Häusliche Milchverarbeitung aus Schaf- und Ziegenmilch

Wollten Sie immer schon selbst Schafkäse oder Ziegenkäseböllchen herstellen? Dieses Seminar soll Einsteiger:innen praxisnah und motivierend den Einstieg in die Milchverarbeitung weisen. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Frischkäseprodukten, Joghurt, Buttermilch und Molkedrinks.
Kreative Produktideen und Rahmenbedingungen der Hygiene sind ebenfalls Schwerpunkte des Kurses.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	120,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	345,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Tierhaltung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at