



#### Veranstaltungstermin:

Di, 04.06.2024, 08:50 - 16:00 Uhr  
7 UE (1 UE = Unterrichtseinheit = 50 Min.)

#### Veranstaltungsort:

HBLFA Tirol, 6200 Strass i. Z., Rotholz 50  
Treffpunkt Foyer der Direktion: 08:50 Uhr

#### Zielgruppe:

Personen, die bereits eine Grundausbildung in der (Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort schon reichlich Praxiserfahrung haben (Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)

#### Anmeldung bis spätestens 21.05.24:

am besten online:  
tirol.lfi.at



od. LFI-Kundenservice:  
Tel. 05 92 92-1111

#### Teilnahmebeitrag:

€ 200,- Teilnahmebeitrag,  
€ 70,- Teilnahmebeitrag gefördert

#### Mitzubringen:

Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt, bzw. weißer Langarmmantel od. Ähnliches, saubere Stiefel, Schreibzeug

#### Teilnehmer:innenzahl Maximal: 10

#### Trainer:

Käsemeister Markus Schöser (HBLFA)

#### Veranstaltungsnummer:

7-1001850

#### Veranstalter:

LFI Tirol | Bildungsoffensive Almwirtschaft  
tirol.lfi.at | ZVR-Zahl: 590200170

#### in Kooperation mit:

HBLFA Tirol - Forschung und Service

## LFI Tirol

# Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Milchverarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch. Angefangen vom Bereich Joghurt-Erzeugung bis hin zur Herstellung von Schnitt- und Weichkäse. Als Trainer:innen stehen Käsemeister:innen bzw. Expert:innen der HBLFA Tirol - Forschung und Service zur Verfügung. Themen wie Einsatz und Züchtung von Kulturen, Produktion von Joghurt, Topfen, Schnittkäse sowie Weichkäse stehen auf dem Programm. Auch gibt es Tipps zur Salzung und zum Salzbad. Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen für die Reifung und Pflege der Käsesorten.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz  
Projektleitung Bildungsoffensive Almwirtschaft

Wir fertigen bei der Veranstaltung Fotos / Videoaufnahmen an. Die Fotos / Videoaufnahmen werden zur Darstellung unserer Aktivitäten auf der Website und auch in Sozialen-Medien-Kanälen und Internetportalen sowie in Printmedien veröffentlicht. Weitere Informationen finden Sie unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>.

Bitte die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Tirol unter [tirol.lfi.at](https://tirol.lfi.at) beachten.