

Die Alm - der Ort für Körper, Geist und Seele

"Klicken" Sie sich durch unser Kursangebot für die Almwirtschaft 2019 und entdecken Sie Wissenswertes rund um die Alm.

Fachtagung für Almwirtschaft

Bei der Fachtagung werden **aktuelle fachliche, agrargemeinschaftliche und rechtliche Themen** präsentiert und diskutiert. Bewirtschafter stellen ihre Almen vor und zeigen durchgeführte Maßnahmen oder Besonderheiten auf den eigenen Almen auf. Weiters bietet die Tagung ausreichend Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch.

WANN: Samstag, den 09. Februar 2019, 09:00 bis 15:00 Uhr

WO: Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof, 9811 Lendorf

ReferentIn: Fachreferenten der LK Kärnten, Fachreferenten der Kärntner Landesregierung, Obleute von Agrargemeinschaften

Kosten: € 40 (gefördert für Landwirte), € 200 (ungefördert)

Dauer: 7 UE

[Hier geht's zur Zur Online-Anmeldung...](#)

Grundkurs für Hirten und Almpersonal

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! Anfänger werden auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung/Tiergesundheit, die Melkarbeit in **Theorie und Praxis** inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene, Milchverarbeitung als auch Herdenmanagement. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren, Weidemanagement und das Erkennen und Beurteilen von Almpflanzen auf dem Programm.

Der **5-tägige Kurs** besteht aus zwei Tage Theorie und drei Tage Praxis, wobei ein Praxistag direkt auf der Alm stattfinden wird. Der Kurs bietet auch beste **Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch**.

WANN: Teil 1: Montag, den 15. April bis Mittwoch, den 17. April 2019 (Montag und Dienstag von 09:00-17:00 Uhr und Mittwoch von 08:00-19:00 Uhr) und

Teil 2: Freitag, den 17. Mai bis Samstag, den 18. Mai 2019, jeweils 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof, Litzlhofalm und Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof

ReferentIn: DI Barbara Kircher, Dr. Elisabeth Stöger, DI Norbert Kerschbaumer, Ing. Josef Obweger, DI Christoph Mairinger, Ing. Johann Strauss, Ing. Maria-Luise Kaponig

Kosten: € 1.250 (ungefördert), € 250 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 40 UE (insgesamt 5 Tage)

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten (1. Modul)

Gesundheitsfördernde **Wirkung der Alm** - erleben Sie die **einzigartige Heilkraft** der Alm **auf Körper, Geist und Seele**. Lernen Sie die Verwendung von **wildwachsenden Gewürzpflanzen** und **Almkräutern** kennen. Die Kräuter werden in der Natur gesammelt und **zu Köstlichkeiten** wie Kräutersuppe und Kräutertopfenvariationen **verarbeitet**, die dann gemeinsam genussvoll verzehrt werden. Achtsam und **mit einfachen Methoden** werden wir aus den Almkräutern **hochwertige Heilmittel** für unsere "Outdoorapotheke" zubereiten.

WANN: 14.-15. Juni 2019, 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Lammersdorfer Alm und Millstätter Alm, Millstatt

Übernachtung: Millstätter Hütte, 9872 Millstatt

Treffpunkt: Freitag, den 14. Juni 2019, 08:30 Uhr Millstatt / Billaparkplatz

ReferentIn: Elisabeth Obweger (Dipl. Alpenmentorin, FNL Heilkräuterexpertin)

Kosten: € 240 (ungefördert), € 120 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 16 UE (2 Tage)

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)

Stressfreier und gefahrenreduzierter Umgang mit Rindern

Das Thema **Sicherheit** spielt im Umgang mit **Rindern** (wie auch bei Schafen, Ziegen, Pferde, Dam- und Rotwild) immer wieder **eine wichtige Rolle**. In diesem Seminar wird der **stressfreie Umgang** mit Herdentieren theoretisch und praktisch vorgestellt. Unter Einbeziehung der Verhaltensweisen von Rindern und den Grundprinzipien von Mensch-Tierbeziehungen werden **Praktiken zur sicheren Arbeit** mit Rindern vorgestellt.

Stressfrei mit Tieren umzugehen vereinfacht die Arbeit, spart Arbeitskräfte und **mindert** außerdem noch das **Gefahrenpotenzial**, da Mensch und Tier miteinander und nicht gegeneinander arbeiten. Die TeilnehmerInnen lernen verschiedene Möglichkeiten zum Treiben, Separieren, Fixieren, Behandeln und Verladen von Rindern in Theorie und Praxis.

WANN: Mittwoch, den 19. Juni 2019, 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Agrargemeinschaft Göriacher Alm, 9812 Pusarnitz

ReferentIn: Reinhard Gastecker (Landwirtschaftskammer Niederösterreich)

Kosten: € 275 (ungefördert), € 55 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 8 UE

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten (2. Modul)

„**Heilkraft der Alm**“ – Auszeit genießen durch Wahrnehmen und Entschleunigung in der Natur – ein **Tag für die Seele**. Gemeinsam begibt man sich auf eine Sinnesreise – Meditationen, Naturübungen, „Waldbaden“ werden praktiziert.

Kräuterverarbeitung unter verschiedenen Aspekten; **Achtsamkeit** üben und die eigenen **Bedürfnisse** erkennen.

Inspiration, **Energie** tanken, sich **erden** und die gewonnene **Freude** wieder mit in den Alltag nehmen. Dieses 2. Modul kann auch ohne den Besuch vom 1. Modul besucht werden.

WANN: Samstag, den 29. Juni 2019, 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt

ReferentIn: Elisabeth Obweger (Dipl. Alpenmentorin, FNL Heilkräuterexpertin)

Kosten: € 120 (ungefördert), € 60 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 8 UE

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)

Artenvielfalt auf der Alm

Almen haben in Kärnten eine **relativ große Bedeutung** und sind für die Erhaltung der Biodiversität enorm wichtig. Sie sind reich an Biodiversität und ihre landwirtschaftliche Bewirtschaftung trägt wesentlich zur hohen Biodiversität in der alpinen Kulturlandschaft bei. Doch was genau begünstigt und was genau hemmt die Artenvielfalt? Welche Faktoren bestimmen die Biodiversität auf Almen? Dieses Seminar soll einen Überblick zu diesen Fragen geben und auch die **Bedeutung der Almen für Biodiversität** und als Kulturlandschaft verdeutlichen.

WANN: Freitag, den 2. August 2019, 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Weißberger Zeche, 9374 Klein St. Paul

ReferentIn: Dr. Andreas Bohner, Norbert Kerschbaumer

Kosten: € 275 (ungefördert), € 55 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 8 UE

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)

Käsen auf der Alm

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von **Lebensmitteln aus hochwertiger Almmilch**. Dabei soll auf die speziellen Gegebenheiten auf der Alm (Räumlichkeiten, Lagermöglichkeit, Energieversorgung...) Rücksicht genommen werden. Unter Anleitung werden aus Almmilch Butter, Topfen, Graukäse, Kochkäse und Frischkäse im Kurs hergestellt.

WANN: Samstag, den 31. August 2019, 09:00 - 17:00 Uhr

WO: Lainacher Kuhalm, Bad Lainach 10, 9833 Rangersdorf

ReferentIn: Maria-Luise Kaponig (LK Kärnten), Achim Mandler (Käsemeister)

Kosten: € 400 (ungefördert), € 80 (gefördert für Landwirte)

Dauer: 8 UE

[Hier geht's zur Online-Anmeldung...](#)