

## Almhandwerk und Milchverarbeitung auf der Alm - in der Praxis

*Lebenslanges Lernen und Weiterbildung sind nahezu in jedem Tätigkeitsfeld unverzichtbar – dies gilt natürlich auch für die Almwirtschaft. In den vergangenen Wochen besuchten motivierte TeilnehmerInnen praxisnahe Kurse zu den Themen: Almhandwerk und Milchverarbeitung auf der Alm.*

### Erlernen von Almhandwerk inmitten der wunderschönen Naturkulisse der Nockberge

Seit jeher prägen **Holzzäune, Holzwassertröge, Schindeldächer, und Holzdachrinnen** wesentlich das **Landschaftsbild der Nockberge**. Sie sind eine Bereicherung der Kulturlandschaft und verbessern nachhaltig das Landschaftsbild in unserer wertvollen Biosphärenparkregion. Das Kulturlandschaftsprogramm Nockberge beinhaltet die Erhaltung dieser traditionellen Bewirtschaftungsformen. Landschaftselemente, die im Kulturlandschaftsprogramm enthalten sind, stehen in Verbindung vom „alten Handwerk“. Welche **mühsame und zeitaufwendige Arbeit** in ihrer Errichtung steckt, davon konnten sich **interessierte Teilnehmer** beim **praxisnahen Seminar** „Altes Handwerk und traditionelle Handwerkstechniken“, selbst überzeugen.

Unter **fachkundiger Anleitung** von Franz Gruber (Obmann des Kulturlandschaftsvereines in Ebene Reichenau), Gratzl Johann und Hans Kreuzer, wurden sowohl ein **Ringzaun** vor der **Priesshütte**, als auch zwei **Holzdachrinnen** und ein **Holzwassertrög**, gemeinsam errichtet. Die **engagierten Teilnehmer** konnten dabei auch das „**Zaunringbraten**“ üben, ein Handwerk, dass nur mehr Wenige beherrschen.

**Herzlichen Dank** allen Beteiligten vom **Biosphärenpark Nockberge**, vor allem **Gerald Hofer und Helga Riepl**, für den informativen Vortrag mit vielen interessanten Details über die Geschichte und Entwicklung der Region. Ein **besonders Dankeschön** an **Franz Gruber, Gratzl Johann und Hans Kreuzer** für die Vorbereitungsarbeiten sowie die Durchführung dieses sehr **lehrreichen** und vor allem **praxisnahen Seminartages**, auf der Priesshütte, inmitten der **wunderschönen Naturkulisse** der Nockberge!

### Alles drehte sich ums das „Weiße Gold“ von der Alm

Das Kursangebot „**Milchverarbeitung auf der Alm**“ lockte Interessierte aus ganz Kärnten auf die Lammersdorfer Alm. Mit 14 Teilnehmern war das Seminar bis auf den letzten Platz ausgebucht. Der **erfahrene Molkereimeister Achim Mandler** demonstrierte die **Herstellung von Käse und Butter** aus **besten Almrohmläch**. Den Rechtsbereich über die **Verantwortung in der Lebensmittelproduktion** schilderte **LK Beraterin Ing. Maria-Luise Kaponig**. Die

Teilnehmer/innen waren begeistert und genossen das Bildungsangebot auf der Alm.

**Herzlichen Dank** allen Beteiligten, besonders an Achim Mandler und Ing. Maria-Luise Kaponig, für diesen **lehrreichen und lustigen Seminartag**. Den **interessierten Teilnehmern/innen** wünschen wir **viel Freude und gutes Gelingen** bei der Milchverarbeitung!

### **Seminartipp: "Ein Funktionär hat es oft schwer" - Seminar für Funktionäre von AG**

Der Großteil der Almflächen wird in Kärnten von Agrargemeinschaften bewirtschaftet. Wie funktionieren eigentlich **Agrargemeinschaften in der Praxis** und welche **aktuellen Herausforderungen** gibt es? Welche **Aufgaben hat ein Obmann**? Wie ist eine **Vollversammlung** abzuhalten? Wie führt man ein **Protokoll**?

An diesem Tag erfahren Sie interessante Ansätze zu diesen Fragen direkt von Praktikern (Obleute, Mitglieder) und Juristen. Im Rahmen eines Erfahrungsaustausches gibt es ausreichend Zeit für Diskussion.

#### **Seminarinhalte:**

- Welche Bestimmungen enthält die Satzung?
- Welche rechtlichen Vorgaben haben Funktionäre von Agrargemeinschaften zu beachten?
- Welche Bedeutung hat der Generalakt (Regelungsplan)?
- Was ist im Falle einer Minderheitenbeschwerde zu beachten?
- Wie sind ein Protokoll- und ein Kassabuch zu führen?
- Funktionäre von Agrargemeinschaften berichten über ihre Erfahrungen.

**Termin:** Samstag, 23.10.2021, 9:00-17:00 Uhr

**Ort:** Gasthaus Haslacher, Hauptstraße 45, 9813 Möllbrücke

**Teilnehmerbeitrag:** € 275 (ungefördert); € 55 (gefördert für Landwirte); € 45 (Mitglieder beim Kärntner Almwirtschaftsverein)

**Referentin/Referent:** Mag. Sandra Schneider (Agrarbehörde) und DI Walter Merlin (Agrarbehörde)

#### **Anmeldung: beim LFI Kärnten**

Tel.: 0463/5850-2500, office@lfi-ktn.at, www.lfi.at/ktn

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