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 Jenu**l, 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**!