

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.12.2025