
In die Tiefen der Milchpalette eintauchen

Dieser Kurs richtet sich gezielt an Direktvermarkter:innen, die ihr Wissen noch weiter vertiefen wollen. 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:	157,00 € Kursgebühr 57,00 € 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

22.11.2025 09:00, Tamsweg

Ort	Tamsweg
Beginn	22.11.2025 09:00
Ende	22.11.2025 16:00
Örtlichkeit	LFS Tamsweg, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013060
Trainer:in	Barbara Mauser
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg