

Neue Genossenschaft am Tschenglser Berg

TSCHENGLS - Am Tschenglser Berg haben sich drei Bauernhöfe zusammengeschlossen, die gemeinsam BIO-Eier erzeugen und vermarkten. „Unseren Hühnern geht es einfach gut! Sie erhalten geprüftes BIO-Futter, können, wenn sie wollen, sich den ganzen Tag im Freien auf gut 1.250 Metern Höhenlage bewegen und müssen auch nicht auf den Hahn verzichten. Unser Zweinutzungshuhn Sandy garantiert, dass alle Bio-Eintagsküken überleben, denn auch die männlichen Bio-Küken werden artgerecht aufgezogen.“ Das ist ein Teil der Produktionsphilosophie von Philipp Thoma vom Psegghof hoch über Tschengls: „Wir produzieren unsere Produkte nach den Prinzipien einer kleinstrukturierten, aber zukunftsfähigen Landwirtschaft: regional statt weite Anfahrtswege, fair statt ausbeuterisch, Bio statt Massentierhaltung und nachhaltig statt auf schnellen Gewinn angelegt.“ Damit das besser gelingen kann, wird gemeinsam gearbeitet: Toni vom Standlair Hof mit 500 Hühnern, Kurt vom Vernatschhof



Philipp Thoma und Töchterchen Lenamaria schauen gut auf ihre Hennen.

mit 400 Hühnern und Philipp vom Psegghof mit 600 Hühnern. „So können wir gemeinsam Liefersicherheit bieten, ohne Ställe mit tau-

senden Hühnern halten zu müssen, denn wir wollen kleinstrukturiert bleiben. Werden Hühner in kleinerer Anzahl gehalten, steigert

dies auch die Qualität der Eier“, sind die Drei überzeugt. Warum ist das BIO-Ei empfehlenswert? „Hühnereier sind ein sehr gehaltvolles Nahrungsmittel. Es ist für ein gutes Produkt wichtig, dass die Tiere artgerecht leben, genügend freien Auslauf haben und natürliches Futter bekommen. Auch das Huhn selbst ist BIO-zertifiziert. Ställe, Tiere und Produkte sind absolut frei von chemischen Behandlungsmitteln. Die Genossenschaft legt darauf besonderen Wert.“ Wer sind Kunden für BIO-Eier? Philipp Thoma: „Jeder, der auf seine Gesundheit achtet und dem die Gesundheit seiner Kinder ein Herzensanliegen ist, kauft BIO-Eier. Menschen, die sich eine würdige Tierhaltung wünschen, regionale Berglandwirtschaft unterstützen möchten und ein ehrliches, nahrhaftes Produkt schätzen.“ Der aufgeklärte Kunde wisse, „dass die artgerechte, biologische Hühnerhaltung und Fütterung auch wesentlich mehr Arbeit und Aufmerksamkeit erfordert und ist somit bereit, für das Ei ein paar Cent mehr zu bezahlen.“ **FRIE**



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- Eine/n **Buchhalter/in** mit Erfahrung bei einer Steuerberaterkanzlei
- Eine/n **Sachbearbeiter/in** mit Abschluss einer Fachoberschule für Wirtschaft und Arbeits- erfahrung bei einer Steuerberatungskanzlei
- Eine/n **Wirtschaftsprüfer/in** und Steuerberater/in mit mehrjähriger Erfahrung, idealerweise mit bestandenem Staatsexamen

Gasser & Springer Perathoner Eder Oliva

Steuerberater
Wirtschaftsprüfer
Arbeitsrechtsberater

Dottori Commercialisti
Revisori Legali
Consulenti del Lavoro

Wir sind eine **national- und international** ausgerichtete und stark wachsende **Wirtschaftsprüfer und Steuerberater** Kanzlei mit Sitz in **Naturns und Lana**, welche ihren Kunden **qualitativ hochwertige Beratung** bietet, primär in den Bereichen Steuer- und Finanzplanung, Erbrecht und Gesellschaftsrecht.

Unsere/Ihre Vorteile:

- Mitarbeit in einem stark motivierten und hoch qualifizierten Team
- Hervorragende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sehr gute Entwicklungs- und Verdienstmöglichkeiten

Ihre Bewerbungsunterlagen werden vertraulich behandelt. Senden Sie diese bitte an martin.eder@gspeo.com

www.gspeo.com, +39 0473 565 000