

## Alles Käse! Einsteigen in die bäuerliche Milchverarbeitung

Sie möchten Ihre Milch am Hof selbst verarbeiten und Milchprodukte herstellen? In diesem Grundkurs lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Butter, Joghurt, Topfen und Molkegetränke. Inhalt: Herstellung von verschiedenen Milchprodukten, technologische Einflussfaktoren und Verwendung von Zusätzen und Lab, rechtliche Rahmenbedingungen der Direktvermarktung und Hygiene in der Lebensmittelproduktion, sensorische Beurteilung von selbsterzeugten Produkten.

### Information

|                      |                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kursdauer:</b>    | 13 Einheiten                                                                                                                                                          |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 165,00 € Teilnehmerbeitrag                                                                                                                                            |
| <b>Fachbereich:</b>  | Direktvermarktung                                                                                                                                                     |
| <b>Zielgruppe:</b>   | bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe                                                                                                                                 |
| <b>Mitzubringen:</b> | Hygienbekleidung und sauberes Schuhwerk für die Produktionsräume unbedingt erforderlich;<br>Möglichkeit für Kaffeejause und Mittagessen wird von der Schule angeboten |

### Verfügbare Termine

#### 10.02.2027 09:00, Lendorf

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| Ort          | Lendorf                               |
| Beginn       | 10.02.2027 09:00                      |
| Ende         | 11.02.2027 13:00                      |
| Örtlichkeit  | BZ Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Lendorf |
| Kursnummer   | 2-0031208                             |
| Trainer:in   | Irmgard Klammer Annette Fritzer       |
| Veranstalter | LFI Kärnten Verein                    |
| Termin 1     | 11.02.2027, 09:00 - 16:00 Uhr         |
| Termin 2     | 12.02.2027, 09:00 - 13:00 Uhr         |