

## Premiere für künftige Milchverarbeiter:innen

*Von Frischkäse über Hartkäse bis zu Joghurt, Speiseeis & Co. – der Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiter:innenprüfung in der Molkerei- & Käsereiwirtschaft bietet eine praxisnahe Ausbildung auf höchstem Niveau.* Die bundesweit erstmals angebotene Berufsausbildung umfasst 360 Stunden, zahlreiche Exkursionen zu milchverarbeitenden Betrieben in ganz Österreich und wird in Zusammenarbeit mit den Kompetenzzentren HBLFA Rotholz und LMTZ Wieselburg durchgeführt. Teilnehmer:innen lernen Verarbeitung, Hygiene, Maschinenkunde und agrarische Basiskompetenzen – das ideale Rüstzeug für künftige Direktvermarkter:innen.

Der Beruf zählt zu den 16 anerkannten land- und forstwirtschaftlichen Ausbildungsgebieten und gilt als Qualifikation für landwirtschaftliche Förderungen. Kursstart ist im Oktober 2025, die Prüfung folgt im Mai 2026. **Online-Infoabend: 15.**

**Mai 2025, 19:30 Uhr!**

**Anmeldung:** [noe.lfi.at/nr/3-0088872](https://noe.lfi.at/nr/3-0088872)