

Almkoch oder Almköchin

Almsommer 2026 – Karnische Alpen (Kärnten)

☉ Wer wir sind

Wir bewirtschaften eine **Milchvieh- und Jungviehalm** mit

- 55 Milchkühen
- 42 Milchziegen
- rund 120 Stück Jungvieh
- sowie einigen Schweinen

Zur Alm gehört eine **eigene Sennerei**, in der jährlich ca. **50.000 Liter Milch** direkt vor Ort zu Käse, Butter, Joghurt, Topfen, Ziger u. v. m. verarbeitet werden.

Zusätzlich betreiben wir einen **Ausschank mit Übernachtungsmöglichkeiten** und geben unser Wissen in **Käse-, Kräuter- und weiteren Kursen** an interessierte Besucher weiter.

Unser Anspruch ist es, möglichst viele Produkte **aus eigener Landwirtschaft** zu erzeugen und direkt auf der Alm – in unserer Käsehütte zum Verkauf anzubieten.

Im Sommer arbeiten wir als **kleines, eingespieltes Team (5–6 Personen)** zusammen, das oft mehr ist als nur eine Arbeitsgemeinschaft – sondern eine kleine Almfamilie.

Aktuell stellen wir unser Team für den **Sommer 2026** zusammen.

☉ Wo wir sind

In den **Karnischen Alpen im Gailtal (Kärnten)**, nahe der italienischen Grenze – hoch gelegen, naturnah, ruhig, aber mit regem Almbetrieb.

☉ Was suchen wir:

Wir suchen eine verlässliche Allroundkraft, deren **Hauptaufgabenbereich in der Küche** liegt und die Freude an der Zubereitung von **bodenständiger Hausmannskost** hat.

Gekocht werden typische Hüttengerichte – einfach, ehrlich und gut, **keine komplizierte Haubenküche**.

Zu deinen Aufgaben gehören:

- selbstständige **Vorbereitung der Speisen**
- Finalisierung und Ausgabe der Gerichte während der **warmen Küche**
- Überblick über **Vorräte und Bestellungen**, damit auf der Alm immer alles vorhanden ist
- Verköstigung des Teams

Da wir ein kleines und flexibles Team sind, ist es nach Absprache jederzeit möglich, auch in anderen Bereichen **mitzuhelfen** – etwa in der Sennerei, bei den Tieren oder dort, wo gerade Unterstützung gebraucht wird. **Teamarbeit wird bei uns großgeschrieben.**

! Wichtig: !

Die Arbeit ist selbstverständlich **bezahlt; Sozialversicherung, Unterkunft und Verpflegung** sind während der gesamten Zeit vollständig gegeben.

Gleichzeitig ist ein Almsommer arbeitsreich, strukturiert und fordernd – ideal für Menschen, die **mitarbeiten, mitdenken und mittragen** wollen.

⊙ **Was wir uns wünschen:**

Wir freuen uns über eine Person, die:

- selbstständig, organisiert und zuverlässig arbeitet
- ordentlich, zielgerichtet und sauber ist
- Einsatzbereitschaft, Teamgeist und Motivation mitbringt
- großen Wert auf **Hygiene** legt und diese auch konsequent einhält

Vorerfahrungen im **Küchenbereich** sind von Vorteil, eine abgeschlossene Ausbildung ist **nicht zwingend erforderlich**.

⊙ **Für welchen Zeitraum suchen wir:**

Wir suchen Unterstützung von **Juni bis Mitte September**, gerne auch etwas länger bis in den Herbst hinein.

Beim Einwintern gibt es noch genügend Arbeit – und ebenso viele Berge in der Umgebung, die erkundet werden wollen.

⊙ **Worauf wir uns freuen**

Auf eine ehrliche Bewerbung, auf ein Kennenlernen –
und auf jemanden, der den Almsommer **nicht nur erleben**, sondern **mitgestalten** möchte.