

## Vielfältige Ausbildung für erfolgreiche Almsommer!

*(Zukünftiges) Almpersonal absolvierten ein Ausbildungsmodul an der LFS Stiegerhof!*

Die **Almwirtschaft** in Österreich ist genauso vielfältig wie die Regionen des Landes. Um in diesem **umfassenden Tätigkeitsbereich** fachlich kompetent zu arbeiten, ist eine entsprechende Ausbildung unerlässlich. **Gut ausgebildetes Almpersonal** bildet eine wichtige Grundlage für einen erfolgreichen Almsommer. Der **Zertifikatslehrgang Almpersonal bietet eine ideale Gelegenheit**, in die Welt der **Almwirtschaft einzutauchen**. Im März 2023 begannen 13 motivierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus den Bundesländern Salzburg, Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Burgenland, Wien und Kärnten diesen Lehrgang beim LFI Steiermark. In Zusammenarbeit mit dem LFI Kärnten fand das vorletzte Modul ihrer Aus- und Weiterbildung in Kärnten an der **LFS Siegerhof** statt, wo die Teilnehmer:innen mit einer Affinität zur Almwirtschaft ihre Zeit verbrachten.

Melken will gelernt sein!

Spätestens beim Melken auf Milchviehalmen in den frühen Morgen- und Abendstunden wird deutlich, dass das Leben auf Almen nicht immer so entspannend und wildromantisch ist, wie es sich manche vorstellen. Um sicherzustellen, dass beim Melken jeder Handgriff sitzt, erhielten die angehenden Almhirten:innen eine fundierte Einführung in die **Grundlagen der Milchproduktion** durch einen **äußerst lehrreichen und informativen Vortrag von Ing. Ingo Piko**, einem Lehrer an der LFS Stiegerhof, sowohl in **Theorie als auch in der Praxis**. Der Vortrag umfasste **umfangreiches Wissen** über die Anatomie und Struktur der Milchdrüse, die physiologischen Grundlagen der Milchgewinnung, den Melkvorgang sowie die Milchqualität.

Die interessierten Teilnehmer:innen profitierten von dem umfangreichen Fachwissen von Ing. Ingo Piko, der auch als Melkkursleiter an der LFS Stiegerhof tätig ist. Vor dem eigentlichen Melken wurde jedoch zunächst im Technikraum der LFS Stiegerhof geübt, ähnlich wie bei den Melkkursen in der Schule. Pünktlich zur abendlichen Melkzeit begaben sich die motivierten Teilnehmer:innen dann in den Stall, um das **erlernte Wissen direkt in die Praxis umzusetzen**. Es war offensichtlich, dass die Teilnehmer:innen große Freude an der Arbeit im Stall hatten.

Alles drehte sich ums weiße Gold! Auf Almen wird seit jeher, sowie auch oft noch auf bäuerlichen Betrieben, die Rohmilch üblicherweise ohne Pasteurisierung zu unterschiedlichen **regionalen Milchprodukten** verarbeitet. „Der **Lebensmittelproduzent** muss sich hier seiner Verantwortung bewusst sein, da sich kaum ein anders Produkt von der Gewinnung bis zur **Verarbeitung** so sensibel zeigt, wie die **Rohmilch**“, verwies **Ing. Dipl.-Päd. Maria Luise Kaponig**, Beraterin der LK Kärnten, Fachbereich **Direktvermarktung**. Die **umfangreichen und interessanten Grundlagen der Milchverarbeitung**, von der Verarbeitung, Lagerung, Reifung und Pflege, Technologie, einer Hygieneschulung und den weiteren Rahmenbedingungen, vermittelte Kaponig, mit viel **Begeisterung** in ihrem **humorvollen und spannenden Vortrag**.

Die begeisterten Teilnehmer:innen bekamen zudem auch einen praktischen Einblick in die **sensorische Verkostung regionaler Milchprodukte** und konnten vom Joghurt bis zum Bergkäse, von **Kärntner Produzenten** degustieren.

**Genuss und jede Menge Spaß** kamen auch beim praktischen Teil der Milchverarbeitung nicht zu kurz. Innerhalb des eintägigen Praxistages zauberte **Ing. Robert Wutte**, Lehrer an der LFS Stiegerhof, in Assistenz von **Ing. Dipl.-Päd. Maria Luise Kaponig** und unter Mithilfe der **faszinierten Teilnehmer:innen** aus Kuh- und Ziegen, **Köstlichkeiten** wie **Cremetopfen, Schnittkäse, Joghurt** und eine hervorragende **Frischkäse-Schnittlauch-Rolle**.

Ing. Robert Wutte berichtete, in seinem humorvollen Vortrag, den Teilnehmer:innen auch über die **vielfältigen Milchspezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch**, welche die Schüler:innen der **LFS Stiegerhof** im Rahmen ihrer dreijährigen Ausbildung herstellen. Sie lernen dabei die **handwerklichen Fertigkeiten** von der Anlieferung der Milch bis hin zum fertigen Produkt in Form von **Joghurt, Topfen und Schnittkäse**. Die **Qualität der Produkte** wird auch immer wieder bei **Prämierungen** ausgezeichnet.

**Herzliches Dankeschön** an alle **Referentinnen und Referenten**, den **interessierten Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern**, der **LFS Stiegerhof** und allen Personen die zum erfolgreichen und lustigen Kursverlauf beigetragen haben!

Wir wünschen den **angehenden Almhirtinnen und Almhirten** einen tollen und vor allem **gesunden Almsommer 2023** mit vielen **positiven Erfahrungen** und **schönen Stunden auf der Alm** und **ganz viel Erfolg für die Abschlussprüfungen!**

Zertifikatslehrgang AlmpersonalZiel des Zertifikatslehrganges ist es, dem zukünftigen Almpersonal fachliche Hilfe für das Leben und Arbeiten auf Almen mitzugeben. Sie lernen dabei den sicheren Umgang mit Weidetieren, beschäftigen sich mit Weidemanagement und Koppelwirtschaft. Sie lernen, worauf in der Klauenpflege zu achten ist, wie man Krankheiten vorbeugen kann und Erstversorgungsmaßnahmen durchführt. Um einen Vorgeschmack auf den Almalltag zu erhalten, absolvieren Sie zahlreiche Unterrichtseinheiten und praktische Arbeitseinsätze direkt auf einer Alm.