
Milchverarbeitung auf der Alm

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

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.

Eckdaten:Termin: Freitag, 30. August 2024, 9:00 bis 17:00 Uhr

Ort: Lainacher Kuhalm, Adresse: Lainach 10, 9833 Lainach

Kursbeitrag: € 85 (gefördert für Landwirt:innen), € 255,- (ungefördert); Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Material, exkl. Verpflegung

Referenten: Ing. Dipl.-Päd. Maria Luise Kaponig (LK Kärnten)

Mitzubringen: Saubere Arbeitskleidung (weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Anmeldung und Information:LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500, office@lfi-ktn.at,

Maximale Teilnehmeranzahl: 14 Personen

[Online-Anmeldung: Milchverarbeitung auf der Alm](#)