

## Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung

Schaf- und Ziegenmilch bieten eine faszinierende Bandbreite an Geschmacksrichtungen und Qualitätsmerkmalen, die sich hervorragend zu köstlichen Endprodukten verarbeiten lassen. Diese Vielfalt ermöglicht es, eine breite Palette an Variationen zu kreieren, die jedem Konsumentengeschmack gerecht werden.

In unserem praxisorientierten Seminar lernen Neueinsteigende die grundlegenden Produktionstechniken für die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch kennen. Unser umfassendes Programm umfasst die Herstellung von: Frischkäse, Topfen, Joghurt, Butter, Handkäse.

Unser Seminar richtet sich an alle, die in die Welt der Schaf- und Ziegenmilchverarbeitung einsteigen möchten. Ob Sie selbst produzieren oder einfach nur Ihr Wissen erweitern wollen – bei uns sind Sie richtig! Nutzen Sie die Gelegenheit, praktische Erfahrungen zu sammeln und von Experten zu lernen. Am Ende des Seminars sind Sie in der Lage, eigenständig vielfältige und schmackhafte Produkte aus Schaf- und Ziegenmilch herzustellen, die sowohl Sie als auch Ihre zukünftigen Kunden begeistern werden.

Änderungen vorbehalten.

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	8,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen von Schaf- und Ziegenmilch
<b>Mitzubringen:</b>	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

## Verfügbare Termine

### 18.04.2026 08:30, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	18.04.2026 08:30
Ende	18.04.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2226/51
Trainer:in	Dipl.-Päd. Maria Mittermair Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	18.04.2026, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	18.04.2026, 09:00 - 17:00 Uhr