Vertiefungskurse für die Verarbeitung von (Alm-)Milch

Das Projekt „Bildungsoffensive Almwirtschaft“ bietet für erfahrene Milchverarbeiter:innen eintägige Vertiefungskurse an, die Themen reichen von der Herstellung von Schafmilchprodukten bis Graukäse.

Ob Almkäserei oder Hofkäserei, Milchverarbeiter:innen im bäuerlichen Bereich können immer Nützliches dazu lernen. Deshalb werden all jene, die schon reichlich Erfahrung bei der Herstellung von Milchprodukten und Käse haben bzw. schon Grundausbildungen absolviert haben, eingeladen, sich bei Spezialkursen zu vertiefen.

In der HBLFA Tirol in Rotholz, jeweils von 08:50 – 16:00 Uhr: am Donnerstag, 17. April 2025 steht die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch im Mittelpunkt, dann geht es am Donnerstag, 8. Mai 2025 sowie am Donnerstag, 15. Mai 2025 um die Herstellung von Hartkäse. Bei einem anderen Tageskurs wird am Freitag, 16. Mai 2025 die optimale Herstellung von Butter und Graukäse jeweils in intensiven Kleingruppen praktisch vermittelt. Die Einzeltermine können auf der Website des LFI Tirol unter dem Suchbegriff „Vertiefungskurs“ gebucht werden.