

Käse aus Bio-Heumilch

KASLAB'N NOCKBERGE | RADENTHEIN 3



ab'n Nockberge, der Bio-Heumilch-Schaukäserei 5 eröffneten Produktionsstätte werden Ziegen- und itet. Der besondere Geschmack kommt von der iere auf der Weide, im Winter werden sie mit

n zentralen Produktions- und Veredelungsstandort und gleichzeitig die Milch- und Käsekultur zu Arbeitsplätze und Zukunftsperspektiven für junge n gesichert.

In dieses Vorzeigeprojekt wurden 2,5 Millionen Euro investiert. Finanziert wurde die Schaukäserei mit Bürgerbeteiligung. Investoren sind immer wieder herzlich willkommen. Auf der Website der Käserei erfahren Interessierte Details über das Finanzierungskonzept. Jeder kann sich an der Käserei beteiligen, statt der zwei Prozent Zinsen gibt es Käse. Das Romantik Hotel Seefischer unterstützt als Genossenschaftsmitglied dieses tolle Projekt.

www.kaslabn.at



Foto: Kampitsch Photographic