# Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukte für Einsteiger:innen

Schaf- und Ziegenmilchprodukte werden von den Konsument:innen als besondere Spezialitäten immer mehr nachgefragt. Der Kurs soll Einsteiger:innen in die Verarbeitung das nötige handwerkliche Wissen vermitteln.

Inhalt:

• Besondere Anforderungen der Schaf- und Ziegenmilch

• Grundlagen bei der Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung

• Herstellung von Schaf- und Ziegenmilchprodukten (Joghurt, Frischkäse)

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8,4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 175,00 € Kursgebühr<br>91,00 € Kursgebühr gefördert |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen wollen, Direktvermarkter:innen und Interessierte |
| **Mitzubringen:** | eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3 Dosen für Käse |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at