



## 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: Dienstleistungen, Direktvermarktung Zielgruppe: Landwirt:innen, (zukünftige) Direktvermarkter:innen, am Käsen interessierte Personen Mitzubringen: Kopfbedeckung, saubere Gummistiefel oder wasserfestes Schuhwerk, saubere Arbeitskleidung

## Verfügbare Termine

## 21.11.2025 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	21.11.2025 09:00
Ende	22.11.2025 17:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof, Krottendorfer Straße 110, 8052
	Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050
	1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020094
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	21.11.2025, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	22.11.2025, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025