



#### SEMINARTERMIN

**Fr, 02.Mai und Sa, 03.Mai 2025**  
jeweils von 09.00 bis 16.00 Uhr

#### SEMINARORT

Im Bildungszentrum Litzlhof  
9811 Lendorf, Litzlhof 1

#### ANMELDUNG und weitere Infos

Anmeldung beim  
LFI Kärnten  
0463/ 5850 DW 2500  
Anmeldelink: [www.lfi.at/ktn](http://www.lfi.at/ktn)

Bei Fragen und Bedarf an mehr Information  
**Ing. Maria-Luise Kaponig**  
Tel. 0463/5850- 3740  
[maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at](mailto:maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at)

#### Begrenzte Teilnehmerzahl

#### TEILNEHMERBETRAG

€ 150,-

#### TRAINERINNEN



Dipl. Päd. Ing.  
Irmgard  
Klammer



Dipl. Päd. Ing.  
Annette Fritzer

# ALLES KÄSE!

## Bäuerliche Milchverarbeitung für Einsteiger

**2-TÄGIGER PRAXISKURS für Einsteiger in die  
bäuerliche Milchverarbeitung**

**am Fr, 02.Mai und SA, 03.Mai 2025  
jeweils von 09.00 bis 16.00 Uhr**

**im Bildungszentrum Litzlhof, 9811 Lendorf**

Sie möchten Ihre Milch am Hof selbst verarbeiten und Käse herstellen?

In diesem Grundkurs lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Joghurt, Topfen, Molkegetränke und Butter kennen.

- Herstellung von versch. Produkten
- Technologische Einflussfaktoren
- Verwendung von Zusätzen und Lab
- Molkeverwertung
- Sensorische Bewertung von selbst hergestellten Milchprodukten

***Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!***

Landwirtschaftskammer Kärnten | Referat 2 Bildung, Beratung und LebensWirtschaft