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

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at