

Information

## Herstellung von Joghurt und Topfen (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Sauermilchprodukten wie Joghurt und Topfen.

Themen wie Kultureneinsatz, Joghurtproduktion (Kurz- und Langzeitreifung / Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch) bis zur Herstellung von Säuretopfen und Lab-Säuretopfen. - Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

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
	reichlich Praxiserfahrung haben
	(Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol,
	bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)
Mitzubringen:	saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes
	T-Shirt oder weißer Langarmmantel, saubere
	Stiefel)

## Verfügbare Termine

## 24.04.2026 08:50, Strass im Zillertal

0.1	0
Ort	Strass im Zillertal
Beginn	24.04.2026 08:50
Ende	24.04.2026 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	7-1004897
Trainer:in	Reinhard Moser
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol
	Bildungsoffensive Almwirtschaft

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 08.11.2025