

Alles Käse! Einsteigen in die bäuerliche Milchverarbeitung

Sie möchten Ihre Milch am Hof selbst verarbeiten und Milchprodukte herstellen?

In diesem Grundkurs lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Butter, Joghurt, Topfen und Molke-Getränken kennen.

Inhalt

- > Herstellung von verschiedenen Milchprodukten
- > Technologische Einflussfaktoren und Verwendung von Zusätzen und Lab
- > Rechtliche Rahmenbedingungen in der Direktvermarktung
- > Sensorische Beurteilung von selbst erzeugten Produkten

Möglichkeit für Kaffeejause und Mittagessen wird von der Schule angeboten

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 240,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (sauberes Schuhwerk, Mantelschürze und Kopfbedeckung) für die Produktionsräume unbedingt erforderlich!

Verfügbare Termine

02.05.2025 09:00, Lendorf

Ort	Lendorf
Beginn	02.05.2025 09:00
Ende	03.05.2025 16:00
Örtlichkeit	Amt der Kärntner Landesregierung, Litzlhof 1, 9811 Lendorf
Kursnummer	2-0028504
Trainer:in	Irmgard Klammer Annette Fritzer
Veranstalter	LFI Kärnten Verein
Termin 1	02.05.2025, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	03.05.2025, 09:00 - 16:00 Uhr