Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Innovative Milchprodukte für moderne Direktvermarkter:innen

Konsumentinnen und Konsumenten achten heute stärker denn je auf bewusste Ernährung, hohen Eiweißgehalt und natürliche Zutaten. Produkte wie Cottage Cheese, Skyr und leichte Käsespezialitäten erleben deshalb einen regelrechten Boom. Für Direktvermarkter:innen eröffnet dieser Trend attraktive Möglichkeiten, das eigene Sortiment zu erweitern, neue Zielgruppen anzusprechen und somit die Wertschöpfung zu steigern.

In diesem Praxiskurs, der sich über zwei Tage spannt, damit Sie alle wichtigen Verarbeitungsschritte kennenlernen können, erlernen Sie in der Praxis, diese Milchprodukte in hoher Qualität handwerklich herzustellen.

Information

Kursdauer:	9,6 Einheiten
Kursbeitrag:	314,00 € Kursgebühr 113,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Mitzubringen:	Hygienebekleidung, Hygieneschuhe, Gebinde damit die fertigen Produkte mitgenommen werden können

Verfügbare Termine

08.04.2027 09:00, Tamsweg

Ort	Tamsweg
Beginn	08.04.2027 09:00
Ende	09.04.2027 13:00
Örtlichkeit	LFS Tamsweg - Verarbeitungsräume, Preberstraße 7, 5580 Tamsweg
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013583
Trainer:in	Markus Giovanelli
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg
Termin 1	08.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr
Termin 2	09.04.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

© 2026 - lfi.at