

## 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 **heilkraftig** 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	80,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
<b>Fachbereich:</b>	Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	für alle Interessierten, Kräuterpädagogen, Almbäuerinnen und Almbauern
<b>Mitzubringen:</b>	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