Almwirtschaft begegnet Bildung: Gemeinsam stark für die Zukunft!

Alle Veranstaltungen der Almwirtschaft 2026 im Überblick!

Fachtagung für Almwirtschaft 2026

Erfahren Sie mehr über aktuelle Themen und Herausforderungen in der Almwirtschaft: Diskutieren Sie rechtliche Aspekte mit dem Vortrag „Haftungsfragen in der Almwirtschaft“.

Praktische Einblicke erwarten Sie im Themenblock „Wasserversorgung auf der Alm“: von den technischen und rechtlichen Rahmenbedingungen über die Planung und Genehmigung bis hin zur Umsetzung und zu Beispielen aus der Praxis. Ergänzend dazu stellen Expert:innen den „Hydraulischen Widder“ vor und präsentieren aktuelle Projekte.

Darüber hinaus informiert der Vortrag „Versicherungspaket für Mitglieder vom Kärntner Almwirtschaftsverein“ über wichtige Absicherungen für Almbewirtschafter:innen. Im Anschluss geben Obleute verschiedener Almen spannende Einblicke in ihre Arbeit vor Ort und zeigen die Vielfalt der Bewirtschaftungsformen und Herausforderungen.

WANN: Samstag, 7. Februar 2026, 09:00 bis 15:00 Uhr
WO: Bildungshaus Schloss Krastowitz, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Referent:in: Mag. Hans Gföller, LK Tirol; DI Johann Grafenbauer, Agrarbehörde Kärnten; Michael Peball, AUQA DOC; Reinfried Trattler, Kaiser Versicherungsmakler GmbH; Obleute von Agrargemeinschaften
Kosten: € 150,– (ungefördert); € 50,– (gefördert für Landwirt:innen); € 40,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins); € 20,– (mit Invekos-Gutschein). Das Mittagessen ist nicht im Kursbeitrag enthalten.

oder direkt online über folgenden Link: **Fachtagung für Almwirtschaft 2026**

Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! Anfänger werden auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung/Tiergesundheit, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene sowie Milchverarbeitung und Herdenmanagement. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren, Weidemanagement und das Erkennen und Beurteilen von Almpflanzen auf dem Programm.

Der 5-tägige Kurs besteht aus zwei Tagen Theorie und drei Tagen Praxis, wobei ein Praxistag direkt auf der Alm stattfinden wird. Der Kurs bietet auch beste Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch.

Wann: 30. März – 1. April 2026, 8. – 9. Mai 2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Wo: LFS Litzlhof, 9811 Lendorf,

Referent:in: Josef Brunner, Dr. Elisabeth Stöger, DI Norbert Kerschbaumer, Ing. Josef Obweger, DI Christoph Mairinger, Babara Lauffer, Ing. Ingo Piko, Ing. Josef Obweger
Kosten: € 900,– (ungefördert); € 300,– (gefördert für Landwirt:innen); € 270,– (mit Invekos-Gutschein); € 250,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins)
Dauer: 42 UE (insgesamt 5 Tage)

oder direkt online über folgenden Link: **Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)**

Aufbaukurs für Hirten und Almpersonal 2026

Nach dem ersten Almsommer tauchen oft viele neue Themen und Fragen auf. In diesem eintägigen Aufbauseminar werden praktische Hinweise zur Pflege der Weidetiere und Tiergesundheit und Tierbeobachtung gegeben. Wie erkenne ich schwerwiegende Erkrankungen? Wann muss der Tierarzt verständigt werden? Einfache Untersuchungen am Tier in der Praxis: Fieber messen, Beurteilung von Haut und Fell, Pansenfüllung und Pansengeräusche, Schleimhäuten und Ausfluss. Anwendung von Heilpflanzen und Homöopathie auf der Alm. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Möglichkeiten für einen gemeinsamen Erfahrungsaus-tausch und zur Behandlung praxisrelevanter Fragen im Rahmen dieses Aufbaukurses. Auch Quereinsteiger:innen sind herzlich willkommen!

Referentin: Dr. Elisabeth Stöger
Wann: Donnerstag, 7. Mai 2026, 9:00 bis 16:00 Uhr
Wo: Bildungszentrum Litzlhof, Litzlhof 1, 9811 Lendorf
Kosten: € 180,– (ungefördert); € 60,– (gefördert für Landwirt:innen); 50,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins) € 30,– (mit Invekos-Gutschein)
Dauer: 7 UE

oder direkt online über folgenden Link: **Aufbaukurs für Hirten und Almpersonal 2026**

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.

Wann: Freitag, 12. Juni 2026, 09:00–17:00 Uhr
Wo: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt
Referentin: Elisabeth Obweger (FNL Heilkräuterexpertin, Dipl. Alpenmentorin)
Kosten: € 80,- (ungefördert)

Dauer: 8 UE
Mitzubringen: wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

oder direkt online über folgenden Link: **Almkräuter und Almkulinarik**

Almkräuter und die gesundheitsfördernde Wirkung der Alm

„Heilkraft der Alm“ – Auszeit genießen durch Wahrnehmen und Entschleunigung in der Natur, Naturmeditation – ein Tag für die Seele.

Inspiration, Energie tanken, sich erden und die gewonnene Freude wieder mit in den Alltag nehmen ist die Devise.
Erleben wir gemeinsam die einzigartige Heilkraft der Alm für Körper, Geist und Seele.
Die besonderen Almkräuter werden wir achtsam sammeln und mit einfachen Methoden werden wir daraus hochwertige Kräuterprodukte für unser seelisches und körperliches Wohlbefinden herstellen.

Anmerkung: Alle im Kurs selbst erzeugten Produkte (Blütenessenzen, Tinkturen, Salben, Kräutersalz etc.) können mit nach Hause genommen werden.

Wann: Freitag, 10. Juli 2026, 09:00–17:00 Uhr
Wo: Lammersdorfer Alm, 9872 Millstatt
Referentin: Elisabeth Obweger (FNL-Heilkräuterexpertin, Dipl. Alpenmentorin)
Kosten: € 210,– (ungefördert); € 70,– (gefördert für Landwirt:innen); € 60,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins)
Dauer: 8 UE
Mitzubringen: wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

oder direkt unter folgendem Link: **Almkräuter und die gesundheitsfördernde Wirkung der Alm**
Digitalisierung auf der Alm

Digitale Technologien halten zunehmend Einzug in die Almbewirtschaftung: GPS-Systeme, Sensorik und smarte Apps unterstützen dabei, Tiere zu lokalisieren, ihr Verhalten frühzeitig zu analysieren und wichtige Infrastrukturen wie Wassertränken oder Zäune im Blick zu behalten. In diesem praxisorientierten Seminar lernen Teilnehmende aktuelle digitale Werkzeuge für die Alm kennen – von Tier-Tracking über App-Anwendungen bis hin zur Datenauswertung. Dabei stehen nicht nur technische Grundlagen, sondern vor allem der praktische Nutzen für einzelne Betriebe, Tierhalter:innen und Almgemeinschaften im Mittelpunkt. Eine Kosten-Nutzen-Abwägung rundet das Angebot ab.
Das Seminar vermittelt verständlich, wie moderne Technologien funktionieren, welche Vorteile sie bieten und wie sie sinnvoll und effizient in der Almwirtschaft eingesetzt werden können.

Wann: Samstag, 13. Juni 2026, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Trebesinger Wirt, 9852 Trebesing 1
Referent:innen: Anita Einetter (MS Eletronics GmbH); Dipl.-Ing. Reinhard Huber (HBLFA Raumberg-Gumpenstein); Peter Lederer (ViehFinder); Referent:in der Kitzretter (Spittal an der Drau)
Kosten: € 180,– (ungefördert); € 60,– (gefördert für Landwirt:innen); € 50,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins); € 30,– (mit Invekos-Gutschein)
Dauer: 8 UE

oder direkt online über folgenden Link: **Digitalisierung auf der Alm**

Milchverarbeitung auf der Alm 2026

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 Molkeverwertung hergestellt.

Wann: Freitag, 28. August 2026, 09:00-17:00 Uhr
Wo: Lainacher Kuhalm, Bad Lainach 121, 9833 Rangersdorf
Referentinnen: Ing. Dipl.-Päd. Maria-Luise Kaponig (LK-Beratungsdienst), weitere/r Referent:in wird noch bekannt gegeben
Kosten: € 285,– (ungefördert); € 95,– (gefördert für Landwirt:innen); € 65,– mit Invekos-Gutschein
Dauer: 8 UE

oder direkt online über folgenden Link: **Milchverarbeitung auf der Alm 2026**

„Ein Funktionär hat es oft schwer“ – Seminar für Funktionäre von Agrargemeinschaften

Wie funktionieren eigentlich Agrargemeinschaf in der Praxis und welche aktuellen Herausforderungen gibt es? Welche Aufgaben hat ein Obmann? Wie ist eine Vollversammlung abzuhalten? Wie führt man ein Protokoll? An diesem Tag erfahren Sie die Antworten zu diesen und weiteren Fragen direkt von den Referenten der Agrarbehörde. Für Fragen und Diskussion ist ausreichend Zeit.

Seminarinhalte:

- Welche Bestimmungen enthält die Satzung?
- Welche rechtlichen Vorgaben haben Funktionäre zu beachten?
- Welche Bedeutung hat der Generalakt (Regelungsplan)?
- Was ist im Falle einer Minderheitenbeschwerde zu beachten?
- Wie sind ein Protokoll- und ein Kassabuch zu führen?
- Funktionäre berichten über ihre Erfahrungen.

Wann: Samstag, 17. Oktober 2026, 09:00-17:00 Uhr

Wo: Trebesinger Wirt, Trebesing 1, 9852 Trebesing

Referent:in: Mag. Sandra Schneider (Agrarbehörde), DI Walter Merlin

Kosten: € 180,– (ungefördert); € 60,– (gefördert für Landwirt:innen); € 50,– (für Mitglieder des Almwirtschaftsvereins)

Dauer: 8 UE

oder direkt online über folgenden Link: **„Ein Funktionär hat es oft schwer“** – Seminar für Funktionäre von Agrargemeinschaften

Information und Anmeldung

LFI Kärnten
DI Elisabeth Ladinig
0463/5850-2512
elisabeth.ladinig@lk-kaernten.at