

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 Langzeitreifeung / Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch), bis zur Herstellung von Säuretopfen und Lab-Säuretopfen. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

Veranstaltungstermin:

Fr., 24.04.2026 | 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 in der (Alm)-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
österreich. landw. Betriebsnummer/ Almbetriebsnummer

Trainer:

Reinhard Moser, Käsemeister

mitzubringen:

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

Veranstaltungsnummer:

Anmeldung (bis 24.03.2026):

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

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union