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: 165,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
485,00 € 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