
Hofeigene Milchverarbeitung

Dieser Kurs richtet sich an Anfänger, die keine oder wenig Erfahrung in der Milchverarbeitung haben. Aber auch Hofkäser:innen, die ihre theoretischen Grundlagen verbessern wollen, sind bei diesem Kurs gut aufgehoben.

Inhalt:

- Theorie: Milch, Lab, Kulturen – gleiche Rohstoffe, unterschiedliche Käse
- Jogurt & Käse im eigenen 3-Liter-Kessel herstellen
- Käsereiplanung: Recht, Hygiene, Betriebswirtschaft
- Hygieneschulung

In Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung.

Information

Kursdauer: 33,5 Einheiten

Kursbeitrag: 398,00 € Kursgebühr gefördert
1.006,00 € Kursgebühr
Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Almwirtschaft

Zielgruppe: Einsteigende in die Milchverarbeitung, angehende
Hofkäser:innen, Direktvermarktende, Interessierte

Mitzubringen: Gefäße zum Mitnehmen der hergestellten
Produkte, saubere Kleidung, Hygienekleidung
(wenn vorhanden)

Verfügbare Termine