

Milchverarbeitungskurs für AlmsennerInnen (Fortgeschrittene)

Beim zweitägigen Kurs wird die Milchverarbeitung auf der Alm fokussiert. In praktischen sowie auch theoretischen Teilen werden die wichtigsten Voraussetzungen für gelungene Almprodukte behandelt. Beim Kurs werden verschiedene Sorten Schnittkäse sowie auch Graukäse und Butter hergestellt. Ebenso sind die Kulturenherstellung und Hygieneanforderungen Themen beim Kurs.

Ziel ist es, bereits vorhandene Kenntnisse aufzufrischen, um sich für die kommende Almsaison zu rüsten.

Information

Kursdauer: 16 Einheiten

Kursbeitrag: 220,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert
50,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Almwirtschaft

Zielgruppe: AlmsennerInnen der bevorstehenden Alperiode;
Grundwissen / Erfahrung in der Milchverarbeitung
ist vorhanden

Verfügbare Termine