



Betriebskonzept

Geissenparadies

Betriebsnummer: 1208/ 1/ 9

Alpnummer: 1208/55/ 2

Betriebsinhaber: Christian Näf

Gwüest 8, 6487 Göschenen

www.geissenparadies.ch

info@geissenparadies.ch

Tel. +41 79 545 14 52



Die Zukunft gehört denen, die an die Wahrhaftigkeit ihrer Träume glauben.

Eleanor Roosevelt

Inhalt

1.	Darstellung der Ausgangssituation des Betriebes.....	1
1.1	Unternehmensstruktur	1
1.2	Arbeitskräftesituation.....	4
1.3	Erschliessung des Betriebes.....	5
1.4	Nachbarschaft	5
1.5	Finanzielle Verhältnisse.....	6
2.	Analyse der Ist-Situation.....	7
2.1	Darstellung der Buchhaltungsergebnisse 2019	7
2.2	Stärken und Schwächen.....	7
2.2.1	Stärken	7
2.2.2	Schwächen	8
2.3	Zusammenfassung Situationsanalyse.....	9
2.4	Chancen und Risiken	10
2.4.1	Chancen	10
2.4.2	Risiken	10
2.5	Fazit aus der Ist-Analyse	11
3.	Unternehmensziele für die nächsten 5 Jahre.....	11
4.	Das Projekt	12
4.1	Projektbeschreibung.....	12
4.2	Projektziele und Positionierung	13
4.3	Nutzen für Dritte	14
4.4	Marktleistung	14
4.4.1	Zielgruppen und Absatzkanäle	14
4.4.2	Das Angebot.....	15
4.4.3	Marketing und Verkauf.....	16
5.	Organisation und Infrastruktur	19
5.4	Organisation	19
5.5	Infrastruktur.....	20
5.6	Termine	20
6.	Finanzplanung.....	21
6.1	Investitionsplanung.....	21
6.2	Finanzierungsplan	23
7.	Betriebsvoranschlag.....	23
8.	Beurteilung des Projektes	23
8.1	Tragbarkeit der Investition.....	23
8.2	Risiken des Vorhabens.....	23
8.3	Controlling.....	24
8.4	Ökologie	24
9.	Beilagen	25
10.	Bilder.....	26

1. Darstellung der Ausgangssituation des Betriebes

1.1 Unternehmensstruktur

Der Betrieb wurde 2010 von Christian Näf übernommen und seit 2014 als Geissenparadies betrieben.

Der konventionell bewirtschaftete Betrieb liegt auf 1600 m ü.M. Bergzone 4 in einem kleinen Weiler im Göscheneralptal, 8 km abseits von Göschenen.

Die Eigenflächen des Betriebes teilen sich wie folgt auf:

- Standort Abfrutt umfasst 5 ha LN und 1 ha Wald.
- Standort Gwüest umfasst 2,7 ha LN
- Standort Börtli 6 ha LN.

Weitere gepachtete Flächen befinden sich in

- Göschenen mit 1,5 ha LN
- Staudamm und umliegende Flächen mit 12,7 ha
- Horwä mit rund 0,5 ha LN

Der Anteil an Ökofläche beträgt 13.11 ha

Die Landwirtschaftlichen Nutzflächen werden alle zur Heugewinnung und /oder als Weidefläche genutzt.

Eine Fläche von mind. 1 ha, die nicht in der LN enthalten ist, wird alle zwei Jahre als Wildheufeld genutzt.

Zum Grossteil sind die LN sehr steinig und felsig. Hinzu kommt eine sehr starke Hangneigung der Flächen, wodurch das Mähen nur mit speziellen Maschinen und viel Handarbeit, sowie Erfahrung im Gelände möglich ist. 50.15 ha beträgt die Nettoweidefläche vom Sömmerungsgebiet der Kooperation Uri, welches von den Geissen in den Sommermonaten (etwa Ende Mai bis Ende September) beweidet bzw. gepflegt wird.

Der aktuelle Tierbestand umfasst 70 Melkgeissen und knapp 30 Tiere, die der Nachzucht dienen. Sie werden im sogenannten Winterstall gehalten. Ausserdem gibt es 4 - 6 Geissböcke, die im alten, kleinen Stall eines Nachbarns gehalten werden. Während den Sommermonaten nimmt der Betrieb zur Sömmerung rund 100 betriebsfremde Geissen auf. Zusammen mit den eigenen Geissen

werden die rund 180 Tiere tagsüber mit einem Hund und Hirten gehütet und zweimal täglich gemolken. Bis dato wurden die Melkgeissen im Sommer in einem ein Kilometer vom Betriebszentrum entfernten, im Baurecht stehenden Alpstall, im weiteren Geisshütte genannt, gemolken und über Nacht eingestallt. Dieser Stall, vielmehr ein improvisierter, sehr baufälliger Unterstand (siehe unter 10. Bilder), wird dem Wohl der Geissen und den Arbeitsbedingungen der Angestellten nicht mehr gerecht. Der grosse Aufwand für die Instandhaltung sowie die alljährlichen Auf- und Abbauarbeiten entsprechen nicht dem Nutzenfaktor. Ein Kauf der zu teuren Geisshütte kommt daher nicht in Frage.

Im Sommer wird im Ortsteil Abfrutt eine Bockweide mit max. 30 Böcken bewirtschaftet. Alle Jungtiere verbringen die Sommermonate unbehütet auf der Sonnenseite des Göscheneralptals (in der Wildi).

Im Herbst, von Oktober bis Ende November / Anfang Dezember wird ein einfacher Stall auf dem Börtli auf 1800 m ü.M. genutzt.

Das Grundfutter für die Winterfütterung wird ausschliesslich auf dem eignen Betrieb produziert. Dies bedeutet, dass während den Sommermonaten das gesamte Heu für die Wintermonate eingeholt werden muss. Lediglich, Salz, Mineral- und wenig Kraftfutter, sowie Stroh müssen zugekauft werden.

Von Ostern bis etwa Ende Oktober wird die gemolkene Milch, im Jahresdurchschnitt rund 40'000 kg, in der eigenen Käserei zu Halbhartkäse sowie Ziger verkäst. Eine kleine Menge davon wird an die Gitzis vertränkt. Die entstandene Schotte wird an 6 zugekaufte Schweine verfüttert. Im Herbst werden diese Schweine geschlachtet.

Der Zustand der Käserei ist gut, jedoch bereits seit zwei Jahren für die zu verkäsende Milchmenge deutlich zu klein. Zwei sehr alte, halbfunktionsfähige Kessis werden mit einem Rührwerk parallel benutzt. Die Abfüllwanne / Abtropfwanne ist mehr als ausgelastet, das Salzbad ist zu klein und der Reifekeller ist zu 200% ausgelastet. Ein zweiter provisorischer Keller in Abfrutt (8 km entfernt) wird zusätzlich als Käsekeller genutzt.

Das Betriebszentrum inklusive Winterstall befindet sich im Gwüest 8. Im Kellergeschoss vom Wohnhaus sind die Käserei sowie der Käsekeller und ein einfach eingerichteter Metzgeraum.

Neben den Flächen und dem Stall mit Wohnhaus gehören zum Betrieb zwei weitere, von der LN abparzellierte Mehrfamilienhäuser:

- Gwüest 8 oberer Stock wird als Angestelltenwohnung benötigt. Der untere Stock ist einem derzeit noch 13 jährigen Wohnrecht der Betriebsvorgänger unterstellt.

- Gwüest 10a ist ab Frühjahr 2020 die Betriebsleiterwohnung.

- Gwüest 10b ist unbefristet vermietet.

- Das Mehrfamilienhaus in Abfrutt ist im UG unbefristet vermietet, das OG steht derzeit leer, wird aber zur Miete angeboten. In Zukunft soll in den Wintermonaten eine Wohnung der Familie Näf, insbesondere den schulpflichtigen Kindern, als Unterkunft dienen, wenn ein Befahren der Strasse, bzw. des Winterweges in die Göscheneralp nicht möglich ist. Ausserdem soll das Haus in Abfrutt dem Betriebsleiterpaar nach erfolgreicher Betriebsübergabe in der Pension als möglicher Wohnraum dienen.

Produkte- und Dienstleistungsangebot:

Das Hauptprodukt ist Geisskäse aus 100% Geissmilch. Vermarktet werden zusätzlich Ziger, Frischkäse und Milch. Hinzu kommt der Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren aus eigenem Geiss- und Schweinefleisch. Im Frühling 2019 wurde der Selbstbedienungshofladen eröffnet. Dort wird das Angebot durch hofeigene Produkte wie Konfitüren, Sirup, Tee, Eier etc. und andere regionale Produkte wie Honig, Wachteleier, Znünibrettli, Munggenöl und mehr ergänzt. Insgesamt wird beim Warenangebot auf die Herkunftsbeschränkung «aus der Göscheneralp» oder «aus dem Göscheneralptal» geachtet.

Vielseitige Absatzwege der Milchprodukte ermöglichen eine überwiegend regionale Vermarktung. Hierzu gehören: Volg Wassen, Landi Schattdorf, Spar Altdorf, Käsestand auf dem Wochenmarkt Altdorf, The Chedi und Radisson blu in Andermatt, Privatpersonen auf Bestellung mit direkter Belieferung oder Lieferung per Post. Die Gasthäuser in der Göscheneralp und umliegenden SAC Hütten bestellen regelmässig Milch- und Fleischprodukte.

Neben den erwähnten Produkten bietet das Geissenparadies Betriebsführungen inklusive Apéro mit Degustationsplättli an.

In den Wintermonaten erhält Christian Näf von der Gemeinde Göschenen den Auftrag, die Strassenabschnitte von Gwüest bis Abfrutt vom Schnee frei zu fräsen. Mit dem Pistenfahrzeug des Kath. Volksverein Göscheneralp präpariert überwiegend Christian den Winterverbindungsweg nach Göschenen in manchen freiwilligen Stunden.

1.2 Arbeitskräftesituation

Das Betriebsleiterehepaar ergibt sich aus Christian Näf (1987) und Lydia Näf (1986). Seit November 2019 gehört Tochter Nora zur Familie. Christian ist gelernter Landwirt mit Fähigkeitsausweis. Er bildet zu 100% eine Arbeitskraft. Seine handwerklichen Fertigkeiten sind ausserordentlich vielseitig. Als Beispiel seien genannt: Mähen mit Maschinen und Sense, Reparaturarbeiten an landwirtschaftlichen Maschinen, Schlachtung und Fleischverarbeitung, administrative Aufgaben im Bereich Vermarktung, Internetauftritt, Buchführung, sowie Schnee fräsen und Betriebsführungen.

Lydia, studierte Landwirtin, widmet sich in erster Linie dem Haushalt und der Tochter und ist daher mit etwa 50% Betriebs-Arbeitszeit als halbe Arbeitskraft zu betrachten. Ihre besonderen Fertigkeiten finden sich in allen Bereichen der Käseproduktion. Sie übernimmt Betriebsführungen auf Englisch und ist für den Hofladen verantwortlich.

In den Sommermonaten Mai bis September werden vier «Äpler» angestellt. Diese sind aufgrund ihrer meist geringen landwirtschaftlichen Vorkenntnisse und den ihnen zustehende freie Tage als 80% Arbeitskraft zu werten. Freiwillige Helfer, Ferienbuben oder Zivildienstleistende ergänzen das Personal.

1.3 Erschliessung des Betriebes

Als ganzjährig bewirtschafteter Alp- und Berglandwirtschaftsbetrieb ist das Geissenparadies gut erschlossen. Die Sommer- und Wintermonate unterscheiden sich jedoch stark.

Die betriebswirtschaftlich wichtigste Zeit sind die Sommermonate. In dieser Zeit (etwa Mai bis Oktober) ist die Strasse in die Göscheneralp für den allgemeinen Verkehr geöffnet. In den Monaten von Ende Juni bis Mitte Oktober fährt das Postauto täglich im Zweistundentakt. In Göschenen befindet sich der nächste gut erschlossene Bahnhof. Die Göscheneralp ist auch für Reisende mit dem Auto auf der Gotthardverbindung ein willkommenes Pausen- und Urlaubsziel.

In den Spätherbst- und Wintermonaten wird die Strasse ab Abfrutt für den allgemeinen Verkehr aus Sicherheitsgründen gesperrt. Für nicht Einheimische ist die Göscheneralp bei guten Schneeverhältnissen nur zu Fuss erreichbar.

Alle Liegenschaften des Geissenparadies, ausgenommen der Herbststall auf dem Börtli, der Sommerstall und die meisten kleineren Ökonomiegebäude in Abfrutt, sind an das Strom und Wassernetz angeschlossen.

Die Wohnhäuser im Gwüest haben für das Abwasser je eine 3-Kammer-Klärgrube. Das Wohnhaus in Abfrutt ist an die Kanalisation angeschlossen. Das Abwasser des Winterstalls gelangt in die Güllegrube.

1.4 Nachbarschaft

Im Gwüest wohnen das gesamte Jahr über 13 Personen. Neben der Landwirtschaft gibt es bis auf die zwei Gasthäuser (die nur in den Sommermonaten bewirtet werden) kein weiteres Gewerbe.

Abgesehen vom Geissenparadies gibt es noch zwei weitere Landwirte: Einer davon ist Christoph Mattli (Jg. 1965) mit Frau. Er bewirtschaftet den Betrieb mit Milchkühen und mästet mit der gewonnenen Milch Kälber. Er bewirtschaftet rund 18 ha.

Karl Mattli (Jg. 1960) ist der zweite Landwirt, er hält derzeit 4 Milchkühe und zieht die Kälber bis zur Schlachtreife auf. Ausserdem zählen 25 Mutterschafe und 20 Milchgeissen zu seinem Tierbestand. Die Geissen werden gemolken und er verkäst die Milch zusammen mit der Kuhmilch zu Mutschli. Er bewirtschaftet eine Gesamtfläche von rund 12 ha.

Karl Mattli und seine Familie sind sich einstimmig einig, dass sie bereits vor Eintritt ins Pensionsalter von Karl ihren Betrieb, sprich eigene LN und die Ökonomiegebäude, verkaufen wollen. Dank einem sehr guten Verhältnis und offenen Gesprächen zwischen Karl Mattli und Christian Näf sollen zu Beginn des Jahres 2021 die landwirtschaftlichen Flächen und die Ökonomiegebäude an das Geissenparadies verkauft werden.

Das Gasthaus Göscheneralp grenzt direkt an den Betrieb im Gwüest. Gäste des Gasthauses kommen häufig über eine urige Treppe ins Geissenparadies zu Besuch.

Das Berggasthaus Dammagletscher, ein 2 km entferntes Gasthaus am nahe gelegenen Staudamm zieht ebenfalls Touristen an.

1.5 Finanzielle Verhältnisse

In den letzten Jahren ist das Geissenparadies in seiner Grösse, in der Bekanntheit und am wirtschaftlichen Erfolg gewachsen.

2017 konnte der Kauf des Betriebes (LN und Stall mit Wohnhaus Gwüest 8) vom Vorgänger Max Mattli realisiert werden. Das nicht geplante und in den Verhandlungen nicht kommunizierte 15-jährige Wohnrecht der Vorgänger, veranlasste Christian Näf im selben Jahr das Doppeleinfamilienhaus Gwüest 10 zu kaufen. Die familiäre Situation und die Wohnverhältnisse der Angestellten liessen ihm keine andere Möglichkeit.

Dank einem sehr erfolgreichen Crowdfunding Projekt (2016/2017) konnten Spenden in Höhe von CHF 147.000 für den Betriebskauf gesammelt werden. Zusätzlich kamen nochmals rund CHF 100.000 durch private Spenden zusammen. Mit dem Eigenkapital sind noch Schulden in der Höhe von derzeit CHF 769'600.- entstanden.

2. Analyse der Ist-Situation

2.1 Darstellung der Buchhaltungsergebnisse 2020

Siehe Beilage.

2.2 Stärken und Schwächen

2.2.1 Stärken

Nachhaltigkeit und die Nähe zur Natur wird im Geissenparadies gross geschrieben. So werden nur so viele Tiere gehalten, wie mit dem selbst eingeholten Heu ernährt werden können. Die Schotte, die beim Käsen anfällt, wird an die eigenen Schweine verfüttert. Mist und Gülle werden ausgebracht und nicht abgeführt.

Nur die vor Ort wachsenden Pflanzen bzw. Früchte werden verarbeitet und zum Verkauf angeboten.

Eine Besonderheit im Betrieb ist die Zucht der Walliser Schwarzhalsgeiss. Das äusserliche Erscheinungsbild, vorne Schwarz hinten Weiss, ist für den Betrachter beeindruckend. Aber nicht nur diese majestätische Rasse ist besonders, auch ist es heutzutage nicht mehr selbstverständlich, dass alle Geissen Hörner tragen. Die zunehmende Nachfrage nach Sömmerungsplätzen zeigt, dass das Geissenparadies auch schweizweit unter Geissenhaltern geschätzt wird. Diesem positiven Ruf liegt ein sehr gutes Augenmerk auf das Tierwohl (optimales Weidegebiet, Behirtung, Bestreben nach optimalen Stallkomfort, Gesundheitskontrolle, Tierbeobachtungen, Kommunikation mit den Besitzern, Dokumentation) zugrunde. Mehr Melkgeissen bedeuten auch eine grössere Menge an produziertem Geisskäse.

Gespräche zeigen, dass das Interesse der Touristen am «Alpleben» bzw. der Alpkultur in unserer schnelllebigen Zeit doch sehr gross ist.

Auch die Vielzahl der Anfragen freiwilliger Helfer bestätigt das Interesse am Geissenparadies. Die vielseitige Ausrichtung macht den Betrieb für Aussenstehende interessant.

Zudem ist der Standort in der Göscheneralp als Stärke zu betrachten. Die Erreichbarkeit ist in den Sommermonaten bestens

gegeben. Die umliegenden Gasthäuser ziehen zusätzliche Gäste an. Das Göschenertal bietet verschiedenste Freizeitaktivitäten für Besucher jeden Alters.

Die Vernetzung mit renommierten Hotels (The Chedi und Radisson blu) spricht für eine hohe Produktqualität und stellt positive Referenzen dar.

Natürlich funktioniert der Betrieb nicht alleine durch materielle Werte. Vielmehr lebt das Geissenparadies von der unermüdlichen Willens- und Durchsetzungskraft des Betriebsleiterpaars. Für den bisherigen Erfolg spielen die umfangreichen fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten eine entscheidende Rolle.

Ein weiterer Vorteil liegt in der Veränderung der Einkaufsgewohnheiten der Bevölkerung. Regionale Produkte werden zunehmend beliebter und immer öfter werden Produkte wie auch Lebensmittel via Internet bestellt. Mit der Umgestaltung und Modernisierung der bestehenden Internetseite soll ein einfacher Onlineshop den Absatz der betriebseigenen Produkte fördern.

2.2.2 Schwächen

Das Auswahlverfahren für das jährlich wechselnde Alp-Personal bedarf viel Energie und Zeit. Ebenso die Einarbeitung, die umfangreichen Erklärungen zu Abläufen und den Grundlagen der Landwirtschaft.

Die Wetterabhängigkeit ist stärker als im Unterland. In den Bergen findet ein schnellerer Wetterwechsel statt, was das Timing beim Heuen herausfordert. Die kürzere Vegetationsperiode mit einem geringeren Flächenertrag je Aufwuchs ist für die Berglandwirtschaft normal, jedoch den wenigsten bewusst.

Das Arbeiten in den Bergen ist mit einem grösseren Arbeitsaufwand verbunden, da viel Handarbeit nötig ist und nur kleine Maschinen zum Einsatz kommen.

Zum Teil herrscht ein ineffizientes Arbeiten auf dem Betrieb. Der Aufbau, das Zurückbauen und Einwintern von Ställen, Unterständen oder das mehrfache Umgabeln von Heu im Heustock nehmen jährlich etwa drei bis vier Wochen Arbeitszeit für zwei Personen in Anspruch.

Die eingeschränkte Mobilität im Winter macht eine Ablaufplanung, sei es aus privater oder betrieblicher Sicht, unabdingbar. Nicht alle Vorhaben können nach Wunschtermin realisiert werden.

2.3 Zusammenfassung Situationsanalyse

Kriterium	Stärken	Schwächen
Nachhaltigkeit, Umgang mit der Natur	+	
Jährlich wechselndes Alppersonal		-
Tierwohl und Gesundheit	+	
Kontakt zu der Öffentlichkeit	+	
Standort, Erreichbarkeit (Sommer/Winter)	+	-
Vernetzung mit dem örtlichen Gewerbe	+	
Grosse Wetterabhängigkeit		-
Grosser Arbeitsaufwand		-
Interesse der Öffentlichkeit	+	
Arbeitseffizienz		-
Mobilität im Winter		-
Willens- und Durchsetzungskraft Betriebsleiter	+	
Veränderung Einkaufsgewohnheiten der Bevölkerung	+	
Ausschliesslich regionale Produkte im Verkauf	+	

2.4 Chancen und Risiken

2.4.1 Chancen

Grosses Potential liegt in der Betriebsvergrösserung durch die Hofabgabe des Nachbarn. Damit ergeben sich auch logistische Umstrukturierungen und Betriebsoptimierungen: Zum Beispiel Flächennutzung durch eine Nachtweide anstelle aufwendigem und ertragsarmem Heuen der sehr felsigen und steilen Flächen. Stattdessen stehen einfacher zu bewirtschaftende Flächen zum Heuen zur Verfügung. Insgesamt bringt die Betriebserweiterung den Vorteil, mehr Futter zu gewinnen um damit mehr Tiere zu halten zu können, mehr Milch zu produzieren und letztendlich mehr Gewinn durch den Käseverkauf zu erzielen.

Die steigende Nachfrage nach Geisskäse, aufgrund von Überzeugung und dem Wunsch nach gesunden, traditionell hergestellten Lebensmitteln, wird als grosse Chance gesehen. Auch die Zunahme von Unverträglichkeiten gegenüber Kuhmilchprodukten nimmt in der Bevölkerung zu, wodurch häufiger auf Geisskäse ausgewichen wird.

2.4.2 Risiken

Das Wetter ist immer ein Risikofaktor für die Landwirtschaft. In den Bergen verstärkt sich dieses Risiko, da Wetterwechsel häufig sehr schnell vonstattengehen.

Die Göscheneralp befindet sich an der Wetterscheide (Nord - Süd) und ist daher besonders anfällig für plötzlich auftauchende Gewitterzellen.

Risikant wird es, wenn im Winter die Lawinengefahr steigt. Die Gebäude sind jedoch so platziert, dass eine Lawine vom Südhang (Gandschjien) wenig Schaden verursachen kann.

2.5 Fazit aus der Ist-Analyse

Betrachtet man die betriebsinternen und externen Bedingungen, so zeigt sich, dass die Stärken den Schwächen überwiegen. Das gleiche gilt für die vor den Risiken überwiegenden Chancen des Betriebes. Mit einem Ausbau resp. einer Vergrößerung des Geissenparadies können vorhandene Potentiale ausgebaut und die Abläufe im Betrieb optimiert werden. Mit den Risiken muss der Betrieb umgehen bzw. er muss seine Schwachstellen verbessern oder sich den Umständen anpassen können.

3. Unternehmensziele für die nächsten 5 Jahre

In erster Linie steht für das Jahr 2022 der Neubau des Stallgebäudes mit div. Wirtschaftsräumen im Vordergrund.

Neben den Veränderungen der eigenen Stallanlage wird anfangs 2022 der Betrieb von Karl Mattli übernommen. Karl Mattli selbst wird als Arbeitskraft vom Geissenparadies angestellt sein. Seine Stallungen werden weiter für wenige Tiere (Schafe) und als Maschinenunterstand genutzt. Auch das Pistenfahrzeug des kath. Volksverein Göscheneralp, das bisher seine Garage neben dem Winterstall hatte, findet darin seinen neuen Standort.

Der Neubau soll effizient genutzt werden und die Betriebsübernahme eine Aufstockung des Tierbestandes ermöglichen. Die Anzahl der zusätzlichen Sömmerungsgeissen soll ebenfalls etwas erweitert werden.

Mehr Tiere im Stall, bedeuten auch mehr Tiere die jährlich geschlachtet werden müssen. Die Metzgereiräume sollen auch Bestandteil des Neubaus sein. Grosses Ziel vom Geissenparadies ist es, die Hofschlachtung in der neuen Metzgerei mit amtlicher Genehmigung einführen zu können. Eric Meili vom Forschungsinstitut biologischer Landbau (FiBL) ist in das Projekt involviert und setzt sich für die Machbarkeitsstudie- und Umsetzung ein.

Mit der neuen Käserei, die im Neubau integriert sein soll, kann eine höhere Milchmenge verkäst werden. Neue Käsesorten können zukünftig eingeführt werden.

Betriebsführungen und betriebsabhängige Veranstaltungen sollen einen grösseren Stellenwert erhalten. Das Angebot soll ausgebaut werden und für ein breites Publikum ansprechend sein. Mit der Steigerung der Angebotsvielfalt für Touristen und Kunden wird ein grösserer Umsatz erwartet.

Ein grosser Kostenfaktor stellen die Arbeitskräfte dar. Durch die Optimierung von Arbeitsabläufen und einen effizienteren Einsatz des Personals kann der Deckungsbeitrag der Produkte gesteigert werden. Zugleich entsteht durch die Betriebsvergrösserung eine bessere Auslastung der Käserei (höhere Milchmenge) und die Lohnkosten können so besser getragen werden.

Wird der Arbeitstag effizienter gestaltet, bleibt mehr Zeit für Familie und mehr Zeit für die körperliche und geistige Regeneration. Dies führt zur Steigerung des Wohlbefindens, zur Steigerung der Motivation und zu einer Steigerung der Leistung von allen Mitarbeitenden.

4. Das Projekt

4.1 Projektbeschreibung

Im Jahr 2017 wurde der Betrieb nach 7-jähriger Pacht von Christian Näf gekauft. Seitdem er das Geissenparadies leitet, wächst der Betrieb in verschiedenen Bereichen stetig. Die eigene Tierzahl ist auf das Maximum ausgereizt. Die Anzahl der Sömmerungsgeissen nimmt jährlich zu und die Käserei verkäst jährlich mehr Milch (2016: 21'000 kg 2019: 30'000 kg). Die Räumlichkeiten sind seit zwei Jahren zu klein. Mit dem Projekt soll der vorhandene Stall mit einer Grundfläche von 220 m², durch einen grösseren Stall mit einer Grundfläche von rund 530 m² ersetzt werden. Die Stallfläche wird erweitert, so dass die Anzahl eigener Tiere auf 100 Melkgeissen aufgestockt und die Anzahl Sömmerungsgeissen auf 100 Geissen leicht erweitert werden können. Der Neubau soll einen grösseren Futtertisch erhalten. Neu eingeplant werden ein fester Stallplatz für etwa 8 Alpschweine und 6 Bockabteile, ein grösserer Heustock mit drei Kammern und Heukran, eine grössere Käserei mit Reifungsraum und eine Metzgerei. Ein Degustationsraum soll für Betriebsführungen in das gleiche Gebäude integriert werden.

Da ein Stromausfall in der Göscheneralp keine Seltenheit ist, erhält der Neubau ein eigenes Notstromaggregat, das eine vollständige Überbrückung des Energiebedarfes gewährleisten kann.

Analyse vom Projekt

Chancen	Risiken
<ul style="list-style-type: none"> • Betriebserweiterung • Käseproduktion steigern • Interesse der Bevölkerung • Nachhaltige Produktion • Umweltbewusst Denken • Kontakt mit den Kunden und Gästen • Betriebsführungen • Steigende Nachfrage von Geisskäse 	<ul style="list-style-type: none"> • Wetter ist unberechenbar • Winter Dauer und Lawinengefahr • Hohe Investition • Verzögerung in der Bauphase

4.2 Projektziele und Positionierung

Der Neubau soll nicht nur eine materielle Erweiterung vom Geissenparadies darstellen, sondern auch eine wesentliche Arbeitszeiteinsparung und körperliche Erleichterung im Alltag ergeben. Mit dem Projekt «Stallneubau» bekommen die Geissen, Böcke und Schweine einen höheren Tierkomfort als bisher. Ein Ausbau des Tierbestands bringt dem Betrieb mehr Einnahmen. Für die Käserei bringt der Neubau auch das Potenzial mehr Milch zu verarbeiten und einen qualitativ hochwertigen Käse zu produzieren. Ein grosses Ziel ist die amtliche Bewilligung der Hofschlachtung auf dem eigenen Betrieb. Die Herkunft der hofeigenen Produkte soll für alle Interessierten transparent sein.

Mit dem Neubau des Stalls soll auch die Attraktivität der Betriebsführungen und Apéros gesteigert werden.

In einen besonderen Genuss kommen die Gäste vom Geissenparadies, wenn sie während dem Käsen in die Käserei blicken und gleichzeitig aus dem Degustationsraum die Aussicht in die Berge resp. auf die Dammakette bestaunen können.

Der Neubau macht das Geissenparadies einmalig und hebt sich von anderen Landwirtschaftsbetrieben ab. Von der Futterlagerung, den Maschinen, über die Tiere, zur Käserei und Metzgerei bis zur Verköstigung geschieht alles unter einem Dach.

4.3 Nutzen für Dritte

Mit dem Bau wird erreicht, dass ein Bergbauernbetrieb langfristig erhalten bleibt, eine Familie sich davon ernähren kann und über die Sommermonate vier Angestellten einen bezahlten Arbeitsplatz finden. Der Stallneubau soll auch in ferner Zukunft die Hofnachfolge attraktiver gestalten.

Für die Region und den Tourismus ist der Ausbau des Angebotes (Agrotourismus) durch seine Einmaligkeit und Angebotsvielfalt weiterhin von wesentlicher Bedeutung. Dieses Angebot nutzt auch Pascal Rast (Privat Guide) mit seinem Unternehmen «swisspecial». Immer häufiger kommt er mit seinen erlesenen Kunden in die Göscheneralp und nimmt die Angebote vom Geissenparadies wahr.

4.4 Marktleistung

4.4.1 Zielgruppen und Absatzkanäle

Die Produkte und Dienstleistungen vom Geissenparadies richten sich an ein breites Publikum.

Im Sommer sind es in erster Linie Touristen und Einheimische, die die Produkte aus dem Hofladen kaufen.

Die umliegende Gastronomie, Hotellerie und Detailhandelsgeschäfte beziehen überwiegend Geisskäse und vereinzelt Geissfleischprodukte vom Geissenparadies. Die Milchprodukte sind ausschliesslich aus Geissmilch hergestellt. Eine Zunahme der Kuhmilchallergiker in unserer Gesellschaft, verschafft dem Geissenparadies eine grössere Nachfrage nach den bekömmlicheren Geissmilchprodukten. Mit den Produkten, deren Herkunft offengelegt wird, und der Transparenz des Betriebes, werden Personen angesprochen, die Wert auf Regionalität und die Rückverfolgbarkeit legen.

Betriebsführungen werden auf Deutsch und Englisch angeboten und richten sich an jegliche Zielgruppen. Egal ob Schulklassen,

Familien, Vereine, Kindergarten- oder Seniorengruppen: Die Führungen werden auf Kundenwunsch angepasst. Bei den Wanderungen zu den Geissen können jedoch nur Personen mitgehen, die körperlich fit und geländegängig sind.

4.4.2 Das Angebot

Das Geissenparadies ist bekannt für seinen wohlschmeckenden Geisskäse. Die hofeigene Käserei verarbeitet ausschliesslich die selbst gemolkene Geissmilch. Verkauft wird der Halbhartkäse in 200g, 500g, 700g und 5 kg Leiben. Er ist das ganze Jahr erhältlich, wobei über die Wintermonate nur gereifter, sprich über drei Monate alter Käse verfügbar ist. Der Käse ist naturbelassen, sprich ohne zusätzliche Gewürze. Gelegentlich wird ergänzend Käse mit Pfeffer, Chili, Kümmel, Kräuter, Bockshornklee oder Baumnüssen angeboten. Neben dem Halbhartkäse wird Ziger und auf Vorbestellung Raclette- oder Frischkäse hergestellt.

Im Hofladen immer erhältlich sind folgende Wurst- und Fleischprodukte:

Von der Geiss: gefrorenes Gitzi- sowie Geissfleisch, Trockenfleisch, Trockenwürste und Bratwürste.

Vom Alpschwein: Speck.

Die Wurst- und Fleischwaren werden zum Grossteil komplett im Betrieb selber hergestellt. Die Tiere werden im Geissenparadies geboren und bleiben bis an ihr Lebensende auf der Göscheneralp.

Aus selbst angebautem Obst und Gemüse wird diverses Eingemachtes zubereitet und für den Verkauf angeboten. So zum Beispiel Heidelbeerkonfitüre, Preiselbeerkonfitüre, Tannenschösslignig, Alpenrosensirup, Curry-Kürbis, etc.

Inzwischen sind die bereits erwähnten Betriebsführungen zu einem wichtigen Standbein geworden. Die Länge und der Ablauf einer Führung können nach Belieben variieren. Dabei wird dem Gast das Geissenparadies vorgestellt. Ausserdem werden die Geschichte und die Besonderheiten des Göscheneralptals beschrieben. Als Berglandwirtschaftsbetrieb wird intensiv auf die Besonderheiten der

Alpwirtschaft, auf die Pflege und Nutzung der Alpweiden und -Wiesen sowie die Unterschiede zur Landwirtschaft im Tal eingegangen. Zum Abschluss gibt es ein Degustationsplättli mit hofeigenen Produkten. Dazu ein Glas Weisswein, frisches Bergquellwasser und selbstgebackenem Brot.

Weitere Angebote sind das Wandern zu den Geissen, bei dem die Geissen in den Alpweiden besucht werden und ein Picknick mit den hofeigenen Produkten stattfindet. Dabei können die Gäste sich im Melken probieren und die frische Milch geniessen.

Für Gäste mit weniger Wanderlust gibt es die Möglichkeit beim Käsen direkt dabei zu sein und alle Arbeitsschritte bis zum verkaufsfertigen Käse kennen zu lernen. Dabei kann von der Milch, dem Käsebruch, der Schotte sowie dem fertigen Käse probiert werden.

Wer besonders Freude an den Geissen hat, kann am frühen Abend beim Melken der Tiere dabei sein. Dabei erfährt man alles über den Betrieb, die Geissen, das Hirten und das Melken. Wer Lust hat, kann sich selbstverständlich einen Becher Geissmilch von Hand melken.

Mit dem Stallneubau können Betriebsführungen und Degustationen problemlos auch bei schlechtem Wetter durchgeführt werden. Damit wird die Attraktivität für Besucher gesteigert. Schulklassen können zum Beispiel bestimmte Themen schriftlich ausarbeiten, etwas basteln oder gestalten.

Alle Produkte und Dienstleistungen haben einen angemessenen Preis. Sie bewegen sich eher im höheren Preissegment. Die Produkte sollen nicht unter ihrem Wert verkauft werden. Der Gewinn spiegelt sich dafür in den Löhnen der Angestellten und der Betriebsentwicklung wider. Für die Betriebsführungen wurden die Preise fix kalkuliert.

4.4.3 Marketing und Verkauf

Der Bekanntheitsgrad vom Geissenparadies ist in den letzten Jahren gestiegen. Der überwiegend regional vermarktete Käse sorgt mit seiner sehr guten Qualität für Bekanntheit. Der Käse ist mit einer Etikette versehen, die ihn optisch von anderen unterscheidet.

Zukünftig wird zusätzlich ein regelmässiger Vertrieb des Käses an ausserkantonale Käsefachgeschäfte angestrebt.

Die Betriebsleiter nehmen an Märkten, wie zum Beispiel am Naturproduktmarkt auf dem Stooss, dem Berglabor-Fest der ETH-Zürich in Bredetto und mit einem Verkaufs- und Werbestand vor dem Globus an einem Weihnachtsmarkt in Zürich teil. Für Werbezwecke wurden grosse Banner entworfen, die bei bestimmten Anlässen aufgehängt werden können. Bei Sponsorenanfragen von verschiedenen Veranstaltungen trägt das Geissenparadies wenn immer möglich etwas bei.

Grosse Bedeutung wird der Homepage www.geissenparadies.ch zugeschrieben. Viele Kontakte und Kunden werden durch die Internetseite auf das Geissenparadies aufmerksam. Eine modernere Webseite befindet sich im Aufbau. Die aufgefrischte Internetseite soll auch einen Online-Shop anbieten.

Die Präsenz bei Facebook ist inzwischen auch zu einem wichtigen Medium geworden. Hierbei wird mit neusten Informationen über den Betrieb eine grosse Bandbreite von Menschen erreicht.

Bereits in zahlreichen Medien zeigte sich der Betrieb der Öffentlichkeit.

So zum Beispiel in einer Doku-Sendung der NZZ, Feb. 2020; Mini Schwiiz dini Schwiiz im SRF Anfang Juni 2019; im Artikel im Urner Wochenblatt, April 2019; Bericht im Schwarzwälder Bote September 2018; Porträt in der Nationalen 1. Augustsendung 2018 von SRF.; Bericht im Urner Wochenblatt, 4. Juli 2018; Dokumentation Der Andermatter Sommer 2018, Meckern erlaubt; Dokumentarfilm 2017 "Zuhause am Berg"; Bericht in Die Grüne, Fachmagazin für die Schweizer Landwirtschaft Mai 2017 und noch viele mehr.

Indirekte Werbung für das Geissenparadies wird beim Alpbzug Wassen gemacht. Für Touristen und Einheimische wird alljährlich im September der Alpbzug einer Kuh- und Rinderalp gross inszeniert. Dazu bringt Christian seine Geissen nach Wassen, um traditionell dem Alpbzug mit etwa 30 Geissen voran zu gehen. Viele Einheimische und Touristen wohnen dem Fest bei, kaufen am

Geissenparadies-Marktstand am parallel stattfindenden Bauernmarkt Käse ein und suchen gerne das Gespräch mit den Betriebsleitern.

Das Lieferscheinpapier wurde initialisiert, die Tragetaschen für den Einkauf im Hofladen sind mit dem Logo versehen und sämtliche Shirts und Hosen sind mit der Webadresse oder dem Logo bedruckt. Als kleine Präsente gibt es Mützen, Feueranzünder und Kugelschreiber mit dem Logo.

Die Qualität der zu verkaufenden Produkte, die Mund zu Mund Werbung, insbesondere durch die Betriebsführungen und die Präsenz nach Aussen verschaffen dem Geissenparadies ein gutes und kostengünstiges Werbespektrum.

Alljährlich zum Jahreswechsel wird allen eng verbundenen Kunden, Freunden und Partnern mit einer Dankeskarte mit einem fotografisch festgehaltenem Jahresrückblick gedankt.

Verkaufsförderung

Ziele	Mittel / Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • Neukundengewinnung • Neue Kontakte suchen 	<ul style="list-style-type: none"> • Homepage als wichtigstes Kommunikationsmittel • Betriebsführungen • Mund zu Mund Propaganda

Public Relation

Ziele	Mittel / Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • Pflege und Ausbau der Stakeholders • Öffentlichkeitsarbeit • Aufbau / Kontakte zu werdenden Kunden 	<ul style="list-style-type: none"> • Internetauftritt / Facebook • Umfrage Kundenzufriedenheit • Berichte in Fachzeitschriften • Werbeauftritte • Sponsoring

Werbung

Ziele	Mittel / Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"> • Gutes Image aufbauen • Bekanntheitsgrad erhöhen • Vielfältiges Angebot bekannt machen 	<ul style="list-style-type: none"> • Werbung an div. Anlässen (Banner) • Beschriftung der Geschäftswagen • Werbegeschenke (Kugelschreiber, Caps) • Eintrag Branchenverzeichnis

5. Organisation und Infrastruktur

5.4 Organisation

Seit 2010 wird der Betrieb von Christian Näf geleitet. Ende 2018 heiratete er Lydia Näf. Christian ist weiterhin Betriebsleiter wobei der Betrieb partnerschaftlich geführt wird. Beide vertreten sich gegenseitig. Christian ist für alle landwirtschaftlichen Bereiche, sowie die Administration verantwortlich. Lydia für die Käserei, den Hofladen und den Haushalt. In den Sommermonaten, etwa Mai bis September, werden vier Personen angestellt. Dies sind zweimal ein/e HirtIn und MelkerIn, ein/e KäserIn und ein/e AllrounderIn. Hinzu kommen 1-2, jeweils wechselnde freiwillige Helfer ohne vordefinierte Aufgabengebiete.

Auf Anfang 2022 wird der Betrieb vom Nachbarn Karl Mattli übernommen. Ab dann wird Karl zu einem noch nicht definierten Anteil im Geissenparadies angestellt sein.

Ein guter Informationsaustausch erfolgt mit Berufskollegen aus der ganzen Schweiz.

Regionale Vernetzungen gibt es mit der Andermatt-Urserental Tourismus GmbH.

5.5 Infrastruktur

Bislang wurde in unterschiedlichen Gebäuden und Räumlichkeiten produziert bzw. die Tiere gehalten. So gibt es den Bockstall, den Winterstall, den Sommer- und den Herbststall sowie die Käserei und die Metzgerei im EG vom Wohnhaus. Der Schweinestall findet seinen Platz auf der Mistplatte, sobald der Mist vom Winter im Frühjahr umgelagert wurde. Mit dem Neubau werden alle einzelnen Räumlichkeiten in ein Gebäude integriert.

Um den vorhandenen Winterstall abzureisen, benötigt es temporäre Ausweichgebäude. Für Werkzeuge, Arbeitsmaterial und Maschinen gibt es bereits Unterstellmöglichkeiten. Das während der Bauphase geerntete Heu findet im Stall von Karl Mattli (dannzumal Geissenparadies) seinen Platz. Die 6 – 8 Alpschweine können in den Bockstall (der im Sommer leer ist) umgesiedelt werden. Die Käserei, die Metzgerei, der Sommerstall sowie der Herbststall sind von Änderungen während der Bauphase ausgeschlossen. Eine asphaltierte Strasse führt zum Bauplatz.

5.6 Termine

Stallplanungsentwurf; Ende April 2021 / auf Anfrage (Strüby Konzept AG)

Provisorischer Baukostenvoranschlag; Ende April 2021 / auf Anfrage (Strüby Konzept AG)

Investitionsgesuch für Kanton & Bund; Mitte Februar 2020 / auf Anfrage (Christian Näf)

Angebote der Einrichtung einholen; Mitte Mai bis ca. Ende 2021 (Strüby Konzept AG, Christian Näf)

Voraussichtliche Bauzeitenplanung von Christian Näf / Strüby
Konzept AG

Meilensteine:

2019 – Mitte 2021:

Vorprojekt / Machbarkeitsstudie

Grundlagenermittlung

2020/2021:

Vorentwurfsplanung

Entwurfsplanung

Bauvoranfrage

Bauanfrage Planung

Genehmigungsplanung

Ausführungsplanung

Vorbereitung Vergabe

Vergabe

2022:

Übernahme Betrieb Karl Mattli

Ausräumen alter Stall

Abbruch alter Stall

Baubeginn

Spatenstich neuer Stall

Bauphase

Innenausbau

Herbst 2022 ende Bauphase

2023:

Umgebungsarbeiten abschliessen

6. Finanzplanung

6.1 Investitionsplanung

Die Gesamtkosten für den Stallneubau werden auf 3,1 Millionen Franken geschätzt. Der grösste Kostenfaktor wird für die Errichtung des Gebäudes eingerechnet. Die exponierte Lage macht das Projekt aussergewöhnlich. Für eine etwas grössere Grundfläche muss für das Fundament unter anderem Felsabbau betrieben werden. Mit

dem Aushubmaterial wird ein benötigter Lawinenschutzdamm errichtet.

Für die Einrichtung des Stalles können bereits vorhandene Elemente übernommen werden. Der Maschinenpark ist zum Grossteil bereits vorhanden und soll weiterhin genutzt werden.

Ein grosser Teil der Planung der Inneninfrastruktur übernimmt Christian. Somit können Kosten eingespart werden. Weitere massgebende Kosten bei der Einrichtung werden sein:

Im Stall:

- Ev. Erweiterung der bestehenden Melkeinrichtung (12er Melkstand)
- Erweiterung der bestehenden Fressplätze

Tenn und Heustock:

- Heukran
- Heubelüftung
- Dosieranlage (bereits gekauft)

Käserei und Reiferaum:

- Komplette Einrichtung

Schlachtraum:

- Komplette Einrichtung (Verarbeitungsmaschinen zum Teil vorhanden)

Degustationsraum:

- Tische und Stühle
- Kühlschrank
- Kücheninventar
- Backofen (bereits vorhanden)

- Allgemein:

- Begehbare Kühlzelle
- Begehbare Gefrierzelle
- 1 – 2 Sanitärräume

6.2 Finanzierungsplan

Die Finanzierungsmittel für das Projekt setzen sich aus unterschiedlichen Quellen zusammen.

- Beiträge Bund Kanton (Absage)
- Hypotheken Bank
- Darlehen Privat
- Spenden
- Berghilfe
- Flüssige Mittel
- Eigenleistung

7. Betriebsvoranschlag

Ein sehr ausführlicher Betriebsvoranschlag wurde durch Marcel Widmer (Agrotechniker HF) zusammen mit Christian Näf erstellt.

8. Beurteilung des Projektes

8.1 Tragbarkeit der Investition

Blickt man auf die Entwicklung vom Geissenparadies zurück, ist damit zu rechnen, dass sich der Erfolg in den kommenden Jahren weiter entwickeln wird. Die letztjährigen Buchhaltungsabschlüsse lassen annehmen, dass die finanzielle Entwicklung weiterhin positiv verlaufen wird. Mit der Unterstützung von Kreditgebern und Spendern sind das Projekt und die Existenz vom Betrieb gesichert. Die Amortisierung vom Projekt über viele Jahre hinweg ist als realistisch einzuschätzen. Es bedarf allerdings der Unterstützung durch die Regierung und der Gemeinde, um die Alpbauern- Existenz zu sichern bzw. das Leben und das Wirtschaften in Bergregionen attraktiv zu gestalten. Wenn man bedenkt, dass die Bevölkerung in den Bergtälern immer mehr abnimmt.

8.2 Risiken des Vorhabens

Das Bauen in den Bergen ist stark wetterabhängig. Das Projekt beginnt im Frühjahr 2022. Bis kurz vor Baubeginn bleibt ungewiss, ab wann die Schneeschmelze für den Baubeginn ausreichend fortgeschritten ist.

Weitere Faktoren, die den Erfolg vom Projekt gefährden könnten, sind:

- Baueinsparungen in der Endphase der Projektierung
- Baukosten erhöhen sich durch unvorhersehbaren Bauaufwand und unberechenbare Materialkosten
- Schwerwiegende Krankheit in der Betriebsleiterfamilie
- Verzug im Bauablaufplan oder durch eine Verzögerung im Baugewerbe.
- Plötzlicher Schlechtwettereinbruch im Spätherbst 2022
- Der Neubau ist mit sehr hohen Investitionskosten verbunden. Die Finanzierung ist noch nicht abschliessend geregelt. (Stand Mai 2021)

8.3 Controlling

Der Erfolg des Bauprojekts liegt in der konsequenten Durchführung und der Umsetzung der konzipierten Pläne. Der Erfolg vom Geissenparadies beruht auf einem ausserordentlichen und nachhaltigen Konzept. Bei diesem Vorhaben spielt die finanzielle Unterstützung eine entscheidende Rolle. Ein gut organisiertes Finanzierungskonzept hilft auf dem Weg zum Erfolg.

8.4 Ökologie

Bei einem Neubau in dieser Grössenordnung stellt sich die Frage nach der Umweltverträglichkeit. Es wird darauf geachtet, dass sich das neue Gebäude in das Landschaftsbild einfügt. Es wird am Standort des bestehenden Gebäudes errichtet, es findet lediglich eine Verlängerung der Längsseiten statt. In der Breite wird das Gebäude nur minimal erweitert. Zum Schutz vor Lawinen wird ein Ablenkkegel mit naturbelassenen Materialien aufgeschüttet.

Die Fassade wird überwiegend mit Holz verkleidet. Türen und Tore werden in einem Holzfarbton gestrichen. Im unteren Teil wird nur der Betonsockel zu sehen sein. Mit dem Neubau wird eine Mistgrube (versenkt) nach Gewässerschutzrichtlinien erbaut. Ebenso werden die Güllegrube, sowie das Abwassersystem den aktuell gültigen Richtlinien und Anforderungen entsprechen.

Die Erweiterung des Tierbestandes kommt der Alplandschaft zu Gute. Die Flächen werden vor Verbuschungen bewahrt. Das Abweiden der Gräser reduziert die Lawinen- bzw. die Gleitschneegefahr im Winter.

Umweltanalyse

Hauptkriterien	Unterkriterien	Gefahren			Chancen	
		II	I	0	I	II
Ökologische Umwelt	Nachhaltig produzieren					X
	Effiziente Gebäudenutzung				X	
	Hohe Baukosten bei Neubau		X			
	Ausschliesslich regionale Produkte im Angebot					X
Soziale / Rechtliche Umwelt	Neue Gesetze / Verordnungen		X			
	Interesse der Bevölkerung					X
	Direktzahlungen			X		
Technologische Umwelt	Maschinelle Entwicklung				X	
	Administrativer Aufwand	X				
	Schnelle Entwicklung der Technik (Modernisierung)			X		

9. Beilagen (auf Anfrage)

- Stallplanungsentwurf
- Betriebsvoranschlag
- Baukostenvoranschlag
- Buchhaltungsergebnisse 2019 / 2020

10. Bilder

Die Geisshütte in der Ist-Situation!



Ansicht geplanter Neubau

