

---

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	238,00 € Kursgebühr 93,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
<b>Mitzubringen:</b>	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