

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, die fundiertes Wissen und praktische Fähigkeiten speziell für die Milchverarbeitung auf der Alm erlangen möchten.

Inhalt:

- Inhalte der Almleitlinie (Hygiene)
 - Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
 - Einsatz von Mikroorganismenkulturen
 - Aufzeichnungen während des Almsommers
 - Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
 - Herstellung von Butter & Magerkäse
-

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	470,00 € Kursgebühr 165,00 € 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

04.06.2025 09:00, Zederhaus

Ort	Zederhaus
Beginn	04.06.2025 09:00
Ende	04.06.2025 17:00
Örtlichkeit	Moosalm Riedingtal, Wald 35, 5584 Zederhaus
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012662
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

05.06.2025 09:00, Zederhaus

Ort	Zederhaus
Beginn	05.06.2025 09:00
Ende	05.06.2025 17:00
Örtlichkeit	Moosalm Riedingtal, Wald 35, 5584 Zederhaus
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012663
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg