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 Bildungsförderung für alle
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)
Mitzubringen:	Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at