

## 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, 28. August 2026, 9:00 bis 17:00 Uhr

**Ort:** Lainacher Kuhalm, 9833 Rangersdorf

**Kursbeitrag:** € 95,- (gefördert für Landwirt:innen), € 285,- (ungefördert); € 65,- Invekos-Gutschein, Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Material, exkl. Verpflegung

**Referentin:** Maria-Luise Kaponig (LK Kärnten)

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500, [office@lfi-ktn.at](mailto:office@lfi-ktn.at),

**Maximale Teilnehmeranzahl:** 12 Personen

oder direkt online über den Link: [Milchverarbeitung auf der Alm 2026](#)