

LFI Almsennerei-Kurs im Oktober 2022

Eine Kurswoche in Rotholz (HBLFA Tirol) plus drei Tage in einer Almkäserei in der Wildschönau – eine gute Investition für qualitative Almmilchprodukte!

Was ist bei der praktischen Milchverarbeitung hinsichtlich Hygiene und Qualität zu beachten? Wie bereite ich Salzbad und Kulturen vor, welche Kontrollmessungen sind in der Käserei wichtig?

Die Antworten auf diese Fragen und weitere Praxistipps gibt es in zwei Kursblöcken mit fünf bzw. drei Tagen, außerhalb der Almsaison.

Im ersten Teil wird von Fachleuten der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA Tiro I- Forschung und Service) Basiswissen mit den Schwerpunkten Mikrobiologie, Hygiene, Ansatz von Sauermilchprodukten, Herstellung von Butter, Schnitt- und Bergkäse (HACCP-Konzept, Qualitätskontrolle) vermittelt. Dabei spielt neben der Theorie auch die Praxis eine große Rolle.

Im zweiten Teil geht es um die praktische Umsetzung der Milchverarbeitung unter Almbedingungen. Erfahrene Almkäser erläutern Startphase, Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen der Almsennerei.

Ein achttägiges Angebot für interessierte Almleute und bäuerliche Milchverarbeiter*innen, auch für Einsteiger*innen.

Termine

1. Teil: Montag, 03.10. bis Freitag, 07.10.2022
2. Teil: Mittwoch, 19.10. bis Freitag, 21.10.2022

Information und Anmeldung

tirol.lfi.at