

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