

Alpsennenkurse Seedorf Uri

Sie lernen in einem 5-tägigen Kurs, wie man fachmännisch Alpkäse herstellt (mit Kursausweis).

Inhalt Alpsennenkurs: Käseherstellung, Milchverarbeitung, Milchgewinnung und Hygiene; Käsepflege, Qualitätssicherung

Kursdaten Alpsennen Winter 2021 – 2022

Mo., 24. Januar – 28. Januar 2022

Mo., 07. März – 11. März 2022

Mo., 21. März – 25. März 2022

Mo., 29. Nov. – 30. Nov. 2021 Milchverarbeitung in der Küche

Mo., 11. April – 12. April 2022 Sennenweiterbildungskurs

Inhalt Milchverarbeitung in der Küche: Während zwei Tagen lernen Sie einige Grundlagen der Milchverarbeitung und den Umgang mit Milch kennen. Sie stellen selber Ziger, Quark, Joghurt, Rahm, Butter und kleine Käse her.

Inhalt Sennenweiterbildungskurs: Dieser Kurstag richtet sich an Älplerinnen und Älpler, die ihre Kenntnisse auffrischen und ihre Erfahrungen mit anderen Älplerinnen und Älpler über den Kessirand austauschen wollen.

- Produktion von Halbhartkäse, Kulturen und Käsepflege
- Käsefehler und Käsebeurteilung
- Gesetzliche Rahmenbedingungen

Zeit/Ort: Jeweils 8.30 – 16.00 Uhr/Sennerei LBBZ Seedorf UR

Infos und Anmeldung: Bis drei Wochen vor Kursbeginn an:
Anmeldungen an: bauernschule@ur.ch, Infos: 041 875 24 94