

Milchverarbeitung auf der Alm 2026

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von Lebensmitteln aus hochwertiger Almmilch. Dabei soll auf die speziellen Gegebenheiten auf der Alm (Räumlichkeiten, Lagermöglichkeit, Energieversorgung...) Rücksicht genommen werden. Unter Anleitung werden aus Almmilch Butter, Joghurt, Almkäse mit Molkeverwertung hergestellt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 285,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 65,00 € Abzug Invekos-Gutschein Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Almbäuerinnen und Almbauern sowie alle, die an der Verarbeitung von Milch auf der Alm interessiert sind
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung und falls vorhanden ein weißer Langarmmantel) ist für die Produktionsräume unbedingt erforderlich!

Verfügbare Termine

28.08.2026 09:00, Rangersdorf

Ort	Rangersdorf
Beginn	28.08.2026 09:00
Ende	28.08.2026 17:00
Örtlichkeit	Lainacher Kuhalm, Bad Lainach 121, 9833 Rangersdorf
Information	Elisabeth Maria Ladinig, Tel 0463/5850-2512, elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028780
Trainer:in	Ing. Maria-Luise Kaponig Johanna Leitner
Veranstalter	LFI Kärnten