

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	80,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 400,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Almbäuerinnen und Almbauern sowie alle, die an der Verarbeitung von Milch auf der Alm interessiert sind

### Verfügbare Termine