

---

## Facharbeiter:innenausbildung Molkerei- & Käsewirtschaft

*Beim Vorbereitungslehrgang zum/zur Facharbeiter:in im Beruf Molkerei- & Käsewirtschaft dreht sich in 360 Unterrichtseinheiten alles um die Milcheigenschaften, -gewinnung, -verarbeitung und die notwendige technische Ausstattung dahinter.*

Praktisch hergestellt werden unter anderem Speiseeis, Joghurt, Frischkäse und Hartkäse. Ergänzt wird die Ausbildung durch agrarische Basiskompetenzen wie Recht, Agrarpolitik und Betriebswirtschaft – wichtige Grundlagen für die erfolgreiche Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes.

Der Lehrgang findet von September 2026 bis April 2027 am LMTZ Wieselburg, an der HBLFA Rotholz sowie in verschiedenen Molkereien und Sennereien in ganz Österreich statt. Die Unterrichtseinheiten werden in Blockwochen und Wochenendblöcken abgehalten.

Den Abschluss bildet die Facharbeiter:innenprüfung im April 2027. Diese gilt zudem als Mindestqualifikation für verschiedene landwirtschaftliche Förderungen.

**Kursstart:** September 2026

**Kursort:** LMTZ Wieselburg, HBLFA Rotholz, Sennereien bzw. Molkereien in Österreich

**Kontakt:** Lehrlings- & Fachausbildungsstelle Niederösterreich, Karin Kern, 050259 26405 oder [karin.kern@lk-noe.at](mailto:karin.kern@lk-noe.at)

**Informationen zum Kurs unter:** [www.lehrlingsstelle.at](http://www.lehrlingsstelle.at); [lfa@lk-noe.at](mailto:lfa@lk-noe.at)