

---

## 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

|                      |                                                                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kursdauer:</b>    | 6 Einheiten                                                                                                                                      |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 166,00 € Kursgebühr<br>72,00 € Kursgebühr gefördert<br>Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im<br>Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| <b>Fachbereich:</b>  | Direktvermarktung, Almwirtschaft                                                                                                                 |
| <b>Zielgruppe:</b>   | Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen<br>und Senner:innen                                                                               |
| <b>Mitzubringen:</b> | Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn<br>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,<br>katharina.hangoebl@lk-salzburg.at |
| Kursnummer   | 5-0013418                                               |
| Trainer:in   | Christoph Karl                                          |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg                |

## Verfügbare Termine

### 05.11.2026 09:00, Oberalm

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