

SEILBAHN KOMPERDELL GMBH

KOOPERATION SEILBAHN KOMPERDELL GMBH UND SERFAUSER LANDWIRTE IN DEN BEREICHEN NUTZTIER- UND KÄSEABNAHME

1. PROJEKT

Seit bald nunmehr als 20 Jahren (Start: Dezember 1999) besteht eine enge Verbindung zwischen den Serfauser Bauern und der ortsansässigen Seilbahngesellschaft, der Seilbahn Komperdell GmbH. Die Zusammenarbeit bezieht sich neben der gemeinsamen Nutzung der natürlichen Ressourcen (Grund und Boden, Weideflächen) insbesondere auf die Abnahme von rund jährlich 80 Rindern sowie rund 2.800 kg Almkäse jährlich. Hervorzuheben ist, dass die Produktion des Käses zu 100% auf der heimischen Komperdell Alpe erfolgt. Im Bereich der Fleisch-Abnahme ist zu erwähnen, dass die Schlachtung und küchenfertige Aufbereitung sowie Lieferung zurück in die gastronomischen Betriebe der Seilbahn Komperdell GmbH durch zwei heimische Metzger erfolgt. Der Transport des Viehs zur Schlachtung erfolgt ebenfalls über einen einheimischen Frächter.

2. FACTS

TOURISMUSGEMEINDE SERFAUS

Serfaus, auf einem Hochplateau im Tiroler Oberinntal auf 1.427m gelegen, zählt zu den wohl bekanntesten Tourismusorten in Tirol. Der Ort Serfaus verfügt über rund 7.300 Gästebetten und verzeichnet jährlich rund 1,2 Mio. Nächtigungen (Sommer und Winter). Serfaus bildet mit seinen Nachbargemeinden am Plateau die Urlaubsdestination Serfaus – Fiss – Ladis, welche sich in den letzten Jahren mit rund 2,1 Mio. Nächtigungen bei rund 15.000 Gästebetten zu einer der Top-Adressen im alpinen Familientourismus entwickelt hat. Die Gemeinde Serfaus hält derzeit bei knapp 1.000 Einwohner.

LANDWIRTSCHAFT IN SERFAUS

In Serfaus gibt es derzeit noch 44 aktive Bauern, welche allesamt im Nebenerwerb tätig sind und für eine durchgehende Bewirtschaftung unserer Kulturlandschaft sorgen. Die bewirtschaftete Fläche beträgt rund 360 ha, es werden 390 Großvieheinheiten gehalten. Davon sind ca. 400 Stück Rinder (rund 160 Kühe und rund 250 Stück Kälber und Jungrinder), rund 350 Schafe und Ziegen, sowie Pferde (vorwiegend Tiroler Haflinger).

KOMPERDELL-ALPE SERFAUS

Die Komperdell-Alpe in Serfaus ist eine der größten Almen in Tirol und nimmt in den Sommermonaten rund 210 Kühe (182 Milchkühe und 30 Galtvieh) auf, welche eine Fläche von über 250 ha beweiden. Zusätzlich zur Komperdell- Alpe werden auf weiteren Hochalpen (Böder bzw. Unterer Berg) 50 Stück Mutterkühe mit Kälbern und 200 Stück Jungrinder (Kerb, Moos) und 90 Kälber (Hög) gealpt. Im Laufe einer Alm- Saison werden ca. 185.000 Liter Milch verarbeitet und daraus rund 17.000 kg Käse (14.000 kg Almkäse, 3.000 kg Bergkäse, 1.800 kg Dorfkäse) sowie 4.000 kg Butter produziert. Besonders hervorzuheben ist, dass bereits in der Voralp- Saison bzw. touristischen Zwischensaison die Milch vom Dorf auf die Alpe in die Sennerei geliefert wird und bereits im Vorsommer mit der Produktion vom sogenannten Dorf-Käse begonnen wird.



SEILBAHN KOMPERDELL GMBH

Dies ermöglicht den ansässigen Bauern ihre wertvolle Milch außerhalb der Saison in ein wirtschaftliches interessantes Produkt umzusetzen, zumal in dieser Zeit kein Absatz der Milch an die Hotellerie möglich ist. Die Käse der Komperdell Alpe wurden in den letzten Jahren immer wieder bei diversen einschlägigen Veranstaltungen prämiert und ausgezeichnet.

SEILBAHNKOMPERDELL GMBH

Die Seilbahn Komperdell GmbH, mit ihren 36 Aufstiegshilfen und 9 Restaurationsbetrieben, ist im 100%igen Besitz der Gemeinde Serfaus. Zusammen mit dem Bergbahnunternehmen der Nachbargemeinde Fiss bilden die beiden Unternehmen Tirols Ski Dimension Serfaus. Fiss. Ladis. Mit 69 Anlagen und 214 Pistenkilometer zählt das Skigebiet zu einem der Größten im Alpenraum. Die Seilbahn Komperdell GmbH ist mit rund 460 Mitarbeitern (Gastronomie und Bahn) im Winter zu einem der größten Arbeitgeber der Region. Im Sommer ist zu erwähnen, dass insgesamt 11 Bahnen in Betrieb sind und eine Reihe von zielgruppenspezifischen Attraktionen am Berg geboten werden.

3. ZUSAMMENARBEIT / KOOPERATION – ABLAUF BZW. PROCEDERE

NUTZTIERABNAHME / RINDER:

Es werden pro Jahr rund 80 Stück Rinder von Serfauser Bauern in der Gastronomie der Bergbahnen verwertet.

ABLAUF:

1) Preisverhandlung:

Jährliche Preisverhandlung seitens der Seilbahn Komperdell GmbH mit den Bauernvertretern des Ortes. Es werden jährliche Fixkilopreise nach Klassen verhandelt. Der ausverhandelte Preis liegt in der Regel deutlich über dem Marktpreis. Die Seilbahn Komperdell GmbH übernimmt die Kosten für Transport zum Schlachthof, der Schlachtung, küchenfertigen Zubereitung, Lieferung sowie Verpackung. Die Abnahme umfasst das ganze Rind samt Knochen.

2) Terminliche Wunschliste:

Von Seiten der Seilbahn Komperdell GmbH wird dem Ortsbauernvertreter, welcher die Abholung und Schlachtung koordiniert, eine Art „terminliche Wunschliste“ übermittelt, welche Stücke zu welchem Zeitpunkt benötigt werden. Aufgrund der saisonalen Schwankungen ist dies nötig. In der Regel werden nahezu 90% des Fleisches in den Wintermonaten (November bis März) benötigt. Eine Absprache zwischen der Gastronomischen Leitung der Restaurationsbetriebe sowie des koordinierenden Ortsbauernobmanns ist hierfür notwendig.

3) Abholung und Schlachtung:

Die Abholung zur Schlachtung erfolgt durch einen konzessionierten Transporteur aus dem Stall des jeweiligen Bauern an den im Vorfeld festgelegten Tagen. Die Schlachtung erfolgt direkt bei den beiden heimischen Metzgern bzw. in einem der umliegenden konzessionierten Schlachthöfe. Die Klassifizierung der Rinder erfolgt ausnahmslos über die Metzger.



SEILBAHN KOMPERDELL GMBH

4) Zerlegung – küchenfertige Aufbereitung – Verpackung und Anlieferung in der Bergbahn-Gastronomie:

Von Seiten der heimischen Metzger erfolgt eine küchenfertige Aufbereitung und Anlieferung in den jeweiligen Gastronomiebetrieb unter Einhaltung von gesetzlich vorgeschriebenen hygienischen Richtlinien.

5) Abrechnung:

Abrechnung mit dem jeweiligen Bauern erfolgt nach Übermittlung des Fleischgewichtes und der Klasse durch den Metzger. Die Viehverkehrsscheine werden beigebracht und abgelegt.

ALPKÄSE ABNAHME VON DER KOMPERDELL ALPE:

Von der Alpe Komperdell werden in den Restaurants der Bahn pro Jahr rund 2,7 Tonnen Käse abgenommen. Im Jahr 2018 wurden 1.898 kg Almkäse, 860,50 kg Bergkäse sowie 28 kg Butter in den Bergrestaurants verarbeitet. Die Seilbahn Komperdell GmbH bezahlt hierfür den ortsüblichen Preis. Die Lagerung erfolgt im Käsekeller der Sennerei und wird von den Restaurants bei Bedarf abgerufen.



4. SUMMARY/ ZUSAMMENFASSUNG

Die oben beschriebene und gelebte Kooperation zwischen den Bergbahnen und den Landwirten in Serfaus kann zurecht als Erfolgsmodell bezeichnet werden. Neben der gegenseitigen Wertschätzung und dem wirtschaftlichen sowie kulinarischen Aspekten hat diese Projekt wesentlich zum Guten Klima und der Gesprächsbereitschaft beider Parteien, insbesondere im Hinblick auf die Nutzung der gemeinsamen natürlichen Ressourcen (z.B.: Weideflächen für Skipisten) beigetragen. Gemeinsam und auf Augenhöhe wird versucht zukunftsfähige Lösungsansätze zu erarbeiten und den täglich wachsenden Herausforderungen zu begegnen. Die Landwirtschaft ist und bleibt der wichtigste Partner des Tourismus in alpinen Regionen, nicht zuletzt da durch die Bewirtschaftung und Pflege der Landschaft neben dem Erhalt der landschaftlichen Attraktivität (gepflegtes Kulturland) zudem wesentlich zur Sicherheit der Region (Erosion, etc.) beigetragen wird.

SEILBAHN KOMPERDELL GMBH

Zudem hat die Kooperation dazu beigetragen qualitativ hochwertige Produkte aus der unmittelbaren Region auf den Tisch zu bringen und ein gewisses Bewusstsein und eine Begehrlichkeit für gesunde, regionale und hochwertige Lebensmittel bei Einheimischen und Gästen gleichermaßen zu fördern. Weiters kann angeführt werden, dass durch solche Kooperation, welche ein gewisses Maß an Absatzsicherheit der Produkte bieten, die Entscheidung, insbesondere von jungen Bauern, bestehende Betriebe weiterzuführen, deutlich positiv beeinflusst werden kann und auch wird. In Serfaus gibt es derzeit, trotz der starken touristischen Entwicklung, immer noch 44 bäuerliche Betriebe.

Kontakt:

Dr. Christof Schalber
Projektmanagement & Gastro-Koordination
tel. +43 (0)5476 6203 662
mobil. +43 (0)676 846236 336
c.schalber@skiserfaus.at

Mag. Paul Greiter
Bürgermeister Serfaus
Tel.: +43 (0)5476 6210-12
E-Mail: buergermeister@serfaus.gv.at
Gemeindeamt Serfaus - Gänsackerweg 2 - 6534 Serfaus
Tel. +43(0)5476/6210-0 / Fax. +43(0)5476/621021
gemeinde@serfaus.gv.at www.serfaus.gv.at