
Herstellung von Sauermilchprodukten auf der Alm

Selbsthergestellte Milchprodukte sind besonders auf der Alm nicht wegzudenken.

Eine Spezialität auf vielen Almhütten ist der Graukäse. Markus Giovanelli zeigt, was bei der Herstellung zu beachten ist, damit dieser Käse ein voller Erfolg wird.

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 Sauermilchkäse, Schnittkäse & Butter

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

08.05.2026 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	08.05.2026 09:00
Ende	08.05.2026 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	5-0013190
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg