

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, Joghurproduktion (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

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