

Milchverarbeitung auf der Alm 2026

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.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 95,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
285,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
65,00 € 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

Mit zu bringen: Hygienebekleidung (sauberes Schuhwerk,
Kopfbedeckung und falls vorhanden ein weißer
Langarmmantel) ist für die Produktionsräume
unbedingt erforderlich!

Verfügbare Termine

28.08.2026 09:00, Rangersdorf

Ort	Rangersdorf
Beginn	28.08.2026 09:00
Ende	28.08.2026 17:00
Örtlichkeit	Lainacher Kuhalm, Bad Lainach 121, 9833 Rangersdorf
Information	Elisabeth Maria Ladinig, Tel 0463/5850-2512, elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028780
Trainer:in	Ing. Maria-Luise Kaponig
Veranstalter	LFI Kärnten