Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Innovative Milchprodukte für moderne Direktvermarkter:innen

Konsumentinnen und Konsumenten achten heute stärker denn je auf bewusste Ernährung, hohen Eiweißgehalt und natürliche Zutaten. Produkte wie Cottage Cheese, Skyr und leichte Käsespezialitäten erleben deshalb einen regelrechten Boom. Für Direktvermarkter:innen eröffnet dieser Trend attraktive Möglichkeiten, das eigene Sortiment zu erweitern, neue Zielgruppen anzusprechen und somit die Wertschöpfung zu steigern.

In diesem Praxiskurs, der sich über zwei Tage spannt, damit Sie alle wichtigen Verarbeitungsschritte kennenlernen können, erlernen Sie in der Praxis, diese Milchprodukte in hoher Qualität handwerklich herzustellen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	102,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 302,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Landwirt:innen, die bereits Erfahrung in der Milchverarbeitung haben, Direktvermarkter:innen, die Ihre Produktpalette erweitern möchten

Verfügbare Termine

20.11.2026 14:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	20.11.2026 14:00
Ende	21.11.2026 13:00
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	6-0021419
Trainer:in	DI Markus Giovanelli
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	20.11.2026, 14:00 - 18:00 Uhr
Termin 2	21.11.2026, 09:00 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at