

## Mit Ministern im Gespräch



Das Landwirtschaftliche Hauptfest in Stuttgart, das alle vier Jahre ausgetragen wird, ist eine Bühne, auf der sich die Landwirtschaft vor allem der städtischen Bevölkerung zeigt. Mit **Alexander Bonde** (links im Bild), Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg, besprachen Landwirtschaftslandesrat **Arnold Schuler** (rechts), Abteilungsdirektor **Martin Pazeller** sowie Laimburg-Direktor **Michael Oberhuber** das Problem der Kirschessigfliege. Diesem Thema wird im Frühjahr in Stuttgart eine Fachtagung mit Beteiligung des Versuchszentrums Laimburg gewidmet.

Treffen gab es beim Landwirtschaftlichen Hauptfest auch mit dem Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes **Joachim Rukwied**, sowie mit **Christian Schmidt**, dem deutschen Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft. (LPA) ©



Insgesamt 19 Medaillen holten sich die Südtiroler Almsennereien bei der Käseolympiade in Galtür.

# Sennerharfen für Südtirol

**WETTBEWERB: 20. Käseolympiade in Galtür – 19 Preise für heimische Almen**

Für viele Südtiroler Almsennereien ist die Internationale Käseolympiade längst zum Pflichttermin geworden. Heuer nahmen 26 Almen aus Südtirol teil – und sie kamen mit 19 Medaillen bzw. Sennerharfen nach Hause.

Heuer war es die 20. Ausgabe, die im Bergdorf Galtür im hintersten Paznauntal stattfand. Die besten Almkäserinnen und Almkäser der Alpen stellten ihre Produkte vor.

Eine aus 33 internationalen Käsefachleuten zusammengesetzte Jury begutachtete, verkostete und bewertete jeden Laib genau und vergab schließlich die „Galtürer Sennerharfen“ in Gold, Silber und Bronze. Diese

Auszeichnungen gelten als wertvollste Qualitätstrophäen für Almprodukte.

Insgesamt wurden 260 Produkte, aufgeteilt auf 13 Kategorien, bewertet – ein neuer Rekord. Darunter waren nicht nur Hartkäse, Schnittkäse oder Graukäse. Auch Ziegenkäse, Weißschimmelkäse, in Öl gelegte Frischkäse, Kräuterkäse und andere Spezialitäten vervollständigten die Produktpalette.

Die Südtiroler Almen holten sechs Gold-, vier Silber- und neun Bronze-Sennerharfen. Gleich drei Goldmedaillen gewann die Ultner Mariolbergalm mit Senn **Milan Sova**, zwei Goldene und eine Bronzene gewann die Kaproner Alm in Lang-

taufers mit Sennin **Elisabeth Haid**. Die Äußere Schwemmalm in Ulten mit Senn **Norbert Zöchig** gewann eine Goldene und zwei Silberne. Weitere Medaillen gab es für die Schleiser Alm mit Senn **Josef Abertegger**, die Grauner Alm mit **Karin Lösch**, die Laatscher Alm mit **Gerald Pöhl**, die Rifair Alm mit **Ulrich Verginer**, die Lyfialm mit **Martha Tappeiner**, die Fanealm mit **Michael von Dellemann**, die Plattkofelalm mit **Nicole Wille** und die Spitzenalm mit **Hansjörg Paris**.

In der Jury saßen aus Südtirol **Annemarie Kaser**, **Bertram Stecher** und **Andreas Österreicher** als Vertreter des Sennereiverbandes. © Alle Rechte vorbehalten

## Sparen für Käse und Marmelade

**FEIER: Verein Ethical Banking stellt Südtiroler Projekte vor – Wem das Geld der Kunden zugute kommt**

Seit fünf Jahren gibt es den Verein Ethical Banking. 2009 wurde er von der Raiffeisenkasse Bozen gegründet. Vor kurzem luden die Verantwortlichen zu einem Abend in die Gärtnerei Schullian, an dem Bilanz gezogen, aber auch „Ethical Banking live erlebt und verkostet“ wurde. Beim ethischen Sparen werden nämlich sowohl soziale Projekte im Ausland unterstützt als auch Südtiroler Organisationen und Projekte in den Bereichen biologische Landwirtschaft, Umwelt, Notstandshilfe oder erneuerbare Energie. Die Sparer entscheiden, wem ihr Spargeld als Kredit zugute kommt.

Bei dem Abend stellten drei Kreditnehmer ihre Projekte vor,



Roland Furgler, Projektleiter Ethical Banking der Raiffeisenkasse Bozen mit den Kreditnehmern und Unternehmern Stefan Gruber, Michael Oberhollenzer und Alexander Agethle (von links). Raiffeisen

die unter anderem auch durch die Zusammenarbeit mit Ethical Banking realisiert werden konn-

ten. **Michael Oberhollenzer** vom Moserhof im Ahrntal erzählte über seinen Hof und die

Idee, über Genussrechtsverträge Kapital von Privaten zu sammeln und die Zinssätze in Form von Naturalien aus seinem eigenen Hof auszuzahlen. **Stefan Gruber** von Alpe Pragas aus Prags berichtete, wie er Konfitüren und andere Spezialitäten aus Früchten produziert. Und der Bauer und Käsehersteller **Alexander Agethle** aus dem Vinschgau erklärte, wie seine Kunden Käse-Gutscheine im Vorkauf erstehen.

Die Erzeugnisse der drei Unternehmer wurden anschließend mit Bioweiß- und Rotwein der beiden Biobauern Josef Unterfrauner aus Feldthurns und Christoph Unterhofer aus Gries verkostet. © Alle Rechte vorbehalten