# Unterwegs auf der Milchstraße! Spezialseminar

.) Herstellung der speziellen Käsesorten
.) Erlernen der einzelnen Prozessschritte durch praktische Umsetzung
.) Vermittlung von theoretischen Grundlagen
.) Information zur Kulturenauswahl und deren Stoffwechsel, etc.
.) Sensorische Beurteilung bzw. eventuelle Fehleranalyse von selbsterzeugten Produkten

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8,4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20 |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe |

## Verfügbare Termine

### 01.01.2029 00:00, Keutschach am See

| | |
|---|---|
| Ort | Keutschach am See |
| Beginn | 01.01.2029 00:00 |
| Ende | 02.01.2029 00:00 |
| Örtlichkeit | Restaurant Karawankenblick, Linden 2, 9074 Keutschach am See |
| Kursnummer | 2-0021347 |
| Trainer:in | Ing. Maria-Luise Kaponig Markus Giovanelli |
| Veranstalter | LFI Kärnten |

© 2026 - lfi.at