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.

https://www.milchhandwerk.info

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	40,2 Einheiten
Kursbeitrag:	914,00 € Kursgebühr 317,00 € Kursgebühr gefördert 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

05.04.2027 13:30, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	05.04.2027 13:30
Ende	09.04.2027 12:30
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013577
Trainer:in	Marc Albrecht-Seidel Christoph Karl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at