

WDM.at/Ordnung
oder Tickets sichern!



SA 06.03.21 // 19:30
**COMEDY HIRTEN - 100%
DIE COMEBACK-SHOW**



DO 22.04.21 // 19:30
**ANDY LEE LANG &
MAX HAGLER ORCHESTRA**



SA 24.04.21 // 16:00
**KINDERLIEDERMACHER
BERNHARD FIBICH**



SA 24.04.21 // 20:00
DIE FÄASCHTBÄNKLER

Fotos: Sonja Eder, Manfred Baumann, 2Vg, Severin Schweiger

TICKETS & INFOS:
02742/71400
www.vaz.at



www.vaz.at

„Milchkandl“: Neue Kleinmolkerei in Bau

Zukunftsprojekt | Ein kleinbäuerlicher Milchverarbeitungsbetrieb soll in Nöhagen entstehen, der die Wachau mit frischen Produkten versorgt.

Von Gertrude Schopf

WEINZIERL AM WALDE | Er hat die „Erste Nöhagener Braugenossenschaft“ gegründet, die seit 2019 besteht und in der derzeit über 70 Genossenschafter regelmäßig ihr eigenes Bier (im Moment für den Hausgebrauch) brauen: Andreas Egger, „Zuagroaster“, Beerenobstbauer, ehemaliger Manager (Gründer und Geschäftsführer von Ö-Ticket), geht Projekte überlegt und mit ausgesprochenem Geschäftssinn an.

Nun steht wieder eine seiner Ideen vor der Realisierung: „Mit über einem Jahr Vorbereitung geht jetzt das nächste, etwas größere Dorf- bzw. Gemeindeprojekt an den Start“, kündigt er den Betrieb einer Kleinmolkerei an. Gemeinsam mit drei regionalen Milchbauern – Doris und Josef Trinkl aus Nöhagen, Franz Starkl aus Weinzierl am Walde, Alexandra und Franz Stöger aus Stixendorf – hat er eine kleinbäuerliche Erwerbsgenossenschaft „Milchkandl – Unsere Gute Milch“ gegründet.

Im Seidl-Haus in Nöhagen wird ein Verarbeitungsgebäude auf Öko-Basis errichtet, hier



Andreas Egger, „Kleinbauer“, wie er sich selbst nennt, errichtet mit seinen Mitstreitern im Seidl-Haus (im Hintergrund) in Nöhagen eine Kleinmolkerei.

werden die Milch und Milchprodukte aufbereitet, direkt vor Ort angeboten und in die Wachau bis nach Krens geliefert. „So sind die Konsumenten sicher, immer ein frisches und wirklich regionales Produkt zu erhalten“, sagt Egger. Geplant ist in weiterer Folge ein Selbstbedienungsbauernladen, in dem Genossenschaftsmitglieder ihre Produkte anbieten können.

Finanziert wird das Projekt zu etwa 45 Prozent durch die Gründer und Genossenschaftsbeiträge, zu 25 Prozent aus Förderun-

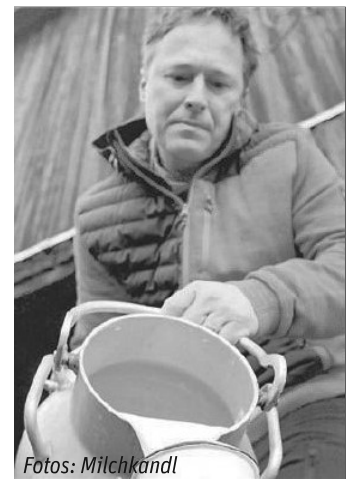
gen und zu 30 Prozent durch Nachrangdarlehen und Crowdfunding.

„Der Verkauf der fairen Milchkandl-Produkte beginnt Anfang 2022“, ist Egger zuversichtlich, dass es demnächst mit dem Bau losgehen kann. Es hätten sich bereits weitere Bauern gemeldet, die ihre Milch liefern wollen. Und auch Gastwirte und Kunden (Genossenschafter) in der Region wollen „Milchkandl“ unterstützen und die Produkte beziehen.

Infos: www.milchkandl.at



Machen im „Milchkandl“ mit: Josef und Doris Trinkl aus Nöhagen ...



Fotos: MilchKandl

... und Franz Starkl (Weinzierl).