

## Trendprodukte für bäuerliche Milchhandwerker! Herstellung von Skyr, Cottage Cheese und griechischem Joghurt

2-tägiges Spezialseminar für Fortgeschrittene

Inhalt:

Herstellung von Skyr, Cottage Cheese und griechischem Joghurt

Technologische Grundlagen in der Milchverarbeitung

Fachliche Informationen zur Verpackung und Kennzeichnung

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	135,00 € Teilnehmerbeitrag für landwirtschaftliche Betriebe
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Lebensmittelproduzent*innen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung und sauberes Schuhwerk für die Produktionsräume unbedingt erforderlich; Möglichkeit für Kaffeepause und Mittagessen wird vor Ort angeboten, ist aber nicht im Kurspreis inkludiert!

### Verfügbare Termine

#### 28.05.2026 13:00, Wölfnitz

Ort	Wölfnitz
Beginn	28.05.2026 13:00
Ende	29.05.2026 13:00
Örtlichkeit	HBLA Pitzelstätten, Glantalstraße 59, 9061 Wölfnitz
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0030383
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Kärnten Verein