
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