

## LFI Almsennerei-Kurs

Achttägiger Kurs außerhalb der Almsaison: Erster Teil, fünf Tage in Rotholz, wo von der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Basiswissen mit den Schwerpunkten Mikrobiologie, Hygiene, Ansatz von Sauermilchprodukten, Herstellung von Butter, Schnittkäse und Bergkäse (HACCP-Konzepte, Qualitätskontrollen) vermittelt wird. Im zweiten Teil, auf einem Almbetrieb, geht es drei Tage um die wichtigsten Fertigkeiten unter Almbedingungen. Erfahrene Almkäser erläutern Startphase, Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen der Almsennerei.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	58 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	1.470,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 500,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Interessierte, DirektvermarkterInnen, Almpersonal, Senner:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Saubere Arbeitskleidung (weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel (oder dichte Crocs), Schreibzeug

### Verfügbare Termine

#### 13.04.2026 08:00, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	13.04.2026 08:00
Ende	13.05.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLFA Tirol - Forschung und Service, Rotholz 50, 6200 Strass im Zillertal
Information	Thomas Lorenz, Tel +43 5 92 92-1151, thomas.lorenz@lk-tirol.at
Kursnummer	7-1004902
Trainer:in	DI Elke Öfner Michael Huber Anton Fahringer und 4 mehr
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft
Termin 1	13.04.2026, 07:50 - 17:00 Uhr
Termin 2	14.04.2026, 08:00 - 17:00 Uhr
Termin 3	15.04.2026, 08:00 - 17:10 Uhr und 5 mehr