

## Gut vorbereitet für den Almsommer

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

So vielfältig wie die Regionen Österreichs, so **vielfältig** ist auch die **Almwirtschaft**. Um dieses **umfassende Arbeitsfeld** fachlich richtig erledigen zu können, bedarf es einer **entsprechenden Ausbildung**, denn gut **ausgebildetes Almpersonal** ist eine unbedingte Voraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer. Der Zertifikatslehrgang Almpersonal bietet dazu die **ideale Gelegenheit, in die Welt der Almwirtschaft einzutauchen**. Im Oktober 2020 starteten 18 **motivierte Teilnehmer/innen** aus den Bundesländern Salzburg, Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark und Kärnten diesen Lehrgang beim LFI Steiermark. Da dieser Lehrgang auch in Kooperation mit dem LFI Kärnten angeboten wird, verbrachten die almaffinen Teilnehmer/-innen das letzte **Modul ihrer Aus- und Weiterbildung in Kärnten** an der LFS Siegerhof sowie im Hotel Restaurant Zollner in Gödersdorf.

### Melken will gelernt sein

Dass es auf Almen nicht immer so entspannend und wildromantisch zugeht, wie es sich so manch einer vorstellt, erfährt man spätestens auf **Milchviehalmen** beim Melken, in den frühen Morgen- und Abendstunden. Damit beim **Melken** auch jeder Handgriff sitzt, erlernten die zukünftigen Almhirten/innen die Grundlagen der Milchproduktion beim **sehr lehrreichen und informativen Vortag** von **Ing. Günter Tschernitz**, Lehrer an der LFS Stiegerhof und Milchbauer, in Theorie und Praxis. Die umfangreichen **Grundlagen der Milchproduktion** erstreckten sich dabei von der Anatomie und Aufbau der Milchdrüse, den physiologischen Grundlagen der Milchgewinnung, dem Melkvorgang über die Milchqualität bis zu den Milchleistungskontrolldaten. Vom **umfangreichen Wissen** der Milchwirtschaft, von Ing. Tschernitz und **Ing. Ingo Piko**, Lehrer an der **LFS Stiegerhof** und Melkkursleiter, konnten die interessierten Teilnehmer/innen auch beim Melken profitieren. Wie bei den Melkkursen in der Schule, wurde aber zuerst im Technikraum der LFS Stiegerhof, an den unterschiedlichen **Melkanlagen**, von Standeimer über die Rohrmelkanlage bis zum Melkstand fleißig geübt. Pünktlich zur abendlichen Melkzeit, ging es dann in den Stall, wo das **erlernte Wissen gleich praktisch umgesetzt** werden konnte.

Die **motivierten Teilnehmer/innen** hatten sichtlich **Freude an der Stallarbeit** und stellen auch noch nach der Stallzeit **viele Fragen** zum Melken oder zur Anpaarungsplaner-App für Rinder.

### 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 Bauernhofeis 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-Pesto-Rolle**.

Ing. Robert Wutte berichtete, in seinem humorvollen Vortrag, den Teilnehmern/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 Kursteilnehmer/innen**, der **LFS Stiegerhof**, dem **Team vom Hotel Restaurant Zollner** und allen Personen die zum erfolgreichen und lustigen Kursverlauf beigetragen haben!

Wir wünschen den angehenden Almhirtinnen und Almhirtinnen einen tollen und vor allem **gesunden Almsommer 2021** mit vielen **positiven Erfahrungen** und **schönen Stunden auf der Alm** und **ganz viel Erfolg für die Abschlussprüfung im Oktober 2021!**

### **Zertifikatslehrgang Almpersonal**

Ziel 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 Alm Alltag zu erhalten, absolvieren Sie zahlreiche Unterrichtseinheiten und praktische Arbeitseinsätze direkt auf einer Alm.