

Kaslabn Nockberge

Projektträger Die Kaslab'n Bäuerliche Erzeugnisse eGen
Laufenberg 15
9545 Radenthein



Ansprechperson Michael Kerschbaumer (Obmann)

Quelle : Plan Hohengasser/Wirnsberger

- Projektziele** Errichtung eines Schauraumes im Rahmen des Baus der Käserei „Kaslab'n“:
- Im Schauraum der neuen Käserei sollen Einblicke in unser Kulturgut nähergebracht werden.
 - Nachkommen des Bildungsauftrages (Schulen, Kindergärten, Gruppen): Vermittlung der Kulturlandschaft, Umgang mit Lebensmitteln
 - Gründung des Kompetenzzentrums: ALLE Direktvermarkter und Milchbauern der Nockregion können sich bei Problemfällen an den Käsemeister wenden.
 - Dachmarke „Nock“
 - Biologisch-Regionale Produktion
 - Wertschöpfung bleibt in der Region
 - Neue Produkte: Mit der Kaslabn entsteht eine neue Marke, die die Nockregion einem breiten Publikum näher bringt; Produktion des ersten Rohmilchkäses aus Bioheumilch; Ziegenkäse (Ziegen als neue Kulturpflieger gegen starke Verbuschung und Verwaldung)
 - Kooperation Landwirtschaft – Tourismus
 - Kooperation mit dem Biosphärenpark Nockberge.

Projekthalt Vier Betriebe, die seit Jahrzehnten in der bäuerlichen Direktvermarktungsbranche in der Käseisparte aktiv tätig sind, planen und errichten eine regionale Käserei, die sich in Bioheumilch-Qualität präsentiert und sich auf die Produktion der sogenannten gelben Palette spezialisiert (Bergkäse, Schnittkäse, Emmentaler). Zusätzlich geht es den Betrieben aber auch stark um die Vermittlung von Wissen rund um die heimische Landwirtschaft.

Im vorliegenden LEADER-Projekt wird der frei zugängliche Schauraum gefördert.

Zeitplan Start: Juni 2016
Ende: Juni 2017

Kosten Gesamt: € 207.500,-
Finanzierung Fördersatz: 40%
Eigenmittel: Projektträger