

Betreuungsleistungen auch den Buchhaltungsservice in Anspruch.

„Mit der Genossenschaft haben wir einen sicheren Absatzweg und einen gemeinsamen Vertrieb“, sagt Margareth Tappeiner vom Standlairhof. In der Bio-Eier-Produktion sieht die Bäuerin ein zusätzliches Standbein. Im kommenden Frühjahr will der Standlairhof den gesamten Betrieb mit Kühen, Ziegen und Marillen auf Bio umstellen.

Verkauft werden die Bio-Eier überwiegend an Biogeschäfte in Südtirol sowie an Restaurants und Hotels. Die Nachfrage ist gut, auch wenn die Preise der Bio-Eier deutlich höher liegen als für Freiland Eier. „Das Ei ist eigentlich das Produkt, das in der Tiroler Kuchl immer verwendet wird und wo es einfach Qualität braucht“, sagt Thoma. Kontrolliert wird die Qualität der Bio-Eier von der Zertifizierungsstelle ABCERT in Terlan.

Geacht wird besonders auch auf das Futter: zertifiziertes, gentechnikfreies Biofutter, aber auch Gras von der grünen Wiese am Hof. Die Ställe, Tiere und Produkte sind absolut frei von chemischen Behandlungsmitteln. Der Einsatz von Antibiotika ist tabu. Gegen Para-

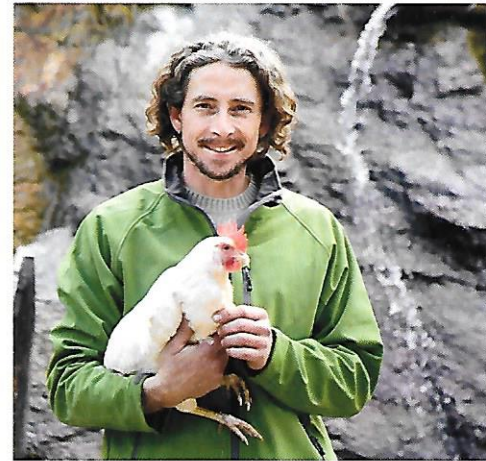
siten wie etwa Vogelmilben wird natürliches Kieselgurpulver eingesetzt. „Wichtig ist auch, dass die Hennen „sandbaden“ können, um sich das Gefieder von Parasiten frei zu halten“, erklärt Thoma.

Biohuhn Sandy

Bezogen werden die Hühner aus Österreich. Dabei handelt es sich um das weiß gefiederte reine Biohuhn Sandy. Ein sogenanntes Zweitnutzungshuhn, weil auch die männlichen Küken, statt grausam geschreddert zu werden, aufgezogen und dann als Brathendl vermarktet werden.

Die biozertifizierten Hennen legen zwischen 14 und 16 Monate lang. Nach ihrer Legezeit werden sie geschlachtet und als hochwertige Suppenhühner verkauft. „Damit schließt sich unser Kreis einer biologischen Landwirtschaft“, sagt Thoma, der im Suppenhuhn ein durchaus ausbaufähiges Produkt sieht.

„Das Schöne an der Genossenschaft ist, dass man gemeinsam wachsen und ganz viel schaffen kann“, sagt Obmann Thoma. So möchte die Genossenschaft in Zukunft neben Bio-



Obmann Philipp Thoma: Das Bio-Ei hat eine hohe Qualität.

Eiern auch andere biologische Lebensmittel produzieren und vermarkten. Für den Psegg-hof denkt Thoma dabei beispielweise an Mangalzaschweine und Juraschafe. Bereits heute gibt es derlei Wollschweine und „Schwarzbraune Bergschafe“ auf dem Hof. „Man muss mehrere Linien fahren, damit man überleben kann“, ist Thoma überzeugt. ▴

Führungsspitze der Assimoco in Meran

Auf Einladung des Raiffeisenverbandes Südtirol hielt die Assimoco-Versicherungsgruppe im Thermenhotel in Meran ihre erste Verwaltungsratssitzung nach der Sommerpause ab.

Auf der Tagesordnung der Verwaltungsratssitzung im Meraner Thermenhotel standen aktuelle Themen der Versicherungsgruppe, darunter auch die Genehmigung der Halbjahresbilanz. Die Führungsriege des Raiffeisen-

verbandes mit Obmann Herbert Von Leon an der Spitze nutzte die Gelegenheit zu einem intensiven Austausch zu fachlichen Themen.

Paul Gasser, Generaldirektor des Raiffeisenverbandes und gleichzeitig Präsident von

Assimoco-Vita, sprach von einem gelungenen Arbeitstreffen und betonte, dass die Versicherungsgruppe auch in den kommenden Jahren eine umsichtige Wachstumsstrategie in der Sach- und Lebensversicherungssparte verfolgen wird.

Bereits in den vergangenen Jahren hatte sich Assimoco verstärkt für Innovation, Flexibilität und eine schnellere Anpassung an die gesellschaftlichen und sozialen Veränderungen eingesetzt. Verbunden wurde der Besuch mit einer Führung durch die Gärten von Trauttmansdorff und einem gemeinsamen Abendessen.

Versicherungsgruppe Assimoco

Die Hauptaktionäre der genossenschaftlichen Versicherungsgruppe Assimoco sind der deutsche Genossenschaftsversicherer R+V mit Sitz in Wiesbaden, der italienische Genossenschaftsverband Confcooperative in Rom und der Raiffeisenverband Südtirol. Direktor des Raiffeisen Versicherungsdienstes (RVD) in Bozen ist Arno Perathoner. ▴



Vertreter der Assimoco-Versicherung bei der Verwaltungsratssitzung im Thermenhotel von Meran