

---

## 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

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