
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 An-leitung werden aus Almmilch Butter, Joghurt, Almkäse mit Molkeverwertung herge-stellt.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 80,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
400,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Almwirtschaft

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

Verfügbare Termine