

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.

mitzubringen: wetterfeste Kleidung, festes Schuhwerk, Trinkflasche

Veranstaltungstermin:

12.06.2026 | 9:00 – 17:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Lammersdorfer Alm,
Lammersdorfer Almstraße 28, 9872 Millstatt

Teilnahmebeitrag:

€ 80,- Teilnahmebeitrag

Trainer*innen:

Elisabeth Obweger
(FNL Heilkräuterexpertin, Dipl.Alpenmentorin)

Veranstaltungsnummer:

2-0028777

Veranstalter:

LFI Kärnten

Anmeldung:

LFI Kärnten, Elisabeth Ladinig, Tel.: 0463 5850 2512



Das LFI Kärnten und der Almwirtschaftsverein Kärnten
freuen sich auf Ihre Teilnahme!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union