

---

## Bestens vorbereitet für den Almausschank

*Von der Milchverarbeitung für Einsteiger/innen bis hin zur perfekten Brettljause*  
**Die perfekte Brettljause – fein anrichten und professionell präsentiert!**

Referentin Eva Lipp verrät bei diesen Kurs die Lebensmittellagerung auf der Alm, geschickte Jausendekoration, die Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag, Brettljausenpräsentation, Mengenkalkulation sodass die perfekte Brettljause gelingt.

### **Inhalt:**

- Lagerung der Lebensmittel auf der Alm
- Regionale saisonale Dekoration für Jause
- Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag
- Brettljause schneiden und präsentieren – Mengenkalkulation
- Was passiert mit den nicht benötigten vorbereiteten Lebensmitteln – Lebensmittel sinnvoll verwerten!

In der Kursgebühr sind Kursunterlagen und Jause (vorab erstellte Brettljause) inkludiert.

### **Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger/innen**

An diesem Kurstag werden von Referent Markus Giovanelli die wichtigsten Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen für die Herstellung von Milchprodukten auf einer Alm vermittelt.

### **Inhalt:**

- Inhalte der Almleitlinie
- Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
- Einsatz von Mikroorganismenkulturen
- Aufzeichnungen während des Almsommers
- Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
- Herstellung von Butter, Sauermilchkäse und Schnittkäse