

Milchverarbeitung auf der Alm 2024

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. Unter Anleitung werden aus Almmilch Butter, Joghurt, Almkäse mit Molkeverwertung hergestellt.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
255,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
55,00 € Abzug Invekos-Gutschein
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Almwirtschaft

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

Verfügbare Termine