Milchverarbeitung – Kursprogramm 2026/27

Praxisnah lernen Sie, wie aus Milch hochwertige Produkte entstehen – von Käse bis Joghurt.
Vom Grundlagenkurs für Einsteiger:innen bis zum weiterführenden Praxiskurs für Personen mit Erfahrung in der Milchverarbeitung, bietet das LFI Steiermark auch in dieser Bildungssaison wieder ein ausgewogenes Weiterbildungsprogramm für milchverarbeitende Betriebe an.

Gleich informieren und anmelden!

Cottage Cheese, Skyr & fettreduzierte Käsespezialitäten

Erlernen Sie beim Kurs am 20./21. November die Herstellung dieser innovativen Milchprodukte.

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung

Sommerlicher Käsegenuss

Spezialkurs zur Herstellung von Mozzarella und Grillkäse
Rechtzeitig zur Grillsaison erlernen Sie die Produktion am 17. April in Kobenz.

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung

Grundkurs zur Herstellung von Speiseeis

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen erfahren Sie am 19. März, wie Sie Eis selbst herstellen können.

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung