

Milchverarbeitung wie auf der Alm

Auf vielen Almen wird Milch zu wertvollen Produkten wie Butter oder Käse verarbeitet. In diesem Praxisseminar erfahren Sie, was bei der zeitgemäßen Milchverarbeitung auf der Alm zu beachten ist. Sie befassen sich mit gesetzlichen Rahmenbedingungen, Leitlinien für die Milchwirtschaft, Hygienevorschriften oder dem Erkennen von Fehlern in der Produktion und werden Butter, Frischkäse und Bröseltopfen herstellen sowie die Arbeitsschritte des Produktionsvorganges protokollieren.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 198,00 € TN-Beitrag

99,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft

Zielgruppe: Almpersonal, Almbäuerinnen und -bauern, alle, die an der Verarbeitung von Milch auf der Alm interessiert sind

Mitzubringen: eigene Verpflegung

Verfügbare Termine