

Sennerei & Käsekeller

BIO-Heumilchbetrieb

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
 WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT |
 LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND
 VERTRIEB | NAHVERSORGUNG | GESUNDHEIT | ÖPUL | BIODIVERSITÄT |
 NATURSCHUTZ | UMWELTSCHUTZ | TOURISMUS |
 DIREKTVERMARKTUNG | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE
 VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG | ALM- &
 BERGLANDWIRTSCHAFT | TIERWOHL | GASTRONOMIE
PROJEKTREGION | VORARLBERG
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 2017-2018
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 200.000,00€(NETTO)
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 70.000,00€
MASSNAHME | INVESTITIONEN IN MATERIELLE VERMÖGENSWERTE
TEILMASSNAHME | 4.1 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN LANDWIRTSCHAFTLICHE
 BETRIEBE
VORHABENSART | 4.1.1. INVESTITIONEN IN DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE ERZEUGUNG
PROJEKTRÄGER | GANAHL OSWALD UND THOMAS

KURZBESCHREIBUNG

Familie Ganahl bewirtschaftet einen landwirtschaftlichen BIO-Heumilchbetrieb mit etwa 37 ha, 7 ha Wald, einer Alpe mit Alpauesschank und rund 18 Milchkühen mit Nachzucht. Ein weiterer Betriebszweig ist Urlaub am Bauernhof. Der Betrieb liegt in der Erschwernisstufe BB4 und weist 353 Erschwernispunkte (ehemals BHK-Punkte) auf, also ein Betrieb mit sehr steilen Flächen. Familie Ganahl trägt einen großen Anteil zur Kultur und Landschaftspflege bei.

Die auf dem Betrieb produzierte Milch wird in der hofeigenen Sennerei zu Käse („Sura Kees“, eine Montafoner Spezialität) verarbeitet und im eigenen Hofladen sowie in umliegenden Nahversorgungsmärkten und Tourismusbetrieben vermarktet. Dieser Anteil soll zukünftig durch den Bau einer neuen und größeren Hofsennerie mit Käsekeller ausgebaut werden und somit eine höhere Wertschöpfung ermöglichen.

AUSGANGSSITUATION

Der Bergbauernhof Ganahl ist ein BIO-Heumilchbetrieb der neben Landwirtschaft und Urlaub am Bauernhof den Betriebszweig Verarbeitung und Vermarktung ausbaut. Somit kann der Wertschöpfungskreislauf auf dem Betrieb direkt geschlossen werden (Erzeugung-Verarbeitung-Vermarktung). Ausschlaggebend für den Ausbau der Eigenverarbeitung der BIO-Heumilch ist, dass im Montafon die BIO-Heumilch nicht von einer Molkerei abgeholt wird. Um den Betrieb im Vollerwerb führen zu können und ihn für die nächste Generation vorzubereiten sind innovative Investitionen notwendig.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Der Betrieb soll zukunftsfähig in seiner Eigenständigkeit erhalten bleiben, indem die Produkte selbst veredelt und vermarktet werden können. Ziel ist es, mit einem gleichbleibend hohen Qualitätsstandard zu produzieren. Dazu soll die neue Hofkäserei beitragen und zusätzlich kann deutlich mehr Milch selbst verarbeitet werden. Durch bessere Arbeits- und Lagerbedingungen kann eine Qualitätssteigerung erzielt werden.

Zukünftig ist ein weiteres Ziel, die gesamte Milch (Heimbetrieb und Alpe) selbst zu verarbeiten und zu vermarkten.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Bereits in der vergangenen LE-Periode wurden verschiedenen Vorbereitungen getroffen, um in der LE-Periode 2014-2020 Investitionen in die Sennerei und in den Käsekeller zu tätigen.

Investiert wurde in den Innenausbau der Sennerei und der Käsereifelager sowie in diverse technische Ausstattungen.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Verbesserung der Arbeitsbedingungen
- Verbesserung der Lagerbedingungen
- Produktion neuer Käsesorten
- Möglichkeit zur Erweiterung der Produktpalette

ERFAHRUNG

- Die in den letzten Jahren stetig ansteigende Nachfrage nach regionalen Produkten kann besser erfüllt werden.
- Durch die Investition ist ein selbstständiges, flexibles und eigenverantwortliches Arbeiten noch besser möglich als zuvor.



Familie Ganahl



Familie Ganahl



Familie Ganahl



Familie Ganahl



Familie Ganahl

DOWNLOADS

Logo (<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1781>)