

## 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, <a href="mailto:nicole.walcher@lk-salzburg.at">nicole.walcher@lk-salzburg.at</a>
Kursnummer	5-0013189
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg