

Bio-Heumilch Schaukäserei "Die Kaslabn Nockberge"

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | WERTSCHÖPFUNG |
DIREKTVERMARKTUNG | KULINARIK | VERMARKTUNG UND VERTRIEB
PROJEKTREGION | KÄRNTEN
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 16.4.2015-30.6.2017
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 2.222.565,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 554.281,00€
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
PROJEKTRÄGER | DIE KASLABN BÄUERLICHE ERZEUGNISSE NOCKBERGE EGEN

KURZBESCHREIBUNG

- Am Standort Radenthein wird eine Bio-Heumilch Schaukäserei mit angeschlossenem Hofladen zur Produktpräsentation und Verkostung errichtet.
- Die Käserei ist auf eine Verarbeitung von rd. 4.000 l Milch pro Tag bzw. rd. 1,4 Mio. l pro Jahr ausgelegt. Es sollen hochwertige Hartkäse aus Bio-Ziegen- und Bio-Kuh-Milch erzeugt werden.
- Derzeit stehen aus den Betrieben der Genossenschafter pro Jahr rd. 630.000 l Milch zur Verfügung. In Zukunft sollen durch die Einbindung weiterer Lieferanten rd. 800.000 l Milch verarbeitet werden.
- Die Projektziele, nämlich die Wertschöpfung zu erhöhen und Arbeitsplätze zu erhalten bzw. zu schaffen, konnten erreicht werden.

AUSGANGSSITUATION

- In Kärnten gibt es zurzeit keine kleingenossenschaftliche Käserei mit Direktvermarktung, welche hochwertige und hochpreisige Käseprodukte der gelben Palette erzeugt.
- Durch den hohen Verkaufspreis für die Käseprodukte soll auch die Auszahlung eines hohen Milchgeldes ermöglicht werden.
- Der Hofladen soll für die Lieferanten und das Unternehmen eine zusätzliche Vermarktungsmöglichkeit bieten.

- In einer strukturschwachen Region sollen neue Arbeitsplätze geschaffen werden.
- In der neu errichteten Käserei kommt modernste Molkerei- und Käsereitechnik zum Einsatz, welche gegenüber den dezentralen Hofkäsereien einiger Genossenschaftsmitglieder zu einer deutlichen Verbesserung des Qualitäts- und Hygieneniveaus führen soll.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- 10 Landwirte beliefern die Genossenschaft, welche auch zum Großteil an der Genossenschaft beteiligt sind.
- In einer strukturschwachen Region sollen weitere Arbeitsplätze geschaffen werden.
- Durch hochqualitative bzw. hochpreisige Käseprodukte soll für die Genossenschaftsmitglieder bzw. Lieferanten ein höheres Einkommen erzielt werden.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- In der neu geschaffenen Käserei soll gegenüber den dezentralen Hofkäsereien neben der Qualitätssteigerung auch die verarbeitete Milchmenge erhöht werden.
- Man strebt eine Kooperation mit der Firma Sonnenalm an, welche Produkte der weißen Palette anbietet. Da die Genossenschaft Käseprodukte der gelben Palette erzeugt, würde eine Kooperation viele Vorteile bieten:

1. Gemeinsamer Auftritt am Kärntner Käsemarkt
2. Gemeinsame Qualitätssicherung
3. Wechselseitige Milchlieferung bei Engpässen

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Die "Kaslabn" ist bereits in der Region fest verwurzelt und bietet jungen Menschen eine Ausbildungsstätte und beschäftigt bereits 14 MitarbeiterInnen.
- Deutliche Verbesserung des Qualitätsniveaus gegenüber den dezentralen Hofkäsereien.
- Energieeffizienzsteigerung durch die Anbindung an die Fernwärme Radenthein.
- Eine Verringerung des Wasserverbrauchs durch den Einsatz eines wassersparenden CIP-Reinigungssystems.



Michael Kerschbaumer



Michael Kerschbaumer



Michael Kerschbaumer



Michael Kerschbaumer



Michael Kerschbaumer