



Learner

Hofkäserei | Caseificio aziendale



Hofkäserei Learner

Stefan Köhl



Gliederung

- Familie
- Viehbetrieb
- Käserei
- Direktvermarktung



Familie



Alexander, Michael, Sabine, Stefan, Oma Anna, Opa
Alois, Maria Anna, Konrad



Wo sind wir?

- Deutschnofen, Eggental
- 1360 m Meereshöhe
- 25 km von Bozen entfernt
- 1 km vom Ortszentrum entfernt



Betriebsfläche

- Gesamt 45 ha
 - Wiese 18,5 ha
 - Wald 25,5 ha
 - Sonstiges 1,0 ha



Betrieb

- Viehbetrieb (Konrad und Maria Anna)
 - 32 Milchkühe (Grauvieh)
 - Schweine für den Eigenbedarf
 - Hund „Waldi“
 - Kater „Giovanni“
- Käserei (ich)





Lokal & International



Praktikanten



Betriebsbesichtigungen



Milch

- Jährlich ca. 160.000 kg
- Stalldurchschnitt ca. 5.000 kg



Haltung

- Anbindestall
- Auslauf morgens nach dem Melken ca. 2 h





Wie kamen wir zur Käserei?

- 2000 bis 2003 Besuch der 3-jährigen Fachschule für Landwirtschaft Salern
- Schulpraktikum in St. Kassian auf der Hofkäserei Lüch da P'cëi
- Idee



meine Ausbildung

- Berufsschule Rotholz
- Verschiedene Praktika
- Meisterkurs



Bauverlauf

- Planungsbeginn 2004
- Baubeginn Frühjahr 2005
- Volle Produktion ab 1. Jan 2007



Gebäudekomplex





Käsesorten

Rosengarten

1 Monat

Bauern-, Pfeffer-,
Peperoncino- und Kümmelkäse

2 Monate

Deutschnofner Bergkäse

4 Monate

Latemar, Stravecchio

6 Monate



Learner

Hofkäserei | Caseificio aziendale







Vermarktung

- Hofladen ca. 25 %
- Wiederverkäufer ca. 65 %
 - Davon ca. 1 % Gastronomie
- Grossisten ca. 10 %



Hofladen





Direktvermarktung

→ Roter Hahn

- Kurze Wege
- Arbeitsplätze vor Ort
- Wertschöpfung bleibt im Land
- Nachvollziehbare Herkunft





Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit!

