

Milchbuben KG

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | VERMARKTUNG UND

VERTRIEB | KULINARIK | NAHVERSORGUNG | ENERGIEEFFIZIENZ | ERNEUERBARE

ENERGIE | BIODIVERSITÄT | UMWELTSCHUTZ | DIREKTVERMARKTUNG | KURZE

VERSORGUNGSKETTEN | TIERWOHL | LEBENSMITTELVERARBEITUNG

PROJEKTREGION | TIROL

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 12.2016-09.2018 (GEPLANTES PROJEKTENDE)

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 489.876,00 €

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 105.991,85 €

MASSNAHME | INVESTITIONEN IN MATERIELLE VERMÖGENSWERTE

TEILMASSNAHME | 4.2 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN DIE VERARBEITUNG,

VERMARKTUNG UND/ODER ENTWICKLUNG VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN

ERZEUGNISSEN

VORHABENSART | 4.2.1. VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND ENTWICKLUNG

LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE

PROJEKTTRÄGER | THOMAS UND MARKUS EHAMMER

KURZBESCHREIBUNG

Errichtet wurde eine moderne Käserei samt Hackschnitzelheizung zur Herstellung von hochwertigem Weichkäse. Ein weiteres Ziel dieses Projekts ist es der Bevölkerung die Arbeit und Kreisläufe der heutigen, modernen Landwirtschaft näherzubringen. Zudem sollen sie mit hochwertigen Bio Heumilch Produkten – im Speziellen Weichkäse – aus dem Inland versorgt werden. In der Startphase soll unsere hofeigene Milch zur Gänze, und im fortgeschrittenen Stadium auch Zukaufsmilch, verarbeitet werden.

AUSGANGSSITUATION

Wir wollten etwas Besonderes aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb machen und diesen sinnstiftend in die Zukunft führen. Vor allem sollte dieser im Vollerwerb geführt werden können. Schon seit hundert Jahren wird der Hof bewirtschaftet und das soll auch noch lange so bleiben. Nach kurzen Testversuchen und Marktorientierungen lag es nahe Weichkäse zu produzieren, um die Kühltheken des Landes mit mehr inländischem Weichkäse zu ergänzen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele:

Die gesamte Bevölkerung – von Kindern bis zu Seniorinnen und Senioren – sollen zum Nachdenken angeregt werden, wie wichtig es ist, die kleinstrukturierte Landwirtschaft in Österreich zu unterstützen. Wer von handwerklichen Betrieben Produkte bezieht, erhält Kulturgut und stärkt maßgebend unsere Regionen. Wir erhalten somit Kulturflächen und pflegen unsere Tourismusregion. Durch höhere Verkaufspreise der erzeugten Produkte wird auch ein höherer Milchpreis ausbezahlt.

Zielgruppen:

- Bürgerinnen und Bürger, die Wert auf regionale und handwerklich hergestellte Lebensmittel legen
- Kooperation mit dem Tourismus in der Region
- Handwerkliche Betriebe in Österreich

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Seit Oktober 2017 sind wir in Produktion und vermarkten derzeit unsere eigene Milch zur Gänze und kleine Zukaufsmengen. In Social Media-Kanälen versuchen wir Einblick in die harte Arbeit zu ermöglichen. In Zusammenarbeit mit anderen Initiativen, wie der "KochArt" und "Netzwerk Handwerk", bringen wir laufend Interessierte unseren Betrieb und seine Abläufe näher. Somit können wir bereits bei Kindern und Schülerinnen bzw. Schülern beginnen die Landwirtschaft wieder interessanter zu gestalten und mit einem positiveren Image zu verankern.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Der Hof wird dank der neu errichteten Käserei im Vollerwerb geführt. Die Käserei beschäftigt derzeit neben den Betriebsinhaber einen Mitarbeiter.

Die hofeigene Milch wird laufend zu hochwertigen Produkten veredelt, welche sich im Tiroler Lebensmittelhandel wiederfinden. Durch die Errichtung der Hackschnitzelheizung können wir die Versorgung der Käserei mit nachhaltig erzeugter Wärme für unsere Käserei sichern. Nach zahlreichen Führungen konnten auch positive Rückmeldung für Landwirtschaft und Handwerk erzielt werden.

ERFAHRUNG

Aufgrund der derzeitigen Entwicklung können wir positiv in die Zukunft blicken und jedem, der vor solch einem Schritt steht, gut ins Gewissen reden, damit weitere Projekte, die auf Nachhaltigkeit und Lebensmittel ausgerichtet sind, entstehen. Damit noch mehr heimische Produkte auf den Markt drängen.

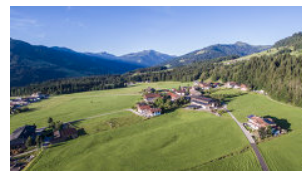
Als lehrreich empfinden wir den Kontakt zu unseren Besucherinnen bzw. Besuchern und Kundinnen bzw. Kunden und welchen Reibungspunkten die heutige moderne Landwirtschaft ausgesetzt ist. Deswegen empfinden wir es als extrem wichtig hier anzusetzen und Aufklärungsarbeit zu leisten. Dadurch soll es ersichtlicher werden, was sich alles in unseren Höfen abspielt und wie viel Arbeit dahinter steckt, hochwertige Lebensmittel zu produzieren.



ce. studio für design und grafik



ce. studio für design und grafik



ce. studio für design und grafik



Werner Kräutler

LINKS

[Netzwerk Handwerk](http://www.netzwerk-handwerk.tirol/) (<http://www.netzwerk-handwerk.tirol/>)

[Kochart](http://www.kochart.tirol/) (<http://www.kochart.tirol/>)

[Milchbuben](https://www.milchbuben.at/) (<https://www.milchbuben.at/>)

DOWNLOADS

[KPC - Klimaschutz](https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=1779) (<https://www.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=1779>)