

## „Almsennerkurs“

### 1. Tag:

- Hygieneschulung: (Personalhygiene, Raumhygiene)
- HACCP

### 2. Tag:

- Ansatz für Graukäse
- Herstellung von Kulturen, Zentrifugieren
- Rahmsäuerung
- Herstellung von Almschnittkäse



### 3. Tag:

- Graukäseherstellung auf der „Maldonalm“
- Herstellung von Butter, Buttermilch, Molkegetränke, Natur- und Fruchtojogurt

### 4. Tag:

- Exkursionstag:  
Graukäseherstellung auf der „Maldonalm“  
regionale Kleinkäserei im Oberinntal  
Herstellung von Hartkäse

### 5. Tag:

- Käsereifung
- Salzbad - Salzbadpflege
- Käsepflege - verschiedene Reifemöglichkeiten
- Abschlussbesprechung

### Lehrziele:

- ▮ Die Schüler sollen das grundlegende Rüstzeug erhalten, das sie in der Milchverarbeitung benötigen.
- ▮ Die Schüler sollen grundlegende Kenntnisse für die Almkäserei erwerben.
- ▮ Die Schüler sollen die Herstellung der einzelnen Milchprodukte kennen lernen.
- ▮ Die Schüler sollen mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht werden.
- ▮ Die Schüler sollen die Anwendung des HACCP`s kennen lernen.

### Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen aus dem Fach Milchwirtschaft; Praxisbekleidung, Schreibmaterial, Schwimm- und Sportbekleidung, € 30,-- für Exkursion und Kinobesuch