

## 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

<b>Kursdauer:</b>	33,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	398,00 € Kursgebühr gefördert 1.006,00 € Kursgebühr Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Einsteigende in die Milchverarbeitung, angehende Hofkäser:innen, Direktvermarktende, Interessierte
<b>Mitzubringen:</b>	Gefäße zum Mitnehmen der hergestellten Produkte, Hygienekleidung (wenn vorhanden)

### Verfügbare Termine

#### 05.05.2025 13:30, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	05.05.2025 13:30
Ende	09.05.2025 12:30
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012946
Trainer:in	Georg Wimmer Marc Albrecht-Seidel
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	05.05.2025, 13:30 - 18:30 Uhr
Termin 2	06.05.2025, 08:00 - 20:30 Uhr
Termin 3	07.05.2025, 08:00 - 18:30 Uhr und 2 mehr