

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,

Maximale Teilnehmeranzahl: 12 Personen

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