Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

In diesem zweitägigen Seminar erwerben Direktvermarktende fundiertes Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse und vertiefen ihre Kenntnisse durch umfangreiche praktische Übungen. Behandelt werden die Anforderungen an die Milchqualität, der gezielte Einsatz von Kulturen, die einzelnen Herstellungsschritte. Weitere Schwerpunkte sind die richtige Salzung und Salzbadführung, die Reifung von Käse sowie das Erkennen und Vermeiden typischer Käsefehler.

Neben den theoretischen Grundlagen steht die praktische Käseherstellung im Mittelpunkt. Unter fachkundiger Anleitung werden ein cremiger Raclettekäse und ein würziger Bergkäse hergestellt. Dabei erhalten die Teilnehmenden wertvolle Einblicke in die handwerkliche Verarbeitung und lernen die Zusammenhänge zwischen Rohstoffqualität, Herstellungsverfahren und Produktqualität kennen.

Das Seminar bietet eine fundierte Grundlage für die erfolgreiche Erweiterung des eigenen Sortiments im Bereich Schnitt- und Hartkäse sowie für die Herstellung qualitativ hochwertiger Käseprodukte am Betrieb.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	300,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 110,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

27.11.2026 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	27.11.2026 09:00
Ende	28.11.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2256/23
Trainer:in	Simon Wöckl
Termin 1	27.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	28.11.2026, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at