Aus Almmilch wird Genuss – Kurs auf der Watschiger Alm

Ende August fand auf der Watschiger Alm im idyllischen Gailtal ein besonderer Kurs zur Milchverarbeitung statt. Unter dem Motto „Milchverarbeitung auf der Alm“ erhielten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer spannende Einblicke in die Herstellung von Butter, Käse, Molkeprodukten und dem Gailtaler Schotten – einer regionalen Spezialität.

Elisabeth Buchacher, Obfrau der Gailtaler Almkäse e.U. und Pächterin der Watschiger Alm, vermittelte **eindrucksvoll das Handwerk der Milchverarbeitung** unter den besonderen Bedingungen der Alm. Unterstützt wurde sie von Irmgard Klammer, Fachlehrerin am BZ Litzlhof, die mit ihrem **Fachwissen** zu Hygiene, Direktvermarktung und Milchverarbeitung wichtige Impulse setzte.

Auch drei junge Mitarbeiterinnen der Alm, die Elisabeth Buchacher den Sommer über tatkräftig begleiten, gaben beim Kurs ihre Erfahrungen weiter und luden zur **Verkostung der frisch hergestellten Produkte** ein.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten nicht nur praktische Arbeitsschritte erlernen, sondern auch die **Leidenschaft für die Almwirtschaft** hautnah erleben. Diese sei nicht nur **Tradition**, sondern auch ein **unverzichtbarer Beitrag** zu einer **naturnahen und nachhaltigen Bewirtschaftung**, so die Referentinnen.

Ein **herzlicher Dank** gilt allen Mitwirkenden und Teilnehmenden für ihre Begeisterung, ihre Fragen und ihren Einsatz. Die Eindrücke und das neu gewonnene Wissen werden viele nun auf den eigenen Höfen in die Praxis umsetzen.

© 2026 - lfi.at