

Veranstaltungstermin:

Fr, 14.02.2025 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 für
(Alm)-Milchverarbeitung absolviert, od. dort
Praxiserfahrung haben (Basiskurs, LFI-
Almsennerei-Kurs, etc.)

Anmeldung bis 30.01.2025:

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:

Reinhard Moser, Käsermeister HBLFA Tirol

Veranstalter:

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

in Kooperation mit:

HBLFA Tirol / Tiroler Almwirtschaftsverein

LFI Tirol

Herstellung von Joghurt und Topfen (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Sauermilchprodukten wie Joghurt und Topfen.

Themen wie Kultureinsatz, Joghurtproduktion (Kurz- und Langzeitreifung / Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch) bis zur Herstellung von Säuretopfen und Lab-Säuretopfen. 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 beachten.