

## Milchverarbeitung für Neueinsteigende in die Direktvermarktung

Wenn Käseproduktion zum Betriebszweig passt, kann sich ein Einstieg in die Herstellung und Vermarktung von Milchprodukten als zusätzliche Einkommensquelle für den Betrieb lohnen. In diesem Seminar lernen Neueinsteigende die grundlegenden Produktionstechniken von Frischkäse, Topfen, Joghurt, Butter und Handkäse kennen und erhalten so ein realistisches Bild über die Möglichkeiten, die sich bezogen auf den eigenen Betrieb in der Direktvermarktung bieten können.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter [ooe.lfi.at/corona](http://ooe.lfi.at/corona).

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 65,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 130,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Milchproduzenten
<b>Mitzubringen:</b>	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe , Tasche oder Korb für im Kurs erzeugte Produkte

#### 31.10.2020 09:00, Altmünster

Ort	Altmünster
Beginn	31.10.2020 09:00
Ende	31.10.2020 17:00
Örtlichkeit	ABZ Salzkammergut, Pichlhofstraße 62, 4813 Altmünster
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2220/99
Termin 1	31.10.2020, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	31.10.2020, 09:00 - 17:00 Uhr

**09.01.2021 09:00, Hagenberg**

Ort	Hagenberg
Beginn	09.01.2021 09:00
Ende	09.01.2021 17:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2220/98
Termin 1	09.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	09.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr

**20.03.2021 09:00, Schlägl**

Ort	Schlägl
Beginn	20.03.2021 09:00
Ende	20.03.2021 17:00
Örtlichkeit	Landw. Biofachschule Schlägl, Schaubergstraße 2, 4160 Schlägl
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2220/97
Termin 1	20.03.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	20.03.2021, 09:00 - 17:00 Uhr