
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 € ungefordert

80,00 € gefördert für Landwirte

Zielgruppe: Almbäuerinnen und Almbauern sowie alle, die an der Verarbeitung von Milch auf der Alm interessiert sind

Verfügbare Termine