

Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger:innen

Selbsthergestellte Milchprodukte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und sind besonders auf der Alm nicht wegzudenken.

Dieser praxisnahe Kurs ist ideal für Einsteiger:innen, die fundiertes Wissen und praktische Fähigkeiten speziell für die Milchverarbeitung auf der Alm erlangen möchten.

Inhalt:

- Hygieneschulung (Grundlagen der Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie, Anforderungen an Räume, Transport, Wasser, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, gute Herstellungspraxis und Grundlagen des HACCP, Risiko- und Gefahrenanalyse, Personalhygiene, Personalgesundheit, Dokumentation)
 - Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
 - Einsatz von Mikroorganismenkulturen
 - Aufzeichnungen während des Almsommers
 - Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
 - Herstellung von Butter & Schnittkäse (Tilsiter)
-

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	238,00 € Kursgebühr 93,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse

Verfügbare Termine

07.05.2026 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	07.05.2026 09:00
Ende	07.05.2026 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck/Glstr., Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013189
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg