

Milchverarbeitung auf der Alm

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von Lebensmitteln aus hochwertiger Almmilch.

Dabei soll auf die speziellen Gegebenheiten auf der Alm (Räumlichkeiten, Lagermöglichkeit, Energieversorgung...) Rücksicht genommen werden. In diesem **praktischen Kurs** wird besonders auf die **Hartkäseproduktion** eingegangen. Unter Anleitung werden aus Almmilch **Bergkäse, Schnittkäse und Butter** im Kurs hergestellt.

Eckdaten

WO: Lammersdorfer Alm, Lammersdorfer Almstraße 28, 9872 Millstatt

WANN: Freitag, 3. September 2021, 9:00-17:00 Uhr

Kursbeitrag: € 400,- ungefördert; € 80 gefördert für Landwirte, (Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Material, exkl. Verpflegung)

Referentin: Maria-Luise Kaponig (LK Kärnten), Achim Mandler (Käsemeister)

Mitzubringen: Saubere Arbeitskleidung (weißer Langarmmantel, saubere Stiefel), und Schreibzeug

Aufgrund der Corona-Situation kann es zu einer kurzfristigen Terminverschiebung kommen. Es sind die zum Veranstaltungszeitpunkt geltenden COVID-19-Hygienevorschriften einzuhalten.

Anmeldung und Information

LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

office@lfi-ktn.at

www.lfi.at/ktn

Maximale Teilnehmeranzahl: 14 Personen

[Hier geht's direkt zur Online-Anmeldung...](#)