

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: 40,2 Einheiten

Kursbeitrag: 435,00 € Kursgebühr gefördert

1.082,00 € 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, Hygienekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

20.04.2026 13:30, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	20.04.2026 13:30
Ende	24.04.2026 12:30
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013215
Trainer:in	Georg Wimmer Marc Albrecht-Seidel
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	20.04.2026, 13:30 - 18:30 Uhr
Termin 2	21.04.2026, 08:00 - 20:30 Uhr
Termin 3	22.04.2026, 08:00 - 18:30 Uhr und 2 mehr