



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

Bei Fragen und Bedarf an mehr Information
Ing. Maria-Luise Kaponig
Tel. 0463/5850- 3740
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