

---

## 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 inkl. Zertifikat (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**

**Verfügbare Termine**

<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