Almkräuter und Almkulinarik

Unter dem Motto: „Almkräuter entdecken, sammeln und verarbeiten“ starten wir auf den artenreichen Almweiden der Lammersdorfer Alm mit Blick auf den Millstätter See, um die besonders wertvollen **Almkräuter** und ihre Merkmale kennenzulernen.

Ebenso erfahren wir, welche **heilkräftig** sind, wie sie wirken und **wie wir sie für uns nutzen können**. Sie werden gesammelt und achtsam zu wertvollen Produkten, die unsere Naturapotheke bereichern, weiterverarbeitet. Für die **Almkulinarik** gibt es neben dem hochwertigen Käse von der Alm **Tipps, wie wir die Wild- und Almkräuter** für unseren persönlichen Genuss **praktisch einsetzen können**.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	für alle Interessierten, Kräuterpädagogen, Almbäuerinnen und Almbauern
Mitzubringen:	Wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at