

Verarbeitung von Almmilch - Kursangebot im Frühjahr 2026

Das LFI-Almprojekt bietet: Hygieneschulung und Praxistipps (Tageskurs online), LFI-Almsennerei-Kurs (5 und 3 Tage) und eintägige Vertiefungskurse.

Das LFI-Projekt „Bildungsoffensive Almwirtschaft“ ladet dazu alle ein, die mit Milchverarbeitung befasst sind. Sei es zu einer anrechenbaren „Hygieneschulung und Praxistipps“ (Online-Tageskurs), zum achttägigen „LFI- Almsennerei-Kurs“ (drei Tage davon sind auf einem Almbetrieb) sowie zu verschiedenen Vertiefungskursen für Fortgeschrittene. Bei allen drei Schwerpunkten stehen in Rotholz Expert:innen der HBLFA Tirol zur Verfügung. Erfahrene Sennleute sind bei den drei Almtagen des Almsennerei-Kurses eine wertvolle Ergänzung.

Während die Hygieneschulung und der LFI-Almsennerei-Kurs zu Grundausbildungen bei der Milchverarbeitung gehören, geht es bei den Vertiefungskursen für Fortgeschrittene um Spezialthemen wie Herstellung von Schnittkäse, Hartkäse, Butter und Graukäse, Joghurt und Topfen bzw. um die Verarbeitung von Schaf -und Ziegenmilch.

Diese sieben Kurse finden im April und Anfang Mai 2026 statt.

Zu jedem Kurstitel sind separate Kursanmeldungen beim LFI Tirol online bereits möglich.

Kurstitel und Termine (einzelne Info-Blätter dazu unten im Bereich DOWNLOADS):

09.04.26: Webinar: Hygieneschulung und Praxistipps für Verarbeitung von Almmilch

ab 13.04.26: LFI-Almsennerei-Kurs

23.04.26. Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch (Vertiefungskurs)

24.04.26: Herstellung von Joghurt und Topfen (Vertiefungskurs)

30.04.26. Herstellung von Butter und Graukäse (Vertiefungskurs)

07.05.26: Herstellung von Schnittkäse (Vertiefungskurs)

08.05.26: Herstellung von Hartkäse (Vertiefungskurs)

Die Präsenzkurse finden jeweils in der HBLFA Tirol in Rotholz statt, der zweite Teil des LFI-Almsennerei-Kurses findet auf der Burgeralm im Bezirk Kufstein. statt.