

Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bietet vertiefendes Wissen und Können für die praktische Milchverarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch. Angefangen vom Bereich Joghurt-Erzeugung bis hin zur Herstellung von Schnitt- und Weichkäse. Den maximal zehn Teilnehmer:innen stehen Expert:innen der HBLFA Tirol - Forschung und Service zur Verfügung. Auch Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen werden angesprochen, sowie Tipps zur Salzung und zum Salzbad. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Veranstaltungstermin:

Do., 23.04.2026 | 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 schon 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:

Lorenz Widner, Käsemeister

mitzubringen:

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

Veranstaltungsnummer: 7-1004896

Anmeldung (bis 23.03.2026):

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