

Blick in die große Produktionshalle.



Käse und Joghurt von feinsten Qualität

*Endlich genug Platz für die Herstellung der bekannten Rieglhof-Produkte
und der Köstlichkeiten der Firma „Patscheider Spezialitätenkäserei“*

ST. VALENTIN./LANGTAUFERS - Es ist vor allem dem Fleiß, dem Mut und der Weitsicht der Familie Patscheider vom Rieglhof

in Langtaufers zu verdanken, dass jetzt im Oberland, genauer gesagt in St. Valentin a.d.H., Südtirols größte Privatkäserei steht. Ein

bisschen kam den Käse- und Joghurt-Spezialisten aber auch der Zufall zu Hilfe, als sich 2013 die Gelegenheit bot, in St. Valentin

das Gebäude zu erwerben, wo sich früher die Masstischlerei Oberland befand. Nach dem Kauf des Gebäudes im Oktober 2013

Wir gratulieren
der Familie Patscheider
zum gelungenen Neubau.

A·S·T·A
eismann GmbH
FOOD TECHNOLOGY

Industriegebiet Mark I Nr. 16 - D-59269 Neubeckum
Tel.: 0049 2525-9306-0 - Fax: 0049 2525-9306 -20
e-mail: info@asta-eismann.de - Internet: www.asta-eismann.de

Lieferung der gesamten Sennereieinrichtung.





Hightech soweit das Auge reicht.



Das Büro

hatten Edmund Patscheider und seine Söhne, die Zwillinge Achim und Tobias, über mehrere Monate hinweg alle Hände voll zu tun, um das Gebäude auszuräumen. Erst im Anschluss daran konnten die weiteren Arbeiten für die „Umwandlung“ der ehemaligen Tischlerei in eine Käserei vorgenommen werden. Zunächst galt es, die alten Böden abzutragen, die Abwasserleitungen neu zu verlegen und neue Böden zu errichten, die allen hygienischen und sanitären Auflagen, die für die Produktion von Käse und

Joghurt vorgesehen sind, entsprechen.

890 Quadratmeter an Produktionsfläche

Nun verfügt die Familie Patscheider über eine Produktionsstätte im Ausmaß von insgesamt 890 Quadratmetern. Neben einer großen Milchverarbeitungshalle mit dem Käsekessel gehören vor allem auch die Käsekeller zu den Herzstücken der Käserei. Aber auch das hauseigene Labor ist zu nennen, das Salzbad, ein kleines

Büro und weitere Räume mehr. Edmund Patscheider und seine Söhne freuen sich, dass es gelungen ist, zum Großteil Firmen und Betriebe aus dem Vinschgau bzw. Burggrafenamt mit der Ausführung der Arbeiten zu betrauen. Die beteiligten Firmen haben ihr Bestes gegeben, um die Arbeiten gut und termingerecht auszuführen. Die hochmoderne maschinelle Ausstattung musste aus Norddeutschland importiert werden, weil es hierzulande keine Firmen gibt, die auf die Einrichtung von Käsereien spezialisiert sind.

Hochwertige Qualitätsprodukte

Größten Wert legt die Familie Patscheider seit jeher auf die Qualität der Produkte und auch darauf, dass lokale Erzeugnisse vor Ort veredelt und nach Möglichkeit auch vor Ort vermarktet werden. Damit setzen die Patscheider konkret das um, wovon letzthin immer häufiger die Rede ist, sprich die Stärkung der kleinen, regionalen Kreisläufe. Mit der Errichtung der neuen Produktionsstätte können der Rieglhof sowie auch das Unternehmen „Patscheider Spezialitätenkä-



HABICHER

HOLZBAU

www.habicher.it

Ausführung der Zimmermannsarbeiten

St. Valentin auf der Haide
Tel. 0473 63 46 48

Anton

Köllemann

Malerbetrieb 

Kaschon 34 I-39020 St. Valentin a.d.H.

Tel. 0473/ 63 46 74 ☎ 0335 6042892

MwSt. Nr. 00574030219 St. Nr. KLL NTN 48H11 0222D

Ausführung der
gesamten Malerarbeiten



Tobias und Edmund Patscheider schütten die Milch in den Käsekessel (Käserei Rieglhof).



Tobias Patscheider bei der Arbeit.

serei“ (www.patscheiderkaese.it), das von Achim und Tobias Patscheider geführt wird, der ständig steigenden Nachfrage gerecht werden. Um zur nötigen Milchmenge zu kommen - es werden immerhin von Montag bis Freitag pro Tag ca. 2.000 Kilogramm Milch verarbeitet -, konnte zusätzlich zur Milch, die am Rieglhof anfällt, auch die Milch der Bergbauern von Langtaufers

und zum Teil auch Milch aus Graun dazu gewonnen werden, und zwar in Zusammenarbeit mit Bergmilch Südtirol.

„Rieglhof“ bleibt „Rieglhof“

Die Produkte, die bisher am Rieglhof erzeugt wurden, werden in St. Valentin übrigens getrennt produziert. Damit ist die Garantie gegeben, dass die Kunden und

werner egger

BERATUNG | PLANUNG | BAUMANAGEMENT

tel: +39 335 67 79 367
e-mail: egger.w@rolmail.net

I-39026 - Prad am Stilfserjoch - Kreuzweg 2/12

Planung, Bauleitung und Koordination

TAK TRIBUS

**Fleischereimaschinen
und Einrichtungen**

Tel. 0473 66 40 98

www.tribus.bz

info@tribus.bz





Edmund Patscheider am Käsekessel.



Die Reifekeller gehören zu den Herzstücken der Käserei



Im Bild oben Riegler Hofkäse, unten Rieglhof-Joghurt.

Gebiete in Nordtirol umfasst, festigen oder gar noch weiter ausbauen zu können. SEPP



Konsumenten nach wie vor die typischen „Rieglhof“-Produkte erhalten. Für den „Rieglhof“-Käse wurde so zum Beispiel ein eigener Reifekeller eingerichtet.

Von Kräuterkäse bis zum würzigen Bergkäse

Die Produktpalette der „Patscheider Spezialitätenkäserei“ ist

breit gefächert. Es werden verschiedenste Käsesorten veredelt und affinert. Die Palette reicht vom Weichkäse über den Schnittkäse halb fett bis hin zu Kräuterkäse, Wein Käse, Bergkäse halbfett und Bergkäse würzig. Das Familienunternehmen hofft, das bisherige Vermarktungsgebiet, das den Vinschgau sowie Teile des Burggrafenamtes sowie auch



KÄLTE KLIMA - CONDIZIONAMENTO REFRIGERAZIONE

Klima- und Kühlanlagen Planung - Verkauf - Service

Lieferung der Kühlräume und Käsereiferäume.

Lana - Boznerstraße 15/10
Tel. 0473 56 43 73
Fax 0473 55 47 36
www.ekk.it



Glurns
Punistr. 13
Mobil 335 6541920
Tel. 0473 831493
Fax 0473 845907



HERMANN SCHWARZ
schwarz.hermann@rolmail.net

Ausführung der gesamten Hydraulik- und Sanitäranlagen



Klimahausexperten | Lehmbaufachmann
Koordination von Schlüsselfertigen Bauten

Investiere in die Zukunft mit Qualität und Service!

RESCHEN | Altdorfstr. 41 | Tel. 0473 633 206 | Fax 632 396
Mobil: 335 54 56 800 | info@baugut.com

Ausführung der gesamten Baumeisterarbeiten