



© Kathrin Hüttmannsberger

© LFI Kärnten

Seminartermin:

Freitag, 2. September 2022
09:00–17:00 Uhr

Seminarort:

Tröpolacher Alm

Christian Jernul, Tel.: 0650/ 62 62 398
(Erreichbarkeit: Die Tröpolacher Alm erreicht man von Tröpolach über Schlanitzten durch eine gut gepflegte Schotterstraße)

Anmeldung:

Beim LFI Kärnten bis: 29.08.2022
LFI-Kursnummer: 2-0022884

beim LFI-Kärnten,
Tel.: 0463/5850-2500
office@lfi-ktn.at
www.ktn.lfi.at



Teilnehmerbetrag:

€ 400 (ungefördert)
€ 80 (gefördert für Landwirte)
Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Material,
exkl. Verpflegung

Trainer:

- ✎ Maria-Luise Kaponig (LK Kärnten)
- ✎ Achim Mandler (Käsemeister)



In Zusammenarbeit mit:

alm-at
Almwirtschaft Kärnten

LFI Kärnten

Milchverarbeitung auf der Alm

Freitag, 2. September 2022, 09:00-17:00 Uhr
Tröpolacher Alm

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 und Almkäse mit der Verwertung der Molke hergestellt.

Mitzubringen: Saubere Arbeitskleidung (weißer Langarmmantel, saubere Stiefel) und Schreibzeug

Während dem Präsenzunterricht sind die zum Veranstaltungszeitpunkt geltenden COVID-19-Hygienevorschriften einzuhalten.

**Das LFI Kärnten in Kooperation mit dem
Kärntner Almwirtschaftsverein freut sich,
Sie bei dieser Veranstaltung begrüßen zu dürfen!**

www.lfi.at

Ihr Wissen wächst

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
www.le14-20.eu

LAND KÄRNTEN

Europäische
Landwirtschaftspolitik für
die Entwicklung der
ländlichen Räume
des Europäischen Kontinents
des ländlichen Raums

