

Antragsteller/-in (Vorname, Name bzw. Unternehmensbezeichnung) Harald Zandtner, Muich Heisl Klenau		Ansprechpartner/-in
Ortsteil, Straße, Hausnummer	PLZ, Ort	Telefon
E-Mail		Eingang bei LAG (Datum, Name): 24.10.2024, Tina Schuler

Projektbeschreibung

LAG-Name: LAG Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm e.V.

Ggf. inhaltlich und finanziell beteiligte/r Projektpartner: _____

Name/Organisation

Name/Organisation

Name/Organisation

Ggf. Projektbetreiber (falls abweichend v. Antragsteller):

Name *Ansprechpartner/-in*

Ortsteil, Straße, Hausnummer *PLZ, Ort*

Telefon *E-Mail*

Projekttitle: (Vorhabentitel) max. 60 Zeichen

BIO Schaumolkerei

Kurze Vorhabensbeschreibung: max. 500 Zeichen

Errichtung einer BIO Schaumolkerei in Form eines Anbaus für die Erweiterung unserer Produktion von BIO Joghurt, BIO Quark, Käse und BIO Tofu inklusive einer Kühlzelle für Joghurt und Quark sowie eines Verarbeitungsraumes mit Schmutzschleuse und WC. Die BIO Schaumolkerei soll das traditionelle Handwerk sowie die Arbeit in der Molkerei für Menschen erlebbar machen. Um das Ganze gut zu erklären, werden die "Gruppen" aufgeteilt und in kleinen Gruppen durch den Hof und die Produktion geführt.

Kurze Beschreibung der Ausgangslage: (Ableitung Bedarf bzw. Antrieb für Durchführung des Projekts)

Frau Zandtner besitzt bereits die Qualifikation "Erlebnis Bauernhof", allerdings fehlt jedoch ein geeigneter Raum zur Umsetzung einer Schaumolkerei. Aktuell produzieren wir von unserer BIO Kuhmilch Joghurt, Quark und Frischkäse. Aufgrund der gesteigerten Nachfrage wird unser bisheriger Produktionsraum zu klein. Wir beliefern aktuell die Marktschwärmer in München und Pfaffenhofen und leiten die Schwärmer in Schrobenhausen. Zudem versorgen wir einige Hofläden und natürlich unseren eigenen Selbstbedienungs-Hofladen. Wir möchten dies gerne mit einem eigenen Selbstbedienungsladen in Schrobenhausen ausbauen und brauchen deshalb mehr Produktionskapazität. Zudem haben wir mit der Produktion von regionalem BIO Tofu begonnen. Die Sojabohnen kaufen wir bisher noch zu (natürlich regional und BIO vom Biohof Hefe in Ainhofen). Für nächstes Jahr werden wir die Sojabohnen auf unseren eigenen Flächen anbauen. Auch die Herstellung von Butter ist in Planung. Um das Erlebnis "Bauernhof" zu intensivieren, soll der Anbau als Schaumolkerei umgesetzt werden.

Kurze Beschreibung, was unmittelbar mit dem Projekt erreicht werden soll:

Die BIO Schaumolkerei soll das traditionelle Handwerk sowie die Arbeit in der Molkerei für Menschen erlebbar machen. Es ist angedacht, vor allem für Schulklassen Aktionen anzubieten, bei denen die Kinder und Jugendlichen einen Einblick in die Produktion und Verarbeitung der heimischen Lebensmittel bekommen, da dies in den Schulen und Familien leider nicht mehr ausreichend stattfindet und den jungen Menschen das Bewusstsein für gesunde Lebensmittel fehlt.

Die regionale Versorgung mit BIO Lebensmitteln soll verbessert werden und somit wird auch die Versorgung mit regionalen biologisch erzeugten Milchprodukten und Sojaprodukten in der Region vorangetrieben.

Des Weiteren sollen die Produktionsabläufe optimiert und kostengünstiger gestaltet werden. Zum Beispiel ist der Reinigungs- und Produktionsaufwand in dem neu geplanten Anbau geringer, da größere Chargen auf einmal durchgeführt werden können.

Auch soll die Wettbewerbsfähigkeit und betriebswirtschaftliche Seite des Betriebes gestärkt werden.

Durch die Anschaffung von modernen Maschinen für die Joghurtherstellung und die Bauweise des Gebäudes soll zusätzlich Energie gespart werden. So soll zum Beispiel der Joghurtkessel mit Hackschnitzel aus dem eigenen Wald geheizt und somit weniger Strom verbraucht werden. Auch die Abkühlung der Milch soll mit Wärmerückgewinnung energie- und kostengünstiger werden.

Bestandteile des Projekts: (ggf. des Gesamtprojekts; welche Maßnahme/n genau mit LEADER gefördert werden sollen)

Schaumolkerei: Anbau an das bestehende Wohnhaus (siehe beigefügtem Plan)
Maschinen für Joghurt, Käse und Butterherstellung (Käsekessel zum temperieren und pasteurisieren der Milch)
Kühlzelle
Elektroinstallation
Erdarbeiten
Sanitärinstallation WC/Schmutzschleuse
Gewerbspülmaschine

Umsetzungsort: (falls außerhalb LAG-Gebiet, Begründung, warum Projekt dem LAG-Gebiet dient)

Ortsstraße 5
85302 Gerolsbach/Klenau
Flnr. 75, Gemarkung Klenau

geplanter Umsetzungszeitraum von 01.2025 bis 06.2025
Monat/Jahr *Monat/Jahr*

Projektart: Einzelprojekt Kooperationsprojekt

federführende LAG. (bei Kooperationsprojekt) _____

weitere beteiligte LAGs:

Finanzierungsplan:

voraussichtliche Bruttokosten LEADER-Projekt: 110.000,00
voraussichtliche Nettokosten LEADER-Projekt: 92.436,97

voraussichtliche Finanzierung der Bruttokosten LEADER:

geplante Zuwendung aus LEADER: 27.731,10
Eigenmittel Antragsteller: 82.268,90

falls zutreffend zudem weitere Finanzierungsmittel:

Summe der Finanzierungsmittel: 110.000,00

Eigenleistung als zuwendungsfähige Ausgaben geplant: (in voraussichtlichen Bruttokosten berücksichtigt)

ja nein

Bezug zur Lokalen Entwicklungsstrategie (LES):

Welchem Entwicklungsziel und Handlungsziel wird das Projekt zugeordnet? (Bezeichnung)

EZ 3. Förderung der regionalen Wertschöpfung und Wirtschaftskreisläufe mit
HZ 3.2 Regionale Wirtschaftskreisläufe und Regionalwirtschaft stärken

Ggf. zu welchen/m weiteren Entwicklungsziel/en und/oder Handlungsziel/en trägt das Projekt bei? (Bezeichnung)

EZ 2. Miteinander den demografischen Wandel gestalten – Daseinsvorsorge und Lebensqualität sichern mit

HZ 2.4 Direktvermarktung und Daseinsvorsorge Hand in Hand

EZ 1. Klima und Ressourcen schützen mit

HZ 1.4 Wissen über Natur und unsere Lebensgrundlagen vermitteln

Beschreibung der Bürger- und/oder Akteursbeteiligung:

Führungen und Aktionen, vor allem für Schüler, im Rahmen des "Erlebnisbauernhofs". Teilnahme am Tag des offenen Hofes, organisiert durch das KUS Pfaffenhofen etc.

Beschreibung des Nutzens für das LAG-Gebiet:

Das Bewusstsein für das traditionelle Handwerk und für gesunde Lebensmittel in der Region wird gestärkt. Durch die Förderung der regionalen Verarbeitung, bleiben Arbeitsplätze auf dem Land erhalten, zudem wird unsere Kulturlandschaft geschützt und bietet somit für alle Bürger einen Ort der Erholung und natürlich die Versorgung mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln.

Beschreibung des Innovationsgehalt:

Erlebbarer Wissensvermittlung in einer Schaumolkerei.

Regionaler Tofu gibt es im Landkreis Pfaffenhofen in Bio Qualität nicht zu kaufen.

Darstellung der Vernetzung zwischen Partnern und/oder Sektoren und/oder Projekten:

Partner: verschiedene Schulen, KUS

Sektoren: Bildung, Landwirtschaft

Projekte:

Beitrag zur Eindämmung des Klimawandels bzw. zur Anpassung an seine Auswirkungen:

Durch kurze Transportwege und der Verarbeitung von eigens biologisch produzierten Komponenten kann sehr viel Energie gespart werden.

Auch die Herstellung von Tofu als Ersatz für Fleisch reduziert CO2 Emissionen und dient der Eindämmung des Klimawandels. Die Produktion wird durch die Neuanschaffung des Käsekessels energetisch sparsamer und schont die Umwelt.

Beitrag zu Umwelt-, Ressourcen- und/oder Naturschutz:

Durch ausschließliche Verwendung von biologischen Rohstoffen, wird die Natur geschont. Im Ökologischen Anbau werden keine Pestizide und Herbizide eingesetzt. Zudem wird durch die Hackschnitzelheizung auf fossile Brennstoffe verzichtet. Auch die Kühlung der Milch wird durch die Wärmerückgewinnung umweltfreundlicher. Hier wird die Milch im "Käsekessel" erst pasteurisiert und dann wieder im Kessel gekühlt. Dieses Kühlen läuft über einen Wärmetauscher, der wieder warmes Brauchwasser erzeugt.

Beitrag zur Sicherung der Daseinsvorsorge bzw. zur Steigerung der Lebensqualität:

Die Schaumolkerei eignet sich als Ausflugsziel für Schulklassen und sonstige interessierte Gruppen. Durch den regionalen Verkauf, auch bei uns am Hof direkt vor Ort, profitieren die Anwohner von einer nahegelegenen Einkaufsmöglichkeit, die 24/7 geöffnet ist. Zudem sind die Produkte qualitativ hochwertig und nicht stark verarbeitet.

Beitrag Förderung der regionalen Wertschöpfung:

Die verarbeiteten Produkte stammen größtenteils aus eigenem Anbau und erhöhen somit die regionale Wertschöpfungskette.

Beitrag zum sozialen Zusammenhalt:

Durch die geplanten Aktionen und Führungen für Schüler in der BIO Schaumolkerei, soll natürlich auch der soziale Zusammenhalt gefördert werden. Die Kinder und Jugendlichen sollen zusammen Aufgaben erledigen, wie zum Beispiel die Herstellung von Butter. Dadurch wird auch ihre Sozialkompetenz gefördert, weil die Aufgaben nur zusammen im Team erledigt werden können.

Ggf. Beitrag zu weiteren LAG-spezifischen Kriterien aus der Checkliste Projektauswahlkriterien:

Beitrag zu Inklusion und Barrierefreiheit: Die BIO Schaumolkerei ist auch für Rollstuhlfahrer erreichbar (ebenerdig bzw. über eine Rampe).

Erwartete nachhaltige Wirkung:

Besseres Verständnis für die Kinder und Jugendlichen und der Bevölkerung, was regionale Produkte sind und wie sie hergestellt werden.

Zudem soll der Absatz von Bio Lebensmittel gesteigert werden und vor allem kostengünstiger werden.

Natürlich soll durch die regionale Verarbeitung die Umwelt entlastet werden.

Sicherung von Betrieb und Nutzung des Projekts:

Harald Zandtner, Muich Heisl Klenau gewährleistet innerhalb der 5 jährigen Zweckbindungsfrist den Betrieb und Nutzung der BIO Schaumolkerei.

Klenau, 21.10.2024

Ort, Datum

gezeichnet Harald Zandtner

Unterschrift des Antragstellers/der Antragstellerin (gezeichnet)

Harald Zandtner

Name in Druckbuchstaben

Betriebsleiter

Funktion

Von der LAG auszufüllen:

ggf. Ergänzungen aufgrund von im Protokoll enthaltenen Empfehlungen des Entscheidungsgremiums (EG):

nein ja

welche:

EG-Sitzung vom: 19.11.2024

Datum

gez. Tina Schuler

Unterschrift LAG (gezeichnet)

Hinweis für den Antragsteller:

Mit Einreichung des Förderantrages erklärt der Antragsteller sein Einverständnis zu o. g. Änderungen/Empfehlungen der LAG.