

Von der Almmilch zum Premiumprodukt: Erfolgreiches Praxisseminar auf der Lainacher Kuhalm

Die Veredelung von frischer Almmilch ist eine faszinierende Kunst. Wie diese handwerkliche Herstellung traditioneller Spezialitäten auch unter den besonderen Bedingungen des alpinen Raums gelingt, zeigten das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Kärnten und der Kärntner Almwirtschaftsverein am 28. August 2026 bei einem intensiven Praxisseminar auf der Lainacher Kuhalm in Rangersdorf.

Der Kurs bot wertvolle Einblicke für alle, die selbst einmal als Sennerin oder Senner auf einer Alm arbeiten möchten, oder die Herstellungsformen künftig im Tal auf dem eigenen Hof anwenden wollen.

Unter der fachkundigen Anleitung von Ing. Maria-Luise Kaponig von der Landwirtschaftskammer Kärnten und Ing. Petra Moser, BEd von der landwirtschaftlichen Fachschule in Lienz tauchten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Tag lang tief in die Welt der alpinen Milchverarbeitung ein. Im Fokus stand dabei die handwerkliche Erzeugung von Butter, Joghurt und Almkäse direkt vor Ort im Produktionsraum.

Wissenstransfer mit Humor und Leidenschaft

Ein besonderes Highlight des Seminartages war die lebendige und herzliche Vermittlung der Inhalte. Ing. Maria-Luise Kaponig schaffte es bravourös, den Teilnehmenden ein so ernstes und strenges Thema wie die Betriebshygiene mit sehr viel Humor und Leichtigkeit näherzubringen.

Auch Ing. Petra Moser, BEd begeisterte die Gruppe von der ersten Minute an: Mit ausgesprochen guter Laune und einer ansteckenden Freude an dieser traditionellen Arbeit gab sie ihr fundiertes theoretisches und praktisches Wissen weiter.

Praxis wird großgeschrieben

Nach dem theoretischen Einstieg ging es direkt an das praktische Tun. Die Teilnehmenden stellten unter professioneller Anleitung aus frischer Milch Butter und Joghurt her und widmeten sich der Kunst der Käseproduktion. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der sinnvollen Verwertung von Nebenprodukten wie Molke. Um den strengen Anforderungen in den Produktionsräumen gerecht zu werden, arbeiteten alle Beteiligten in der vorgeschriebenen Hygienebekleidung – ausgestattet mit sauberem Schuhwerk, Kopfbedeckung und weißen Mänteln.

Die gelungene Kombination aus fundierter Fachberatung, viel Humor und dem praktischen Tun im alpinen Gelände machte den Tag für alle Beteiligten zu einem unvergesslichen Erlebnis. Das Seminar zeigte eindrucksvoll: Mit der richtigen Motivation und dem passenden Fachwissen lässt sich das „weiße Gold“ meisterhaft veredeln!