

Einstieg in die weiße Milchpalette

Dieser Kurs richtet sich gezielt an Direktvermarkter:innen, die hochwertige Milchprodukte selbst herstellen möchten. Sie lernen die handwerkliche Herstellung von ungereiftem Weichkäse, Joghurt, Topfen, Butter und Frischkäse – mit Fokus auf hygienische Verarbeitung, rechtssichere Kennzeichnung und den Einsatz von Herstellungsprotokollen.

Inhalt:

- Herstellung von ungereiftem Weichkäse, Joghurt & Topfen/Frischkäse
- Grundlagen der Butterherstellung
- Arbeiten mit Herstellungsprotokollen
- Kennzeichnung der erzeugten Produkte
- Praktische Hygiene bei der Verarbeitung
- Tipps aus der Praxis

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	152,00 € Kursgebühr 55,00 € Kursgebühr gefördert
	Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, mit Vorkenntnissen mit Vorkenntnissen in der Milchverarbeitung
Mitzubringen:	10 Joghurtgläser und Behälter für produzierte Produkte zum mit nach Hause nehmen, Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine