



#### Veranstaltungstermin:

Fr, 16.05.2025 08:50 - 16:00 Uhr  
7 Unterrichtseinheiten (UE), 1 UE = 50 Min.

#### Veranstaltungsort:

HBLFA Tirol / Forschung und Service,  
6200 Strass i. Z., Rotholz 50  
Treff: 08:50 Uhr im Foyer der Direktion

#### Zielgruppe:

Personen, die bereits Grundausbildung in der (Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort reichlich Praxiserfahrung haben (Basiskurs-Milchverarbeitung, LFI-Almsennerei-Kurs etc.)

#### Anmeldung bis 28.04.2025:

Am besten online unter <https://tirol.lfi.at/>



od. LFI Kundenservice: Tel.: +43 5 92 92-1111

#### Teilnahmebeitrag:

€ 425,- Teilnahmebeitrag (ungefördert)  
€ 145,- Teilnahmebeitrag (gefördert)

#### Mitzubringen:

saubere Kleidung (weiße Hose, weißes T-Shirt  
od. weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

#### Teilnehmer:innenzahl: max. 10

#### Trainer:innen:

Käsermeister Reinhard Moser, HBLFA Tirol

#### Veranstalter:

LFI Tirol | Bildungsoffensive Almwirtschaft  
tirol.lfi.at | ZVR-Zahl: 590200170

#### in Kooperation mit:

HBLFA Tirol / Tiroler Almwirtschaftsverein

## LFI Tirol

# Herstellung von Butter und Graukäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Butter und Graukäse. Beginnend mit dem Kultureneinsatz und dem Zentrifugieren der Milch bis zur Fertigstellung der Produkte. - Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz  
Projektleitung Bildungsoffensive Almwirtschaft

Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos / Videoaufnahmen an. Die Fotos / Videoaufnahmen werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website und auch in Sozialen-Medien-Kanälen und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>.

Bitte die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Tirol unter [tirol.lfi.at](https://tirol.lfi.at) beachten.