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 inkl. Zertifikat (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)

© 2026 - lfi.at

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

© 2026 - lfi.at