

## Alles drehte sich ums das "Weiße Gold" von der Tröpolacher Alm

Das Kursangebot "Milchverarbeitung auf der Alm" lockte Interessierte vom Lavanttal bis nach Rennweg auf die wunderschöne Tröpolacher Alm ins Gailtal.

Der erfahrene Molkereimeister Achim Mandler demonstrierte die Herstellung von Hartkäse, der Königsdisziplin für Käsemacher, und Butter aus bester Almrohmilch. Den Rechtsbereich über die Verantwortung in der Lebensmittelproduktion schilderte LK Beraterin Karin Popatnig. Abgerundet wurde das Seminar durch die Besichtigung der Räumlichkeiten der Tröpolacher Alm, vom Rinder-, Ziegen- und Schweinestall bis zum Käsekeller, durch Christian Jenul, dem Bewirtschafter. Neben dem bekannten Gailtaler Almkäse g.U. werden auf der Tröpolacher Alm auch Joghurt, Schnittkäse, Almschotten, Almbutter und Camembert produziert. Die Teilnehmer\*innen waren begeistert und genossen das Bildungsangebot mit herrlichem Bergpanorama.

Herzlichen Dank allen Beteiligten, besonders an Achim Mandler und Karin Popatnig sowie Christian Jernul mit seinem Team von der Tröpolacher Alm , für diesen informativen Seminartag. Den interessierten Teilnehmern\*innen wünschen wir viel Freude und gutes Gelingen bei der Milchverarbeitung!

© 2025 - Ifi.at Dokumentstand: 07.09.2022 Ausdruck vom 17.12.2025