

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.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	425,00 € Teilnahmebeitrag 145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Almwirtschaft
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)
Mit zu bringen:	Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug)

Verfügbare Termine

23.04.2026 08:50, Strass im Zillertal

Ort	Strass im Zillertal
Beginn	23.04.2026 08:50
Ende	23.04.2026 16:00
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	7-1004896
Trainer:in	Lorenz Widner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Almwirtschaft