



Seminartermin:

Freitag, 1. September 2023
09:00–17:00 Uhr

Seminarort:

Bildungszentrum Litzlhof
Litzlhof 1, 9811 Litzlhof

Anmeldung:

Beim LFI Kärnten bis: 29.08.2023
LFI-Kursnummer: 2-0023453

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:

- ✎ Ing. Dipl.-Päd. Maria Luise Kaponig (LK Kärnten)
- ✎ Dipl. Päd. Ing. Irmgard Klammer (FOL)

In Zusammenarbeit mit:

Litzlhof
alm-at
Almwirtschaft Kärnten

LFI Kärnten

Milchverarbeitung auf der Alm

Freitag, 1. September 2023, 09:00-17:00 Uhr
Bildungszentrum Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Litzlhof

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, Buttermilch, Sauermilch, Joghurt, Frischkäse, Topfenarten und Glundner vorgezeigt bzw. hergestellt.

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

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
_und- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20 LAND KÄRNTEN
Beihilfe für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier verbindet Europa die
Landwirte Europas.