Milchverarbeitung auf der Alm 2025

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 Molkeprodukte hergestellt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	255,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 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
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung und falls vorhanden ein weißer Langarmmantel) ist für die Produktionsräume unbedingt erforderlich!

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at