.2026 | 08:50 - 17:00 Uhr
Treff: 08:50 Uhr im Foyer der Direktion

Veranstaltungsort:

HBLFA Tirol - Forschung und Service
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

Zielgruppe:

Personen, die bereits eine Grundausbildung in der (Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort reichlich Praxiserfahrung haben (Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)

Teilnahmebeitrag:

€ 425,- ungeförderter Teilnahmebeitrag
€ 145,- geförderter Teilnahmebeitrag bei vorhandener
österreich. landw. Betriebsnummer/ Almbetriebsnummer

Trainer:

Reinhard Moser, Käsemeister

mitzubringen:

saubere Kleidung (weiße Hose, weißes T-Shirt od.
weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Veranstaltungsnummer: 7-1004901

Anmeldung (bis 08.04.2026):

Online über: tirol.lfi.at od. QR-Code:



Veranstalter: LFI Tirol -

Bildungsoffensive Almwirtschaft

Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos/Videoaufnahmen an. Diese werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website, in Sozialen Medien und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter tirol.lfi.at/datenschutz. Bitte die AGB und Stornobed. des LFI Tirol unter tirol.lfi.at beachten.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union