

Aufwertung für den Schleiser Dorfplatz

SCHLEIS (no). Die vorgesehene Sanierung der alten Sennerei und deren Umbau zu einer Hofkäserei ist auch eine Aufwertung für den Schleiser Dorfplatz, der derzeit neu gestaltet wird. Das Gebäude (im Bild) war im

Jahr 1937 errichtet worden und hatte zunächst eine Sennerei und bis 2004 die Milchsammelstelle beherbergt. Die ursprünglich vorgesehene Wohnung im Obergeschoss war nie fertig gestellt worden.

Zehn Jahre Käse statt Geld

PROJEKT: Neues Finanzierungsmodell für Ausbau einer Hofkäserei in Schleis – „Crowdfunding“ auf andere Art offiziell vorgestellt

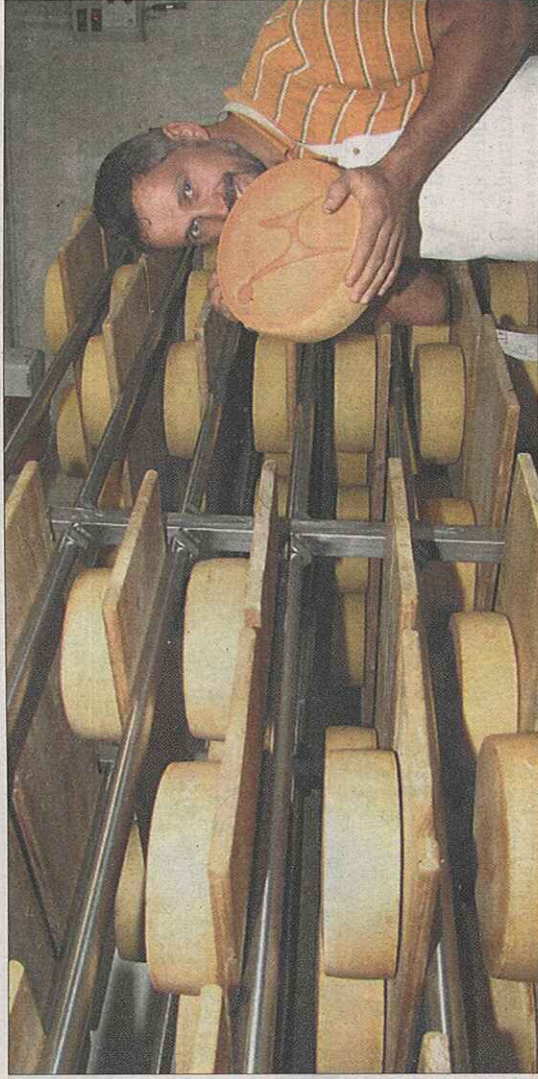
VON BURGI PARLATSCHER ABART

SCHLEIS. Neue Wege geht Alexander Agethle bei der Finanzierung des Ausbaus seiner Hofkäserei in Schleis. Interessierte können sich finanziell am Projekt beteiligen und erhalten im Gegenzug zehn Jahre lang Käse.

Alexander Agethle betreibt seit 2002 die Hofkäserei „Enghorn“ in Schleis, in der jährlich rund 60.000 Liter Milch zu Käse verarbeitet werden. „Die Nachfrage übersteigt schon seit längerem unsere Produktion“, berichtet Agethle.

Dies ist nur einer der Gründe, warum er sich nun für einen Ausbau der Hofkäserei entschieden hat. „Wir können damit eine ganze Arbeitsstelle für unseren Sennner schaffen, der bisher nur jeden zweiten Tag die Milch verarbeitet hat und durch das tägliche Käsen können wir auch die Qualität unseres Käses steigern.“

Da kam es gerade recht, dass die ehemalige Schleiser Sennerei zum Kaufe stand. Sie befindet sich angrenzend an den Hof und



Alexander Agethle in seinem Käsekeller, der schon im nächsten Jahr in die ehemalige Schleiser Sennerei verlegt werden soll.

die Hofkäserei von Alexander Agethle.

Für die Finanzierung des Ausbaus und des Umbaus des Gebäudes griff Agethle ein Modell auf, das er in Bayern kennengelernt hatte und eine Form des sogenannten „Crowdfunding“ ist. Dabei beteiligt sich eine Vielzahl von Geldgebern mit unterschiedlich großen Beträgen an

einem Projekt. Es stellte sich heraus, dass dies auch in Italien rechtlich in Form eines Produktvorverkaufes möglich ist.

Im Falle der Hofkäserei heißt dies, dass der Geldgeber je nach Größe des Betrages zehn Jahre lang eine bestimmte Menge von Gutscheinen (so genannten „Enghörnern“) erhält, die für Käse, Butter und Dinkel oder bei

einem Aufenthalt bzw. Essen in einem Malser Hotel eingelöst werden können.

„Ein ‚Enghorn‘ entspricht beispielsweise 200 Gramm Käse und das ist auch in zehn Jahren noch so“, betont Alexander Agethle. Die Wertsteigerung des Käses durch die Inflation wird somit nicht berechnet. „Das ist nur möglich, weil wir bei unse-

ren Produktionskosten kaum von der Inflation abhängig sind.“

Seine Idee ist bereits auf über raschend viel Unterstützung gestoßen. „Der eingezahlte Betrag hat schon eine beachtliche Höhe erreicht“, freut sich Agethle. Unter den Geldgebern sind auch zwei Unternehmen, für die die „Enghörner“ nach eigenen Angaben sinnvolle Geschenke für Mitarbeiter und Kunden sind.

„Es gibt aber eine klare Obergrenze für diese Beteiligungsform“, stellt Alexander Agethle klar. Man müsse nämlich für die Zukunft garantieren, dass der Betrieb über genügend Käse zur Vermarktung verfüge.

Der verbleibende Fehlbetrag wird über einen Kredit des Fördervereins Ethical Banking der Raiffeisenkassen aufgebracht, der sich unter anderem der Förderung der biologischen Landwirtschaft verschrieben hat.

Gemeinsam mit Vertretern von Ethical Banking wurde das Projekt „Hofkäserei Enghorn“ gestern in Bozen offiziell vorgestellt.

© Alle Rechte vorbehalten

@ Weitere Informationen:
www.enghorn.com

ie Behandlung Tumorkranke

SCHGAU. Ab Mitte Oktober müssen Tumorkranke für komplementärmedizinische Behandlungen nicht mehr Meran fahren. Diese dann – mit Ausnahme der Erstvisite – auch im anderen Krankenhaus möglich. Es werden Infusionen verabreicht, die helfen, Nebenwirkungen der Chemotherapien zu vermindern und die Erkrankten zu entlasten. Der Therapieplan ist nach Krebsstadien und den behandelnden Ärzten festgelegt, heißt es in der Aussendung des Sanitätszentrums Meran. Das Personal hat in den letzten Jahren die Ausbildung im anderen Krankenhaus absolviert, damit die komplementärmedizinischen Behand-

DONNERSTAG, 3.10.
Tag 18° Nacht 10°
Recht freundlich:
Sonne und Wolken.

FREITAG, 4.10.
Tag 16° Nacht 10°
Recht freundlich:
Sonne und Wolken.

SAMSTAG, 5.10.
Tag 17° Nacht 10°
Stärker bewölkt,
vermutlich trocken.