



LFI KÄRNTEN

## Milchverarbeitung auf der Alm

**Freitag, 30. August 2024 von 09:00-17:00 Uhr,  
Lainacher Kuhalm, 9833 Rangersdorf**

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), und Schreibzeug

**Zielgruppe:** Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

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

### Termin:

**Freitag, 30.08.2024  
(9:00-17:00 Uhr)**

### Veranstaltungsort:

Lainacher Kuhalm  
Lainach 10  
9833 Rangersdorf

### Anmeldung:

beim LFI Kärnten

**LFI- Kursnummer: 2-0025404**

[www.lfi.at/ktn](http://www.lfi.at/ktn)

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



### Kosten:

**€ 85.- (gefördert für Landwirt:innen)  
€ 255.- (ungefördert)**

### Referentinnen:

Ing. Dipl.Päd. Maria Luise Kaponig  
(LK Beratungsdienst)  
Ing. Petra Moser, BEd (LLA Lienz)

### Information und Organisation:

LFI Kärnten, Elisabeth Ladinig  
E-Mail: [elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at](mailto:elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at)  
Tel.: 0463/5850-2512