

## 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 **bekanntem 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!**