



Hofkäserei Gatscher
Pustertalerstr.5
I-39030 Kiens
Tel: 0474 564151
josefinnerhofer@yahoo.de
www.gatscher.it

Einreichung Projekt
zum Wettbewerb

**“Regional genießen und erleben – gustare e scoprire”
“Tourismus trifft Landwirtschaft”**

Projektkurzbeschreibung:

Das Projekt “Regional genießen und erleben – gustare e scoprire” beinhaltet eine direkte Zusammenarbeit zwischen Hotellerie, Gastronomie, und Landwirtschaft. Es handelt sich um Betriebe im unteren Pustertal.

Dieses Projekt wird von der Hofkäserei Gatscher in Kiens eingereicht.

Das Ziel ist es auf kurzem Weg die Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft zu verstärken. So können die Gäste am Hof Tierhaltung und Herstellung von landwirtschaftlichen Produkten hautnah erleben. Im Gegenzug bieten die umliegenden Hotels und Gastbetriebe, welche als Projektpartner mitmachen, ihren Gästen unser Produktsortiment an.

Diese Art der Zusammenarbeit hat sich im Laufe der Jahre aufgrund der Struktur einiger Hotelbetriebe ergeben und ist von Jahr zu Jahr erweitert worden.

Anlässlich des Ideenwettbewerbes „Tourismus trifft Landwirtschaft“ haben wir für diese Partnerschaften ein Gesamtkonzept mit passendem Logo erstellt.

Ausgangslage:

Am Gatscherhof in Kiens können wir rund 20 Stück Vieh (GVE) halten. Das sind zurzeit 14 Kühe, etwas Jungvieh, ein Stier und ein Pferd sowie Kleintiere. Wir verarbeiten seit nunmehr 10 Jahren die Milch in der eigenen Hofkäserei. Unser Motto ist es, die Wege sehr kurz zu halten (0 km) und möglichst viele Kreisläufe zu schließen.

Rund um uns herum befinden sich viele Beherbergungs- und Gastbetriebe, die ihren Gästen auch etwas bieten müssen.

Wir sind als Schaukäserei sehr einfach gestartet und haben uns mit der Zeit durch verschiedene Prämierungen unserer Produkte und dem gelungenen Umbau der Hofstelle zu einem interessanten Partner für diese Betriebe und dem örtlichen Tourismusverein gemacht.



Derzeit sind folgende Betriebe bei „Regional genießen und erleben – gustare e scoprire“ mit dabei:

- **Tourismusverein Kiens**



Der örtliche Tourismusverein hilft uns mit Werbung und Bekanntmachung unseres Betriebes u. a. durch die Aufnahme unseres Hofes in sein Wochenprogramm. Begonnen haben wir bereits vor Jahren mit einer wöchentlichen Besichtigung unserer Hofkäserei. Nach dem Umbau sind wir nun mit einem Erlebnisvormittag voll durchgestartet. Dieses Angebot wird von den Gästen mit Begeisterung angenommen.

- **Winkler Hotels**



Am Frühstücksbuffet und beim wöchentlichen Waldfrühstück finden sich unsere Milchprodukte.

Wir bieten diesen Gästen Hofführungen an. Außerdem findet einmal wöchentlich die Kinderanimation am Hof statt.

- **Hotel Ehrenburgerhof Lido**



Am Frühstücks- und Abendbuffet finden sich regelmäßig unsere Milchprodukte. Dieses Familienhotel besucht uns mit seinen kleinen Naturdetektiven. In der Käserei dürfen die Kinder ihren eigenen Käse herstellen.

- **Genießerhotel Tanzer**



Auf der Speisekarte wird eine Delikatesse kreiert mit unseren Produkten angeboten. Die Hotelwanderungen werden mit einer Besichtigung unserer Käserei verbunden.

- **Hotel Panorama**



Das Hotel serviert unsere Produkte den Gästen und bietet sie zum Verkauf an. Die Gäste besuchen uns am Hof und werden durch unseren Betrieb geführt.

- **Pizzeria Petra**
Zu Saisonzeiten finden sich unsere



Käsen auf der Pizza.

- **Hotel Waldruhe**



Das Hotel serviert unsere Produkte den Gästen und bietet sie zum Verkauf an. Die Gäste besuchen uns am Hof und werden durch unseren Betrieb geführt.

Einige Daten zum Projekt:

Erhoben von Teilnehmerlisten, Rechnungen, usw.

- | | | |
|--|-------------------|-----------------|
| - Führungen am Gatscherhof | Teilnehmer /Jahr | 1.200 |
| - Kinderanimation | Teilnehmer/Jahr | 1.000 |
| - Lieferung von Milchprodukten an die Partner | | |
| Umgerechnet in lt. Milch | Liter Milch/Jahr | 12.500 (2 Kühe) |
| - Bestellungen | Dauerauftrag oder | wöchentlich |
| - Auslieferung der Produkte | 1 X pro Woche | |
| - Durchschnittliche Entfernung der Partner vom Gatscherhof | | km 3,0 |

Projektordnung:

Die Projektpartner erhalten von der Hofkäserei Gatscher das Logo um ihre Gäste auf die Verwendung regionaler Produkte und das Erlebnis Bauernhof neugierig zu machen.

Die Zusammenarbeit beruht auf gegenseitigem Interesse beider Partner, und soll nach wie vor ohne schriftliche Bindung und individuell von Betrieb zu Betrieb funktionieren.

Sollte ein Partner nicht mehr an einer Zusammenarbeit mit der Hofkäserei Gatscher interessiert sein, dann ist er angehalten sich vom Logo zu trennen.

Sollten in Zukunft weitere Partner an einer Zusammenarbeit interessiert sein, ist eine Neuaufnahme jederzeit möglich. Das kann ein Betrieb der Hotellerie Gastronomie oder auch ein Betrieb aus der Landwirtschaft sein, der das Projekt bereichern kann.

Ausbreitung auf andere Gebiete:

Durch die Bekanntmachung in den Medien und Fachzeitschriften soll das Projekt als gutes praktisches Beispiel dienen.

Kiens, im September 2014

Josef Innerhofer

