

# 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)

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 23.11.2025





#### 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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 23.11.2025