

Almwirtschaft trifft Bildung: Ein dynamisches Duo für neue Perspektiven

Alle Veranstaltungen der Almwirtschaft 2025 im Überblick!

Fachtagung für Almwirtschaft 2025

Bei der Fachtagung werden aktuelle fachliche, agrargemeinschaftliche und rechtliche Themen präsentiert und diskutiert. Bewirtschafter stellen ihre Almen vor und zeigen durchgeführte Maßnahmen oder Besonderheiten der Weideführung auf den eigenen Almen auf. Weiters bietet die Tagung ausreichend Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch.

WANN: Samstag, 1. Februar 2025, 09:00 bis 15:00 Uhr

WO: Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof, 9811 Litzlhof

Referent:in: Fachreferenten der LK Kärnten, Fachreferenten der Kärntner Landesregierung, Obleute von Agrargemeinschaften

Kosten: € 55,- (gefördert für Landwirte) € 165,- (ungefördert) € 25,- (mit Invekos Gutschein) € 45,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

oder direkt online über folgenden Link: [Fachtagung für Almwirtschaft 2025](#)

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! Anfänger werden auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung/Tiergesundheit, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene, Milchverarbeitung als auch Herdenmanagement. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren, Weidemanagement und das Erkennen und Beurteilen von Almpflanzen auf dem Programm.

Der 5-tägige Kurs besteht aus zwei Tage Theorie und drei Tage Praxis, wobei ein Praxistag direkt auf der Alm stattfinden wird. Der Kurs bietet auch beste Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch.

Wann: 14.-16. April 2025, 15.-17. Mai 2025, 09:00 - 17:00 Uhr

Wo: LFS Litzlhof, 9811 Lendorf,

Referent:in: Josef Brunner, Dr. Elisabeth Stöger, DI Norbert Kerschbaumer, Ing. Josef Obweger, DI Christoph Mairinger, Barbara Lauffer, Ing. Ingo Piko, Ing. Josef Obweger

Kosten: € 900,- (ungefördert) € 300,- (gefördert für Landwirte) € 270,- (mit Invekos Gutschein) € 210,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 42 UE (insgesamt 5 Tage)

oder direkt online über folgenden Link: [Grundkurs für Hirten und Almpersonal](#) (Melk- und Sennalmen)

Aufbaukurs für Hirten und Almpersonal 2025

Nach dem ersten Almsommer tauchen oft viele neue Themen und Fragen auf. In diesem eintägigen Aufbauseminar werden praktische Hinweise zur Pflege der Weidetiere und Tiergesundheit und Tierbeobachtung gegeben. Wie erkenne ich schwerwiegende Erkrankungen? Wann muss der Tierarzt verständigt werden? Einfache Untersuchungen am Tier in der Praxis: Fieber messen, Beurteilung von Haut und Fell, Pansenfüllung und Pansengeräusche, Schleimhäuten und Ausfluss. Anwendung von Heilpflanzen und Homöopathie auf der Alm. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Möglichkeiten für einen gemeinsamen Erfahrungsaustausch und zur Behandlung praxisrelevanter Fragen im Rahmen dieses Aufbaukurses. Auch Quereinsteiger:innen sind herzlich willkommen!

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger

Wann: Donnerstag, 15. Mai 2025, 9:00 bis 16:00 Uhr

Wo: Bildungszentrum Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Lendorf

Kosten: € 55,- (gefördert) € 165,- (ungefördert) € 25,- (mit Invekos Gutschein) € 45,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 7 UE

oder direkt online über folgenden Link: [Aufbaukurs für Hirten und Almpersonal 2025](#)

Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten

Auf den artenreichen Almweiden der Lammersdorfer Alm mit Blick auf den Millstätter See starten wir, um die besonders wertvollen Almkräuter und ihre Merkmale kennenzulernen. Welche heilkraftig sind und wie wir sie für uns nutzen können, erfahren wir ebenso. Diese werden gesammelt und achtsam zu wertvollen Kräuterprodukten verarbeitet, die unsere Naturapotheke bereichern. Die gesundheitsfördernde Wirkung der Alm - erlebt die einzigartige Heilkraft der Alm für Körper, Geist und Seele.

Anmerkung: Alle im Kurs selbst erzeugten Produkte können mit nach Hause genommen werden.

Wann: Freitag, 6. Juni 2025, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt

Referentin: Elisabeth Obweger (FNL Heilkräuterexpertin, Dipl. Alpenmentorin)

Kosten: € 80,- (ungefördert)

Dauer: 8 UE

Mit zu bringen: wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

oder direkt online über folgenden Link: [Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten](#)

Almkräuter und Almkulinarik

„Heilkraft der Alm“ – Auszeit genießen durch Wahrnehmen und Entschleunigung in der Natur, Naturmeditation – ein Tag für die Seele. Inspiration, Energie tanken, sich erden und die gewonnene Freude wieder mit in den Alltag nehmen ist die Devise.

Die besonderen Almkräuter werden wir achtsam sammeln und mit einfachen Methoden werden wir aus den Almkräutern hochwertige Kräuterprodukte für unser seelisches und kulinarisches Wohlbefinden herstellen.

Anmerkung: Alle im Kurs selbst erzeugten Produkte können mit nach Hause genommen werden.

Wann: Freitag, 11. Juli 2025, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt

Referentin: Elisabeth Obweger (FNL Heilkräuterexpertin, Dipl. Alpenmentorin)

Kosten: € 70,- (gefördert) € 210,- (ungefördert) € 60,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 8 UE

Mitzubringen: wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

oder direkt unter folgendem Link: [Almkräuter und Almkulinistik](#)

SchaZi auf der Alm-Alpung von Schaf und Ziege

Schafe und Ziegen erbringen auf den Almen wertvolle Pflegeleistungen. Insbesondere steile Gebiete sind den Kleintieren zum Abweiden des Pflanzenbewuchs vorbehalten. So schön die Alpung für Schaf und Ziege sein kann, doch es gibt auch einige Herausforderungen zu bewältigen: Klauenprobleme, Durchfall, Parasiten, Fliegen sowie Augen- und Euterentzündungen können das Almglück beeinträchtigen und den Tieren erheblich zusetzen. Eine rechtzeitige und gründliche Vorbereitung auf die Alpung ist daher wesentlich für die Tiergesundheit. Dazu gehören insbesondere das Scheren, die Klauenpflege und die Entwurmung der Tiere. Eine konsequente Weide- und Herdenführung ist Voraussetzung für gut abgeweidete, gepflegte Weiden und in der Folge für die Hintanhaltung von Erosionen. All diese Themen werden anschaulich und anhand von Praxisbeispielen vermittelt. Es besteht die Möglichkeit Fragen direkt an die Vortragenden zu richten und gemeinsam zu diskutieren und Erfahrungen auszutauschen.

Wann: Freitag, 28. März 2025, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Trebesinger Wirt, 9852 Trebesing 1

Referent:innen: Dr. Elisabeth Stöger (Tierärztin), Ing. Heinz Jury

Kosten: € 60,- (gefördert) € 180,- (ungefördert) € 30,- (mit Invekos Gutschein) € 50,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 8 UE

TGD-Anrechnung: 2 h

oder direkt online über folgenden Link: [SchaZi auf der Alm-Alpung von Schaf und Ziege](#)

„Ein Funktionär hat es oft schwer“ – Seminar für Funktionäre von Bringungsgemeinschaften

Wie funktionieren eigentlich Bringungsgemeinschaften in der Praxis und welche aktuellen Herausforderungen gibt es? Welche Aufgaben hat ein Obmann? Wie ist eine Vollversammlung abzuhalten? Wie führt man ein Protokoll? An diesem

Tag erfahren Sie die Antworten zu diesen und weiteren Fragen direkt von den Referenten der Agrarbehörde. Für Fragen und Diskussion ist ausreichend Zeit.

Seminarinhalte:

- Welche Bestimmungen enthält die Satzung?
- Welche rechtlichen Vorgaben haben Funktionäre zu beachten?
- Welche Bedeutung hat der Generalakt (Regelungsplan)?
- Was ist im Falle einer Minderheitenbeschwerde zu beachten?
- Wie sind ein Protokoll- und ein Kassabuch zu führen?
- Funktionäre berichten über ihre Erfahrungen.

Wann: Samstag, 18. Oktober 2025, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Gasthaus Bacher, Vassacher Straße 58, 9500 Villach

Referent:in: Mag. Sandra Schneider (Agrarbehörde), DI Walter Merlin

Kosten: € 60,- (gefördert) € 180,- (ungefördert) € 50,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 8 UE

oder direkt online über folgenden Link: „[Ein Funktionär hat es oft schwer](#)“ – Seminar für Funktionäre von Bringungsgemeinschaften

Milchverarbeitung auf der Alm 2025

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von Lebensmitteln aus hochwertiger Almmilch. Dabei soll auf die speziellen Gegebenheiten auf der Alm (Räumlichkeiten, Lagermöglichkeit, Energieversorgung...) Rücksicht genommen werden. In diesem praktischen Kurs wird besonders auf die Hartkäseproduktion, geräucherter Almschotten eingegangen. Unter Anleitung werden aus Almmilch Weichkäse, Topfen und Butter im Kurs hergestellt.

Wann: Freitag, 29. August 2025, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Watschiger Alm, Sonnenalpe Naßfeld 102, 9620 Pressegger See

Referentinnen: Irmgard Klammer (Bildungszentrum Litzlhof), Elisabeth Buchacher (Watschiger Alm), Ing. Dipl.-Päd. Maria-Luise Kaponig (LK-Beratungsdienst)

Kosten: € 85,- (gefördert) € 255,- (ungefördert) € 55,- (für Mitglieder des Almwirtschaftsverein)

Dauer: 8 UE

oder direkt online über folgenden Link: [Milchverarbeitung auf der Alm 2025](#)

Information und Anmeldung

LFI Kärnten

DI Elisabeth Ladinig

0463/5850-2512

elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at