Niederösterreich

Häusliche Milchverarbeitung aus Schaf- und Ziegenmilch

Wollten Sie immer schon selbst Schafkäse oder Ziegenkäsebällchen 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

14.11.2026 09:00, Amstetten

Ort	Amstetten
Beginn	14.11.2026 09:00
Ende	14.11.2026 17:00
Örtlichkeit	BBK Amstetten LK NÖ, Kaspar-Brunner-Straße 18, 3300 Amstetten
Information	Juliane Rafetzeder, Tel 05 0259 46901, juliane.rafetzeder@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097461
Trainer:in	Ing.Dipl-Päd. Hansjörg Hofmann
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at