



Bio-Dorfsennerei
Prad am Stilfserjoch



Bio-Ziegenkäse aus dem Vinschgau

www.bio-dorfsennerei.it



Start in eine neue Zukunft

Die Dorfsennerei Prad kann stolz auf eine **über hundertjährige Geschichte** zurückblicken. Zwar musste der Betrieb 2012 wegen Absatzschwierigkeiten zeitweilig seine Tore schließen, ist aber dann im Jahr 2017 durch einen ausländischen Investor wieder zu neuem Leben erwacht.

Joos Peters, Fachmann in der Milchbranche hat die Zeichen der Zeit erkannt und den Grundstein für die neue Ausrichtung als Bio-Sennerei gelegt: Unter seiner Leitung wurde der Betrieb Bio-zertifiziert und es konnten mehrere Bauern aus der näheren Umgebung für die Produktion von frischer Bio-Ziegenheumilch gewonnen werden.

Durch den abrupten Ausstieg des Belgiers aus privaten Gründen blieb das Vorhaben, und vor allem die **Bauern, jedoch auf der Strecke**.

Die Dorfsennerei Prad startet nun neu unter der Leitung der **Bürgergenossenschaft Obervinschgau** und wird zu einem **von Bürger*innen getragenen Projekt**. Ziel der Bürgergenossenschaft ist eine ökologisch und ökonomisch nachhaltige Entwicklung des Obervinschgaus. Wir finden, dass diese wertvolle Struktur und die damit zusammenhängende Kompetenz in der Region wichtig ist, dass damit hochwertige Arbeitsplätze geschaffen werden und dass engagierte Bauern damit eine Zukunftsperspektive bekommen.

In der Dorfsennerei Prad wird in Zukunft hochwertiger **biologischer Ziegenkäse** hergestellt. Damit wir dieses Vorhaben gut verwirklichen können, sind wir auf Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung angewiesen. Mit einem Vorverkauf sammeln wir das nötige Kapital, um den Betrieb starten zu können.



Der Schmelzhof



Der Untervellnairhof



Der Faslarhof

Beteiligen Sie sich: der Käse-Vorverkauf

Wenn Sie wie wir von der Sinnhaftigkeit **kleiner lokaler Kreisläufe** überzeugt sind, **heimische, natürliche biologische Produkte** schätzen und bereit sind uns ihr Vertrauen entgegenzubringen, laden wir Sie ein, vorab **Käse aus bester biologischer Ziegen-Heumilch zu erwerben**.

Mit dem Vorverkauf können wir die zu Beginn anfallenden Fixkosten für die Milch, das Personal und die Struktur abdecken.

So funktioniert:

Für den eingezahlten Betrag erhalten sie von uns Käse-Gutscheine, sogenannte „Proder“ die sie dann im Laufe des Jahres in Käse, aber auch alle anderen Produkte der Obervinschger Bürgergenossenschaft, wie **Setzlinge** sowie biologisch angebautes **Obst, Gemüse, Beeren, Getreide und Eier** eintauschen können.

Für 200,- € erhalten sie insgesamt 33 „Proder“, 1 „Proder“ entspricht 200g Käse. Die „Proder“ bekommen sie nach der Überweisung zugeschickt und können im Laufe der Jahres eingelöst werden.

Die kleinste Summe beträgt 200,- €; ein Vielfaches davon kann frei gewählt werden. Dementsprechend erhöht sich die Zahl der Gutscheine. Bei Einzahlungen über 200,- € können wir die Laufzeit gerne auch auf mehrere Jahre erhöhen (bitte bei Einzahlung angeben)

Wo können die Gutscheine eingelöst werden:

- In der Bio Sennerei
- Auf unserem Marktstand (in den Sommermonaten in Mals, Schlanders, Landeck und Meran)
- Auf telefonische Vereinbarung hin bei größeren Mengen an Obst&Gemüse, z.B in der Marmeladesaison

Weiters unterstützen auch das *****Hotel Greif** und das *****Bio Hotel Panorama in Mals** unseren Vorverkauf. Sie können die Gutscheine dort gegen Konsumation oder auch Übernachtung einlösen.

Auch in den Filialen von **Naturalia in Bozen und Meran**, sowie im **Weltladen in Latsch** sind die Gutscheine einlösbar. Dort allerdings ausschließlich in Bio-Käse aus unserer Sennerei.

Für all jene die uns im Großraum München unterstützen möchten: Die Biomarktkette **VollCorner** löst die Gutscheine in ihren 18 Filialen ein. Es steht ihr gesamtes Produktsortiment zur Auswahl.

Nach Überweisung des Betrages an die Raiffeisen Prad-Taufers, IBAN: IT 59 U 08183 58440 000303007812

unter Angabe ihres Namens, Adresse und unter Angabe des Kennworts „Bio Dorfsennerei“ schicken wir Ihnen den unterzeichneten Vertrag, die „Proder“ und die Verkaufsrechnung zu.

Alle weiteren Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.bio-dorfsennerei.it oder unter **+39 340 5 46 88 30**