Hofeigene Milchverarbeitung

Milch erfolgreich zu hochwertigen Käse- und Milchprodukten veredeln: Dieser 5-Tage-Intensivkurs vermittelt das notwendige Fachwissen für einen erfolgreichen Einstieg in die handwerkliche Milchverarbeitung sowie für die Weiterentwicklung bestehender Hofkäsereien. Von den Grundlagen der Käseherstellung über die praktische Verarbeitung bis hin zu Hygiene, Recht und Wirtschaftlichkeit werden alle wesentlichen Bereiche einer professionellen und erfolgreichen Käsereiführung behandelt.

Besonders wertvoll für Betriebe, die ihre Wertschöpfung durch die Verarbeitung eigener Milch steigern, ihr Produktsortiment erweitern oder die Qualität ihrer Käse- und Milchprodukte weiterentwickeln möchten.

Inhalte:

- Grundlagen der Käseherstellung: Milch, Lab und Kulturen gezielt einsetzen
- Joghurt und Käse praktisch im eigenen 3-Liter-Kessel herstellen
- Hofkäserei planen: Rechtliche Anforderungen, Hygiene und Wirtschaftlichkeit
- Hygieneschulung für die sichere und qualitätsorientierte Milchverarbeitung

In Kooperation mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung.

https://www.milchhandwerk.info

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	40,2 Einheiten
Kursbeitrag:	914,00 € Kursgebühr 317,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	Einsteigende in die Milchverarbeitung, angehende Hofkäser:innen, Direktvermarktende, Interessierte
Mitzubringen:	Gefäße zum Mitnehmen der hergestellten Produkte, Hygienekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

05.04.2027 13:30, Oberalm

Ort	Oberalm
Beginn	05.04.2027 13:30
Ende	09.04.2027 12:30
Örtlichkeit	LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013577
Trainer:in	Marc Albrecht-Seidel Christoph Karl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at