ALLES KÄSE! Bäuerliche Milchverarbeitung für Einsteiger!

2-TÄGIGER PRAXISKURS für Einsteiger in die bäuerliche Milchverarbeitung

Sie möchten Ihre Milch am Hof selbst verarbeiten und Käse herstellen?

In diesem Grundkurs lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Joghurt, Topfen, Molkegetränken und Butter kennen.

- Herstellung von verschiedenen Produkten
- Technologische Einflussfaktoren
- Verwendung von Zusätzen und Lab
- Molkeverwertung
- Sensorische Bewertung von selbst hergestellten
- Milchprodukten

Eckdaten:

Termin: Fr., 02. Mai und Sa., 03. Mai 2025, jeweils von 09:00 bis 16:00 Uhr

Ort: Im Bildungszentrum Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Lendorf

Referentinnen: Dipl.-Päd. Irmgard Klammer und Dipl.-Päd. Anette Fritzer (beide BZ Litzlhof)

Teilnehmerbeitrag: € 150,00

Anmeldung und Information:

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

oder direkt online über folgenden Link: **Alles Käse! Einsteigen in die bäuerliche Milchverarbeitung**

Organisation und Information:

Bei Fragen und Bedarf an mehr Informationen

Ing.in Maria-Luise Kaponig

Tel. 0463/5850- 3740

maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at