

Gailtaler Sennerstammtisch

Beim Sennerstammtisch der Gailtaler Almen wollen wir für die Almsaison 2026 die zentrale Rolle und Verantwortlichkeit der Senner*innen für die Qualität der Almprodukte in den Mittelpunkt stellen. In einer offenen Dialog- und Gesprächsrunde werden wesentliche Schritte für das Gelingen der Produktion auf der Alm erarbeitet – von sorgfältigen Aufzeichnungen über Untersuchungen bis hin zu bewährten Abläufen in der Verarbeitung, insbesondere bei der Buttererzeugung.

Erfahrungen & Erkenntnisse aus den letzten Jahrzehnten fließen ebenso ein wie aktuelle Herausforderungen bei der Qualitätssicherung.

Ein gemeinsamer Austausch sowie die Nachbesprechung der Gailtaler Käseprämierung mit Blick auf häufige Fehler und konkrete Verbesserungsmöglichkeiten runden die Veranstaltung ab und bereiten die Senner*innen auf eine erfolgreiche Almsaison vor!

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	Kostenlos
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	bäuerliche Almsenner*innen
Mitzubringen:	Käseprodukte und Protokolle

Verfügbare Termine

21.05.2026 09:00, Jenig

Ort	Jenig
Beginn	21.05.2026 09:00
Ende	21.05.2026 14:00
Örtlichkeit	Gasthof & Pension Durnthaler, Tröpolach 3, 9631 Jenig
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0030400
Trainer:in	Ing. Maria-Luise Kaponig Romana Schiefer
Veranstalter	LFI Kärnten Verein