

Grundlagen der Milchverarbeitung

Sie haben Interesse an bäuerlichen Milch- und Käseprodukten und überlegen, diese selbst zu produzieren? In diesem Grundkurs, bei dem Sie auch ausführliche Unterlagen erhalten, lernen Sie in Theorie und Praxis die Herstellung von Sauermilchprodukten, Topfen, Butter, Frisch- und Weichkäse kennen! Dabei erhalten Sie außerdem wichtige Informationen zu den Hygienestandards in der Milchverarbeitung.

Im 2-tägigen Grundkurs haben Sie die Möglichkeit, die verschiedenen Verarbeitungsstufen in Theorie und Praxis kennenzulernen.

Zusatzinformation: Die Produkte werden mit Kuhmilch produziert. Wenn Sie sich für die Produktion mit Ziegenmilch oder für Schafmilch interessieren: Bringen Sie – nach Absprache mit dem LFI – Ihre Milch mit und es kann auf die Besonderheiten bei der Herstellung der jeweiligen Milchart eingegangen werden.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	171,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 504,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, (zukünftige) Direktvermarkter:innen, am Käsen interessierte Personen
Mitzubringen:	Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

Verfügbare Termine

23.10.2026 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	23.10.2026 09:00
Ende	24.10.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof Graz (Zentrale), Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021418
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	23.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	24.10.2026, 09:00 - 17:00 Uhr