

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.

Veranstaltungstermin:

Do., 30.04.2026 | 08:50 - 16:00 Uhr
Treff: 08:50 Uhr im Foyer der Direktion

Veranstaltungsort:

HBLFA Tirol - Forschung und Service
Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal

Zielgruppe:

Personen, die bereits eine Grundausbildung zur Milchverarbeitung absolviert bzw. dort reichlich Praxiserfahrung haben (Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)

Teilnahmebeitrag:

€ 425,- ungeförderter Teilnahmebeitrag
€ 145,- geförderter Teilnahmebeitrag bei vorhandener
österr. landw. Betriebsnummer/ Almbetriebsnummer

Trainer:

Reinhard Moser, Käsemeister

mitzubringen:

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

Veranstaltungsnummer: 7-1004898

Anmeldung (bis 30.03.2026):

Online über: tirol.lfi.at
Oder über: QR-Code



Veranstalter:

LFI Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft



Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos/Videoaufnahmen an. Diese werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website, in Sozialen Medien und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter tirol.lfi.at/datenschutz. Bitte die AGB und Stornobed. des LFI Tirol unter tirol.lfi.at beachten.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union