Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Trendige Bio-Milchprodukte für Direktvermarkter:innen

Sie möchten Ihre Milch zu aktuell stark nachgefragten Bio-Produkten verarbeiten? Markus Giovanelli, renommierter Planer und Berater für bäuerliche Milchverarbeitung, stellt mit den Kursteilnehmer:innen Mozzarella, Hirtenkäse nach Fetaart sowie fettarme, eiweißreiche Produkte wie Cottage Cheese und Skyr her. Der 2-tägige Kurs findet in einer von ihm geplanten Bio-Hofkäserei statt, inklusive kompaktem Theorieteil zu den technologischen Herstellungsabläufen sowie detaillierten Informationen zu Käsereikulturen.
Mittagessen sowie Theorieteil am 2. Nachmittag im nahen Gasthof Seyrlberg in Reichenau im Mühlkreis.
Zimmer bei Bedarf bitte rechtzeitig buchen.
Übernachtungskosten sind nicht im Preis inkludiert.

Als Ergänzung zu diesem Seminar empfehlen wir folgende LK-Beratung:
Biologischer Landbau
Direktvermarktung

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	390,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 150,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Arbeitsmantel oder -schürze, Kopfbedeckung, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

22.01.2027 09:00, Haibach/Mkr.

Ort	Haibach/Mkr.
Beginn	22.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 16:30
Örtlichkeit	Bio-Hofkäserei Wimberger, Affenberg 9, 4204 Haibach/Mkr.
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	8154/33
Termin 1	22.01.2027, 09:00 - 12:30 Uhr
Termin 2	22.01.2027, 13:00 - 16:30 Uhr
Termin 3	23.01.2027, 09:00 - 10:30 Uhr
	und 2 mehr

© 2026 - lfi.at