Bestens vorbereitet für den Almausschank

Von der Milchverarbeitung für Einsteiger/innen bis hin zur perfekten Brettljause
Die perfekte Brettljause – fein anrichten und professionell präsentiert!

Referentin Eva Lipp verrät bei diesen Kurs die Lebensmittellagerung auf der Alm, geschickte Jausendekoration, die Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag, Brettljausenpräsentation, Mengenkalkulation sodass die perfekte Brettljause gelingt.

Inhalt:

- Lagerung der Lebensmittel auf der Alm
- Regionale saisonale Dekoration für Jause
- Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag
- Brettljause schneiden und präsentieren – Mengenkalkulation
- Was passiert mit den nicht benötigten vorbereiteten Lebensmitteln – Lebensmittel sinnvoll verwerten!

In der Kursgebühr sind Kursunterlagen und Jause (vorab erstellte Brettljause) inkludiert.

Milchverarbeitung auf der Alm für Einsteiger/innen

An diesem Kurstag werden von Referent Markus Giovanelli die wichtigsten Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen für die Herstellung von Milchprodukten auf einer Alm vermittelt.

Inhalt:

- Inhalte der Almleitlinie
- Mikrobiologische Grundlagen der Milchverarbeitung
- Einsatz von Mikroorganismenkulturen
- Aufzeichnungen während des Almsommers
- Anforderungen/Beschaffenheit der Milch in der Theorie
- Herstellung von Butter, Sauermilchkäse und Schnittkäse

© 2026 - lfi.at