

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:

- Inhalte der Almleitlinie (Hygiene)
 - Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
 - Einsatz von Mikroorganismenkulturen
 - Aufzeichnungen während des Almsommers
 - Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
 - Herstellung von Sauermilchkäse, Graukäse & Butter
-

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	513,00 € Kursgebühr 179,00 € 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

06.06.2025 09:00, Zederhaus

Ort	Zederhaus
Beginn	06.06.2025 09:00
Ende	06.06.2025 17:00
Örtlichkeit	Moosalm Riedingtal, Wald 35, 5584 Zederhaus
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012664
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg