**Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr**

**3. Mai 2023**

**Südtirols erster Bio-Haferdrink kommt aus Algund**

Neu, regional, vegan und lecker: Hafena

**Ob aufgeschäumt im Kaffee, erhitzt im Porridge, in einer Soße oder einfach nur pur: Hafena ist vielseitig genießbar und in jedem Fall eine gesunde, pflanzliche Alternative zur herkömmlichen Milch. Der erste vegane Bio-Haferdrink Südtirols ist nun in ausgewählten Supermärkten vor Ort zu finden und wurde von der Sennerei Algund Genossenschaft und landwirtschaftlichen Gesellschaft und deren Geschäftsführer Stefan Haller gemeinsam mit der IDM Südtirol entwickelt. Sämtliche Zutaten stammen aus biologischem Anbau mit geringem Wasser- und CO2-Verbrauch von zwölf regionalen Bauern. Herausgekommen ist Hafena mit weiteren Pluspunkten wie weniger Kalorien dank natürlicher Süße statt Zuckerzusatz, vielen Ballaststoffen für eine gesunde Darmflora und die Abfüllung in umweltfreundliche Mehrweg-Glasflaschen. Weitere Informationen finden sich online unter** [**www.hafena.com**](http://www.hafena.com)**.**

Bereits 1898 gründeten lokale Milchbauern die Sennerei-Genossenschaft Algund, die bis heute bestehen blieb und als Vorzeigebetrieb gilt. Für die vielfältige Weiterverarbeitung wird von rund 50 Bauernhöfen im nahen Vellau und Aschbach sowie den umliegenden Bergen täglich gentechnikfreie Milch geliefert. Neben den klassischen Milch- und Käseprodukten vertreibt die Sennerei inzwischen auch bäuerliche Erzeugnisse wie Honig, Marmeladen, Molke-Essig und Speck bis hin zum Räucherfisch. Laut Stefan Haller ist die Devise „klein, aber fein“, so dass der hohe Qualitätsstandard eingehalten werden kann. Statt einer Vergrößerung strebt die Sennerei laufend Verbesserungen beim Umweltschutz an, zum Beispiel durch neue Verpackungen, kurze Transportwege und eben nun auch durch das erste vegane Produkt, den Bio-Haferdrink Hafena. Jeden Dienstag und Donnerstag öffnet die Sennerei von 10.00 bis 12.00 Uhr ihre Türen für Besucher und bietet ein interaktives Programm samt eigener Frischkäseherstellung.

In Algund gibt es noch mehr als Milch und Hafer: Das Tal ist fruchtbar und verwandelt sich jetzt im Frühling in ein Meer aus rosa Apfelblüten. Ein vor Jahrhunderten angelegter künstlicher Wasserlauf bewässert noch heute die Felder. Obst und Gemüse wird frisch geerntet und von den ansässigen Restaurants und Buschenschänken verarbeitet – der Weg vom Garten bis auf den Teller beträgt weniger als einen Kilometer. Zudem ist Algund eine der ältesten Weinbaugemeinden Südtirols. Die Algunder Steilhänge bringen eine besonders hohe Qualität hervor. Einige Weingüter halten Schritt mit den Anforderungen der heutigen Zeit, legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und bauen neue PIWI-Sorten an, die widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten sind und ohne Pflanzenschutzmittel auskommen. Es ist selten, dass sich eine Destination mehreren Zweigen verschrieben hat, doch in Algund gehen die verschiedenen Anbau-Landschaften gekonnt ineinander über.

**Über Algund**

Hier fühlen sich naturverbundene Genießer zuhause: Das Gartendorf Algund im Meraner Land in Südtirol besticht mit einer kontrastreichen alpin-mediterranen Kulisse zwischen 300 und 3.000 Höhenmetern. Sieben abwechslungsreiche Ortsteile laden mit rund 160 Kilometern an Wanderwegen, darunter der berühmte Algunder Waalweg und der Meraner Höhenweg im Naturpark Texelgruppe, sowie zahlreichen Radwegen in verschiedenen Höhenlagen zu gesunder Bewegung ein. Um neue Kraft zu schöpfen, bieten sich viele Ruheplätze, Waldbaden in der Atmosphäre des Algunder Waldes, Achtsamkeitsübungen, geführte Kräuterwanderungen und 50 Kneipp-Stationen an. Ob im traditionellen Gasthaus oder im Sterne-Restaurant, Gäste können sich stets auf eine naturnahe und regionale Küche mit frischen Algunder Qualitätsprodukten verlassen. Kulturelle Erlebnisse, am besten zu entdecken mit der Algund Card, regelmäßige Veranstaltungen sowie passende Unterkünfte für alle Bedürfnisse und mit einer ehrlichen Willkommenskultur runden das Angebot ab. Das Gartendorf Algund ist der qualifizierte Ort für gesundheitsfördernden Outdoor-, Genuss- und Erholungs- sowie Familienurlaub gleichermaßen. Weitere Informationen unter [www.algund.info](http://www.algund.info).

**Pressekontakt:**

Sina Goßler   
uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-14, fax +49 89 7240292-11  
mail: sg@liebl-pr.de