



In Käse investieren

*Wir laden Käse-Freunde ein,
Partner unseres naturnahen
Bergbauernhofs zu sein.*



Auf 1.180 m Seehöhe bauen wir eine
Sennerei.

www.hofsennerei.at

Liebe Käse-Freunde,

*liebe Freunde der naturnahen
Berglandwirtschaft!*

Im Einklang mit der Natur bewirtschaften wir einen kleinen Bio-Bauernhof und errichten dort eine Sennerei.

Damit realisieren wir einen Jugendtraum, der uns nicht mehr loslässt, seit wir uns in der Landwirtschaftsschule kennen gelernt haben.

» Unsere Grundsätze sind:

- Eigenes Gras und Bergheu verfüttern. Daraus entsteht Milch mit einem besonderen Geschmack.
- Sowohl Ziegen-, als auch Kuhmilch veredeln.
- In einer naturnahen Arbeitsweise echte Spezialitäten für Feinschmecker erschaffen.
- Mit Käse-Freunden direkt in Verbindung sein.

Nach viel Eigenleistung, Einsatz der Ersparnisse und Mithilfe der ganzen Familie ist der Rohbau fertiggestellt. Die Finanzierung der Sennereieinrichtung steht an: Käsekessel, Weichkäsewanne usw. fehlen noch.

Auch bei der Finanzierung der Sennereieinrichtung wollen wir mit Käse-Freunden in Verbindung sein und laden Sie ein, unser Partner zu sein.

Finanzierung in Partnerschaft

Auch bei der Finanzierung der Sennereieinrichtung wollen wir

- mit Käse-Freunden in Verbindung sein
- diese einladen, in Käse zu investieren und damit zu einer naturnahen Berglandwirtschaft beizutragen.

Wir zahlen mit unseren Käse-Spezialitäten verzinst zurück.



» *Wir freuen uns, wenn Käse-Freunde uns begleiten und in Käse investieren. Auf eine gute Partnerschaft!*

Cornelia und Jakob Mathis

Die Käse-Investition

Sie investieren 500 € und wir zahlen Waren im Wert von 550 € zurück.

110 € in 2019 *ca. ab Mai*

110 € in 2020

110 € in 2022

110 € in 2021

110 € in 2023

Für diesen Ertrag haben unsere Experten einen jährlichen Durchschnitts-Zinssatz von 3,9 % errechnet.

Wenn 500 € Investition für Sie momentan nicht passen sollten: Wir haben ein Käse-Investitionspaket mit der halben Summe vorgesehen, über das wir Sie gerne informieren.

Folgende Spezialitäten sind für die Rückzahlung des Darlehens vorgesehen:

- Bergkäse in verschiedenen Reifestadien
- Ziegen- und Kuhschnittkäse
- Ziegen-Frischkäse
- Eier
- Fleisch und Wurstspezialitäten (*saisonal*)
- Das Sortiment wird erweitert



Weiters haben Sie ...

... die Gewissheit, zu einer regionalen, ökologischen Landwirtschaft beizutragen.



Der Hof im Oberen Bonacker vor dem Sennereibau

Hier erhalten Sie die Waren:

- Im Selbstbedienungsladen bei der Sennerei.
 - Bei Käse-Verkaufsveranstaltungen bzw. Verkaufs-Partnern im Vorarlberger Rheintal.
 - Versand (*in der kühleren Jahreszeit; Versandkosten müssen wir gesondert verrechnen*).
 - In der Zustellrunde in Laterns.
 - Weitere Zustellrunden sind vorgesehen.
- Natürlich können Sie Ihr Bezugsrecht weitergeben.

Als Partner bekommen Sie:

- Informationen zu Veranstaltungen, zu Zustellrunden und zu Neuem von der Hofsennererei.
- Jährliche Info zum Stand Ihres Darlehenkontos.
- Nennung auf unserer Tafel der Freunde und Förderer (*mit Ihrem Einverständnis*).

Alles hat seine Ordnung

Das Alternativfinanzierungsgesetz ermöglicht uns die Ausgabe von Nachrangdarlehen im Rahmen eines Bürgerbeteiligungsmodells. Wir sind verpflichtet, auf das damit verbundene Verlustrisiko hinzuweisen. Damit alles klar ist, wird eine Darlehensvereinbarung abgeschlossen.

Die Einrichtung der Sennerei



Der Kupferkessel wird das Herzstück

Mit den Darlehen unserer Käse-Freunde werden folgende Investitionen getätigt:

Käsekessel, Weichkäsewanne, Presswanne, Regale für Reiferaum, Salzbad, Kühlraum, Verpackungs- und Wiegeeinrichtung, Mehrzweckerhitzer und sonstige Notwendigkeiten inkl. den dazugehörigen Installationen.

Sie wollen investieren?

Sie möchten Partner der Hofsennerie sein und ein Darlehen geben?

Wir zahlen es Ihnen verzinst in Form von Käse-Spezialitäten zurück. Gerne können Sie sich informieren oder gleich die Darlehensvereinbarung anfordern.

mathis@hofsennerie.at, T 0650 4962015

Am Bergbauernhof entstehen Spezialitäten

Unser Hof liegt am steilen Südhang in Laterns auf 1.180 m Seehöhe. Die Bewirtschaftung ist aufwendig, der Winter dauert länger als im Tal. Dort, mitten in der Natur, ist die Luft für unsere Tiere rein. Sie halten sich viel im Freien auf, bekommen die besten Gräser und Kräuter sowie eigenes Heu. Auch sie sind Feinschmecker.

Unsere Landwirtschaft ist überschaubar, wir kennen die Tiere beim Namen und arbeiten im Kreislauf mit der Natur.



In unserem Milchvieh-Stall (Mittlerer Bonacker) sind 10 Kühe, 17 Milchziegen und 100 Legehennen untergebracht. Die 12 Rinder und 14 Kitz, freuen sich auf den neuen Laufstall im Oberen Bonacker.



Seit 2017 ist unser Hof Bio-zertifiziert. Dies war für uns kaum mit zusätzlichem Aufwand verbunden, denn wir arbeiten traditionsgemäß nachhaltig.

» **Wir sind überzeugt:**

Tiere, die in diesen guten Verhältnissen leben, geben die beste Milch, die wichtigste Voraussetzung für gute Milchprodukte.

In der Sennerei wird die Milch mit viel Erfahrung und Gespür für Reifeprozesse sorgfältig verarbeitet. **Es entstehen ganz besondere Lebensmittel.**

Jakobs Alpkäse wurde bei der Käseprämierung in Schwarzenberg und der Almkäseolympiade in Galtür vielfach mit Gold und Silber ausgezeichnet. Die Wiese „Himmelreich“ war ein Sieger bei der Vorarlberger Wiesenmeisterschaft 2016. Auch die Ziegen sind vielfach prämiert.



» **Diese Anerkennungen geben uns die Bestätigung:**
Mit naturnaher und sorgfältiger Arbeitsweise entstehen spezielle Produkte, Spezialitäten für Feinschmecker.