



Almwiese im Passeiertal, einer der Ursprungsorte der Biokäseproduktion.



Kontrastierende Landschaften: Hier die steilen Hänge und schroffen Berge des Meraner Umlands.



... dort das monumentale Burj Al Arab im Indischen Ozean, wo der Käse der Südtiroler Bergbauern einer exklusiven Klientel aufgetischt wird.

Foto: Lapresse/Tourismusverein Passeiertal / Algunder Sennereigen.



„Die Verkostung der Käsesorten brachte großartige Ergebnisse, alle Köche waren mit der Qualität hochzufrieden, und wir möchten jetzt so schnell wie möglich starten“, ließ **Andrea Strim** (im Bild), seines Zeichens Executive Sous Chef im Burj Al

Arab wissen. Empfänger des Mails: der Geschäftsführer der Algunder Sennereigenossenschaft **Stefan Haller**. Ein Knaller, denn **Andrea Strim** ist ein kulinarischer Kapazunder: Der gebürtige Südtiroler steht der Kochbrigade des Burj Al Arab in Dubai vor. 250 Chefs in 22 verschiedenen Restaurants würzen, brutzeln und zaubern nach den Vorstellungen des 34-jährigen Weitgereisten, dessen gastronomischer Siegeszug im Burggrafenamt seinen Anfang genommen hatte. Im berühmten Segelschiffhotel, das sich selbst mit sieben Sternen brüstet, sind die Suiten teurer, das Amüsement bizarrer und die Speisen edler.

DER ANFANG IST GEGLÜCKT

Zu diesen Speisen gehören ab sofort auch Biokäse-Erzeugnisse von Südtiroler Bergbauernhöfen, vorwiegend von steilen Hängen des oberen Burggrafenamts und des Passeiertals. 16 verschiedene Sorten, darunter Heukäse und Kräuterkäse, sollen nun kontinuierlich ins Morgenland verschifft werden. Die erste Lieferung von wenigen Tausend Euro ist bereits im Morgenland angekommen. „Klar ist das eine schöne Geschichte für uns, denn eigentlich verfügen wir gar nicht über die Voraussetzungen, eine derartige Sache abzuwickeln“, erklärt **Stefan Haller**, der den großen Coup einfädelt. **Ohne die Hilfe der Exportabteilung der Milkon wären die logistischen Hürden**



Drei der gefragten Biokäsesorten: Heukäse ...



... Paprikakäse und



Trüffelkäse.

wohl zu hoch gewesen. Wer seine Ware in den Nahen Osten verschiffen will, muss dies über Großhändler tun, was logistisches Know-How und Zusatzkosten voraussetzt. **Als Gegenleistung darf nun die größte Südtiroler Milchgenossenschaft eines ihrer Produkte in den Burj-Al-Arab-Milchkorb stecken. Kooperation statt Konkurrenzdenken also.**

LEHRBEISPIEL GENUTZTER SYNERGIEN

Überhaupt ist diese Erfolgsgeschichte auch ein Lehrbeispiel für gelungenes Miteinander, für genutzte Synergien. Denn die Algunder Sennereigenossenschaft, die ihre Milch von mehr als 70 Berghöfen rund um Algund, Partschins und Naturns geliefert bekommt und sich auf die Verarbeitung hochwertiger Käsespezialitäten spezialisiert hat, vermarktet auch die Erzeugnisse der Passeierer Bio-Bergkäse-

rei. Dieser Zusammenschluss von 15 Passeierer Bergbauern erwies sich schon bald nach der Gründung im Frühjahr 2003 als nicht rentabel. Man suchte nach einer geeigneten Lösung und fand sie im Zusammenschluss mit der Algunder Sennereigenossenschaft. Vermarktung und Vertrieb der Passeierer Käsespezialitäten laufen nun also über Algund, die Bergbauern hingegen können sich voll und ganz auf die Käserei konzentrieren. So ist es heute möglich, dass ein edles Erzeugnis aus dem hintersten Passeiertal als Dessert im exklusivsten Hotel der Welt aufgetischt wird. Eine Geschichte mit vielen Gewinnern: die stolzen Bergbauern mit ihren Qualitätserzeugnissen, die aufgeschlossenen Funktionäre, der erfolgreiche Koch, der sich auch als Botschafter seiner Heimat sieht. Ein Geschichte aus 1000 und einer Nacht eben.

„Die Bioschiene ist interessant, aber ohne Qualität nützt auch Bio rein gar nichts.“

Stefan Haller, Algunder Sennereigen

SÜDTIROLER BIOKÄSE IN DUBAI

UNSER BERGBAUERNKÄSE IM SIEBENSTERNETEMPEL

Was verbindet Südtiroler Bergbauern mit arabischen Scheichs? Käse! Käse? Aber sicher doch, denn ab sofort werden exquisite Biokäsesorten im Burj Al Arab, dem wohl exklusivsten Hotel der Welt, einer illustren Klientel aufgetischt. Dieses Märchen aus 1001 Nacht spielt im Hier und Jetzt.

Von Alex Zingerle