Milchverarbeitung

Wenn die Milchproduktion zu Ihrem Betriebszweig passt, kann der Einstieg in die Herstellung und Vermarktung von Milchprodukten eine lohnende zusätzliche Einkommensquelle darstellen. Unser Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, die grundlegenden Techniken der Produktion von Frischkäse, Topfen, Joghurt, Butter und Handkäse kennenzulernen.

In diesem Seminar für Neueinsteigende vermitteln wir Ihnen praxisnahes Wissen und geben Ihnen einen realistischen Einblick in die Welt der Milchproduktion. Sie erfahren alles Wichtige über die Herstellung von:

- **Frischkäse:** Lernen Sie, wie Sie mit einfachen Mitteln schmackhaften Frischkäse produzieren.
- **Topfen:** Entdecken Sie die Vielseitigkeit dieses traditionellen Milchprodukts.
- **Joghurt:** Erfahren Sie, wie Sie Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen herstellen können.
- **Butter:** Erlernen Sie die Techniken zur Herstellung von frischer, hausgemachter Butter.
- **Handkäse:** Tauchen Sie ein in die Kunst der Handkäseproduktion und erweitern Sie Ihr Produktportfolio.

Unser Seminar ist praxisorientiert und darauf ausgerichtet, Ihnen die notwendigen Werkzeuge an die Hand zu geben, um sofort loslegen zu können. Neben theoretischen Grundlagen steht vor allem die praktische Anwendung im Vordergrund. Sie haben die Gelegenheit, selbst Hand anzulegen und die verschiedenen Herstellungstechniken direkt auszuprobieren.

Dieses Seminar richtet sich an Milchproduzenten, die ihren Betrieb diversifizieren und neue Einkommensquellen erschließen möchten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchproduzenten
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe | Tasche oder Korb für im Kurs erzeugte Produkte

Verfügbare Termine

23.01.2027 09:00, Linz-Urfahr

Ort	Linz-Urfahr
Beginn	23.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 17:00
Örtlichkeit	HBLA Elmberg, Elmbergweg 65, 4040 Linz-Urfahr
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2220/125
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	23.01.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

27.02.2027 09:00, Mauerkirchen

Ort	Mauerkirchen
Beginn	27.02.2027 09:00
Ende	27.02.2027 17:00
Örtlichkeit	FS Mauerkirchen, Wollöster 30, 5270 Mauerkirchen
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2220/126
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	27.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at