Milchverarbeitung auf der Alm

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von Lebensmitteln aus hochwertiger Alm-milch. Dabei soll auf die speziellen Gegebenheiten auf der Alm (Räumlichkeiten, Lagermöglichkeit, Energieversorgung…) Rücksicht genommen werden. Unter Anleitung werden aus Almmilch Butter, Joghurt, Almkäse mit Molkeverwertung hergestellt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	400,00 € ungefördert 80,00 € gefördert für Landwirte
Zielgruppe:	Almbäuerinnen und Almbauern sowie alle, die an der Verarbeitung von Milch auf der Alm interessiert sind

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at