

Almkräuter und Almkulinarik

Unter dem Motto: "Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten" starten wir auf den artenreichen Almweiden der Lammersdorfer Alm mit Blick auf den Millstätter See, um die besonders wertvollen **Almkräuter** und ihre Merkmale kennenzulernen.

Ebenso erfahren wir, welche heilkräftig sind, wie sie wirken und wie wir sie für uns nutzen können. Sie werden gesammelt und achtsam zu wertvollen Produkten, die unsere Naturapotheke bereichern, weiterverarbeitet. Für die Almkulinarik gibt es neben dem hochwertigen Käse von der Alm Tipps, wie wir die Wild- und Almkräuter für unseren persönlichen Genuss praktisch einsetzen können.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	für alle Interessierten, Kräuterpädagogen,
	Almbäuerinnen und Almbauern
Mitzubringen:	Wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk,
	Trinkflasche

Verfügbare Termine

12.06.2026 09:00, Millstatt

Ort	Millstatt
Beginn	12.06.2026 09:00
Ende	12.06.2026 17:00
Örtlichkeit	Lammersdorfer Alm, Lammersdorfer Almstraße
	28, 9872 Millstatt
Information	Elisabeth Maria Ladinig, Tel 0463/5850-2512,
	elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028778
Trainer:in	Elisabeth Obweger
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 23.11.2025