Milchverarbeitung auf der Alm

Ziel dieses Kurses ist die Herstellung von Lebensmitteln aus hochwertiger Almmilch.

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. Unter Anleitung werden aus **Almmilch, Butter, Joghurt, Almkäse mit Molkeverwertung** hergestellt.

Mitzubringen: Saubere Arbeitskleidung (weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Termin: Freitag, 29. August 2025, 9:00 bis 17:00 Uhr
Ort: Watschinger Alm, Sonnenalpe Nassfeld 102, 9620 Hermagor
Kursbeitrag: € 85,- (gefördert für Landwirt:innen), € 255,- (ungefördert); € 55,- Invekos Gutschein,
Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Material, exkl. Verpflegung
Referenten: Elisabeth Buchacher (Watschniger Alm), Ing. Dipl.-Päd. Imgrad Klammer (BZ Litlhof) und Ing. Dipl.-Päd. Maria Luise Kaponig (LK Kärnten)

beim LFI Kärnten
Tel.: 0463/5850-2500, office@lfi-ktn.at,
Maximale Teilnehmeranzahl: 12 Personen

oder direkt online über den Link: **Milchverarbeitung auf der Alm 2025**