

der Vinschger

postazONE

contact

PLT/OMF/RMP/1030/10
valido dal 22/04/2010

Posteitaliane

Südtirols größte Privatkäserei

RIEGLHOF VERLEGT PRODUKTION NACH ST. VALENTIN

piloly//com
WEB & INTERNETAGENTUR

0473 740363 - info@piloly.com

**SKIGEBIET NAUDERS –
GRENZENLOS.WINTER!**

- ▶ Traumhafte Pisten aufgrund der Höhenlage
- ▶ Erlebnisrestaurants und urige Skihütten
- ▶ Jeden Tag Südtiroler Tag: Tageskarte € 26,50
Familiertageskarte € 60,50



Nauders
am Reschenpass

Jeden Tag
Südtiroler
Tag

www.nauders.com

SNOWPARK FUNSLOPE KINDERLAND

WINTERSPASS IN
SCHÖNEBEN
AM RESCHENPASS

NR. 01 (685) - 14.01.2015 - I.P. 23 JG
Wochentlich

Edmund und Tobias Patscheider befördern die Käselaibe in das Salzbad.



Familie Patscheider setzt auf regionale Kreisläufe

Rund 2.000 kg Milch werden täglich verarbeitet. Hochwertige Qualitätsprodukte sind begehrt denn je.

LANGTAUFERS/ST. VALENTIN A.D.H.

- Mit seinem hochwertigen Käse und seinem hofeigenen Joghurt hat sich der Rieglhof in Langtaufers schon längst einen Namen gemacht. Nicht nur im Vinschgau und Burggrafenamt, sondern auch in Gemeinden im benachbarten Nordtirol. Vor kurzem hat der Familienbetrieb die hofeigene Produktion nach St. Valentin a.d.H. verlagert. Zusätzlich dazu wird in der neuen Produktionsstätte auch die Milch der Bauern von Langtaufers und zum Teil auch Milch aus Graun verarbeitet. Auf dem Stockerhof, wo früher die Masstischlerei Oberland untergebracht war, befindet sich jetzt die größte Privatkäserei Südtirols.

Mit 5 Kühen fing alles an

Vom Herstellen von Käse war Edmund Patscheider schon als



Tobias Patscheider im Labor

Kind fasziniert. Geerbt hatte er diese Leidenschaft von seinem Vater. Als Edmund den heimlichen Rieglhof in Langtaufers übernahm, sah er in der Haltung von Milchvieh keine Zukunft: „Ich beschloss daher Kälber aufzu-

ziehen und sie dann als trüchtige Kalbinnen zu verkaufen“, erinnert sich Edmund Patscheider. Später dachte er sich, dass es noch besser sei, die Tiere erst nach dem ersten Abkalben zu verkaufen, „sodass uns die Kälber bleiben.“ Zumal

auf diese Art Milch anfiel, die Edmund nicht mehr verkaufte, machte er sich erstmals daran, zunächst Butter und dann in einem kleinen 50-Kilo-Kessel erstmals Käse herzustellen. Dass er dafür ein glückliches Händchen hatte, bestätigten ihm unter anderem auch die Gäste, die am Rieglhof ihren Urlaub auf dem Bauernhof verbrachten. Die offizielle Herstellung von Käse und Joghurt lief am Rieglhof im Jahr 2002 an. Die Rohmilch stammte zunächst von 5 Kühen, mittlerweile sind des einige mehr.

Steigende Nachfrage

Die Qualitätsprodukte des Rieglhofs wurden Jahr für Jahr bekannter und begehrt. „Wir waren nicht mehr imstande, der Nachfrage nachzukommen“, sagt Edmund Patscheider. Zusätzlich



zum Vertrieb der hofeigenen Produkte in Geschäften im Vinschgau und darüber hinaus ist der Rieglhof mit seinen Erzeugnissen auch auf Bauernmärkten in Schlanders, Glurns und anderen Orten des Vinschgaus und auch des Burggrafenamtes vertreten. Weiters sind die hochwertigen Erzeugnisse, speziell auch der Rieglhof-Joghurt, in Kindergärten, Schulen, Altersheimen und anderen Einrichtungen begehrt. Dasselbe gilt auch für gehobene Gastronomiebetriebe in Gebieten in Nordtirol, vor allem in Fiss, Ladis und Serfaus sowie im Paznaunal.

Söhne steigen ein

Die Söhne von Edmund Patscheider, die Zwillinge Achim und Tobias, haben beide die Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg besucht, wollten im Anschluss daran aber andere Berufe ausüben, bis sie dann zur Überzeugung gelangten, mit vollster Motivation im Familienbetrieb einzusteigen. Achim absolvierte die Tischlerlehre, entschied sich dann für eine Ausbildung als Verkaufsleiter in Innsbruck, die er mit Bravour absolvierte. Er arbeitete ein Jahr

lang als Verkaufsleiter in München. Tobias wollte Ofensetzer und Fliesenleger werden, besuchte dann aber die Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz. Nun sind beide voll im Familienbetrieb tätig, jeder in seinem Kompetenzgebiet. Achim ist hauptsächlich für den Verkauf und die Verwaltung zuständig, Tobias im Bereich der Produktion, darunter auch im hauseigenen Labor, wo die Käsekulturen gezüchtet werden.

Zwei Produktionslinien

In der neuen Produktionsstätte in St. Valentin werden seit dem 21. November 2014 sowohl die typischen hofeigenen Produkte des Rieglhofs erzeugt als auch Käsespezialitäten aus der Milch von Bauern aus Langtaufers und teilweise aus Graun. Erzeugt werden vor allem Weich-, Frisch- Schnitt- und Hartkäse. Zurzeit werden fünf Mal in der Woche täglich rund 2.000 Kilogramm Milch verarbeitet. Die Milch aus Langtaufers und Graun wird von Bergmilch Südtirol täglich angeliefert. Aufgrund einer Vereinbarung zwischen der Firma „Patscheider Spezialitätenkäserei“, die von den Brüdern Tobias und Achim geführt wird, und Bergmilch Südtirol ist es gelungen, dass die Abrechnung mit den Bauern sowie auch die Kontrollen und weitere bürokratische Abläufe über Bergmilch Südtirol laufen. „Das ist für uns eine große Erleichterung und Entlastung“, freuen sich Edmund Patscheider und seine Söhne. Als besonders wichtig für

die Konsumenten und Abnehmer erachten sie die klare Trennung zwischen den hofeigenen Erzeugnissen des Rieglhofs und jene der „Patscheider Spezialitätenkäserei“ (www.patscheiderkaese.it).

Endlich genug Platz

Am neuen Sitz der Käserei in St. Valentin gibt es jetzt keine Platzprobleme mehr. An der bisherigen Produktionsstätte am Rieglhof war es schon vor Jahren zu Platznot gekommen. Eine Erweiterung war nicht möglich, schon allein deshalb nicht, weil der Rieglhof im Gefahrenzonenplan zum Teil als „rote Zone“ aufscheint. Zur neuen Produktionsstätte kam der Familienbetrieb mehr oder weniger durch Zufall. Edmund Patscheider: „Es bot sich die Gelegenheit, die ehemalige Massischlerei Oberland zu erwerben und so fassten wir den Entschluss, das Gebäude zu kaufen, auszuräumen und neu einzurichten.“ Der Ankauf erfolgte im Oktober 2013. Nach gut einjährigen, intensiven Arbeiten wurde aus der ehemaligen Massischlerei eine hochmodern ausgestattete Privatkäserei. Der Hofladen am Rieglhof bleibt weiterhin bestehen. In Zukunft wird daran gedacht, auch am Sitz der Käserei in St. Valentin einen Detailverkauf anzubieten. Ohne Mut, Risikobereitschaft und der Überzeugung, dass es sich lohnt, in regionale, nachhaltige Wirtschaftskreisläufe zu investieren, wäre die Errichtung Südtirols größter Privatkäserei wohl nicht möglich gewesen. Der Erfolg des Familienunternehmens fußt in erster Linie auf der Qualität der lokalen Produkte. Dass die Qualität passt, hat sich schon öfters gezeigt. Die Rieglhof-Produkte wurden bereits mehrfach mit hohen Preisen ausgezeichnet, etwa beim Südtiroler Käsefestival. Auf die Verwurzelung mit der Region verweisen schon die Namen der Käsesorten. So gibt es neben dem „Edelvinschger“ zum Beispiel auch den „Weißseespitze“ oder „Ochsenberger“. Übrigens: Für die Joghurt-Abfüllung verwendet der Familienbetrieb Becher aus nachwachsenden Rohstoffen.

SEPP



Beim Käse-Schmieren.



Achim Patscheider im Büro.