

September 2019

# KOMPAKT ÖSTERREICH



ANZEIGE



## FRISCH GEZAPFT

Kunden zweier Merkur-Verbrauchermarkte können seit April dieses Jahres täglich frische Milch aus ihrer Region am Michautomaten zapfen. Möglich macht dies Richard Pichler mit seinen etwa 60 Milchkühen.



## GELEBTE VERANTWORTUNG

In Zeiten, in denen Handel und Verbraucher bei Themen wie Tierwohl und Tiergesundheit genauer hinschauen, braucht es nachhaltige Konzepte, um aufkommende Fragen zu beantworten. Die Bio-Klosterkäserei Schlierbach hält diese bereit.

**SalzburgMilch**  
DIE PREMIUM MILCHMACHER

**TIERGESUNDHEIT,  
DIE MAN SCHMECKT.**

[milch.com](http://milch.com)

# Milch- Marketing & **KÄSE- THEKE**

Ein Supplement  
der Zeitschriften

Mehr Bio. Mehr Qualität.

# Wo Susi und Bella fürs Klima demonstrieren.

**W**enn es um den Klimaschutz und damit um unsere Zukunft geht, war Österreichs Bio-Landwirtschaft schon immer Vorreiter. Bereits vor über dreißig Jahren hat das Alpenland als eines der ersten Länder der Welt staatliche Richtlinien für die biologische Erzeugung von Lebensmitteln festgelegt.

## **BIO IST SELBSTVERSTÄNDLICH**

Denn ein Viertel der landwirtschaftlich genutzten Fläche in Österreich wird bereits biologisch bewirtschaftet, jeder fünfte Landwirt ist ein zertifizierter Bio-Landwirt und jedes neunte erworbene Lebensmittel stammt aus biologischer Produktion. Und die Trendlinie zeigt weiter aufwärts. Damit liegt Österreich im EU-Vergleich weit über dem Durchschnitt. Auf die stetig wachsende Nachfrage nach österreichischen Bio-Lebensmitteln reagiert das Alpenland mit

dem Export einer breiten Palette an Bio-Produkten. Und beweist damit einmal mehr, dass es die Qualität ist, die den Erfolg ausmacht.

## **BIO-LAND ÖSTERREICH**

In Österreich findet man mit sauberer Luft, klarem Wasser und kleinstrukturierten Landwirtschaften mit durchschnittlich zwanzig Kühen pro Betrieb die besten Voraussetzungen für die Bio-Produktion. Kein Wunder, dass da der Bauer seine Milchkühe beim Namen nennt – am häufigsten übrigens Susi oder Bella.

Aber es profitieren nicht nur die Kühe, die ausschließlich gentechnikfreies Bio-Futter erhalten, sondern auch die Almwiesen, die in bunter Vielfalt erblühen, die Menschen, die bewusst leben und essen wollen, und natürlich auch unser Klima, da biologische Landwirtschaft einiges an Treibhausgasen einspart.



## **DAS GÜTESIEGEL FÜR AUSGEZEICHNETE BIO QUALITÄT**

Das rot-weiß-rote AMA-Biosiegel garantiert:

- 100 Prozent biologische Zutaten
- ausgezeichnete Produktqualität
- österreichische Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe
- unabhängige Kontrolle



## **DAS GEMEINSCHAFTLICHE EU-BIOLOGO**

Das EU-Biologo kennzeichnet verpflichtend alle verpackten Bio-Lebensmittel, die nach den EU-Bioverordnungen Nr.834/2007 und Nr.889/2008 hergestellt werden.



## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Wenn es um die Landwirtschaft geht, oder genauer, um unsere Landwirte, dann hört und liest man meist nichts Gutes. Ich kenne kein anderes Land, in dem so pauschal negativ über die Berufsgruppe der Landwirte diskutiert und lamentiert wird wie in Deutschland. Tierwohl, Gülle, Nitrat, Stallhaltung, Glyphosat, Silage oder doch lieber Grünfütter? Das Image ist miserabel und kein Mensch käme hier auf die Idee, seinen Job mit einem Landwirt zu tauschen.

Kein Zweifel, nicht alles in der Landwirtschaft ist gut und lobenswert. Das gilt auch für die Milchbetriebe. Aber dem Gros unserer landwirtschaftlichen Höfe eine generelle Missachtung gegenüber der Natur zu unterstellen, ist dumm und zeugt von Unkenntnis. Wer nicht unmittelbar in die landwirtschaftliche Produktion eingebunden ist, für den sind stinkende Misthaufen und gülleüberladene Wiesen oftmals typisch. Und wer kein Rindvieh auf den Weiden sieht, unterstellt dem Landwirt Gewinnmaximierung auf Kosten der Natur und Umwelt.

Das können die Österreicher besser. In Wien ist die AMA, also die Agrarmarkt Austria Marketingabteilung, u. a. auch für die Qualität österreichischer Agrarprodukte – also auch für Milch und Käse – zuständig. Unter ihrer Federführung wurde schon vor vielen Jahren ein Gütezeichen für Qualität aus Österreich eingeführt. Und auch die Heumilch ist eine österreichische Erfindung. Das zahlt sich jedenfalls aus. Denn in Österreich wird der Landwirt nicht nur als ein hoch angesehener Produzent von Grundnahrungsmitteln geachtet, er ist in besonderem Maße auch ein Naturschützer und Landschaftspfleger. Kein Wunder, dass österreichische Agrarprodukte wie Trinkmilch, Käse ebenso wie die Milchfrischprodukte im eigenen Land den allerhöchsten Stellenwert genießen.

Unsere Kompakt-Beilage Österreich dokumentiert einen kleinen Ausschnitt aus dem üppigen Spezialitätenangebot österreichischer Milchproduzenten. Es fällt auf, dass der Milchlandwirt und sein Milchvieh eine sehr dominante Rolle bei der Vermarktung dieser Produkte einnehmen. Vielleicht sollte man auch in Deutschland öfter mal anstelle der Region die Milchbetriebe, eigentlich die wahren Produzenten, stärker in den Fokus rücken?

Ihr

**HANS WORTELKAMP**

Herausgeber, hw@blmedien.de

## INHALT

<b>Statistik Austria: Österreichs Milchwirtschaft auf einen Blick .....</b>	<b>4</b>
<b>Merkur: Frische Milch aus dem Automaten.....</b>	<b>6</b>
<b>Interview mit Christian Leeb: Zum Wohl der Tiere .....</b>	<b>8</b>
<b>Klosterkäserei Schlierbach: Bio heißt Verantwortung .....</b>	<b>10</b>
<b>Kasermahl in Gold: Ausgezeichnete Käse .....</b>	<b>13</b>
<b>Käserebellen: Gebündelte Kräfte.. ..</b>	<b>13</b>
<b>Kärntnermilch: Weniger Plastik .....</b>	<b>13</b>
<b>Arge Heumilch: Die natürliche Erfolgsgeschichte.....</b>	<b>14</b>
<b>Herstellerportraits</b>	
Berglandmilch.....	16
Concept fresh .....	17
Pinzgau Milch.....	18
Privatkäserei Rupp.....	19
SalzburgMilch .....	20
Sulzberger Käserebellen.....	21
Vorarlberg Milch .....	22
Gebrüder Woerle.....	23
<b>Gebrüder Woerle:</b>	
<b>130 Jahre Käsekultur .....</b>	<b>24</b>
<b>Genusskoarl: Süßscharfer Begleiter .....</b>	<b>24</b>
<b>Berglandmilch:</b>	
<b>Gestraffte Strukturen.....</b>	<b>24</b>
<b>Tiroler Schaukäserei Wilder Käser: Schmackhafte Sehenswürdigkeit.. ..</b>	<b>25</b>
<b>Erlebnissenerei Zillertal: Frischer Genuss aus Mayrhofer.....</b>	<b>25</b>
<b>Gebr. Woerle: Das Bienen-Projekt ...</b>	<b>26</b>
<b>Käsemacher: Leichte sommerliche Mahlzeit.....</b>	<b>26</b>
<b>Pinzgau Milch: Klima-neutrale Verpackungen .....</b>	<b>26</b>

## IMPRESSUM

**MM-Kompakt ist ein Supplement von Milch-Marketing & KÄSE-THEKE**

**Verlag:** B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, Verlagsniederlassung Bad Breisig, Tel.: +49 (0) 2633/4540-0, Internet: www.moproweb.de

**Herausgeber:** Hans Wortelkamp (-14)

**Objektleitung:** Burkhard Endemann (-16)

**Redaktion:** Thorsten Witteriede (-20), Frank Wegerich (-15), Ulrike Schmitz

**Grafik-Design:** Jeannette Knab (-18)

**Anzeigen:** Stefan Seul (-17)

**Titelfoto:** SalzburgMilch

**Druck:** Radinprint, Kroatien

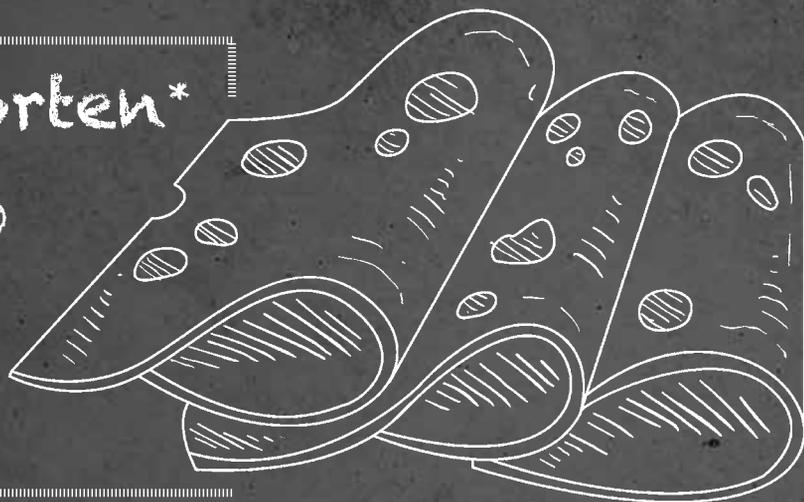
**Einzelpreis:** 6 Euro + MwSt.

# Österreichs Milchwirtschaft im Spiegel der Statistik\*

## Die Top-Käsesorten\*

Gouda (9.699 t)  
Gervais (Frischkäse) (6.743 t)  
Mozzarella (6.021 t)  
Emmentaler (5.127 t)  
Großlochkäse (4.635 t)  
Cottage Cheese (2.999 t)  
Bergkäse (2.865 t)

\*Absatzmengen



## Die Top-Milchprodukte



ESL-Milch  
(167.758 t)

H-Milch  
(65.442 t)

Frischmilch  
(50.728 t)

Milchmisch-  
getränke  
(42.041 t)

Naturjoghurt  
(36.445 t)

Schnittkäse  
(28.132 t)

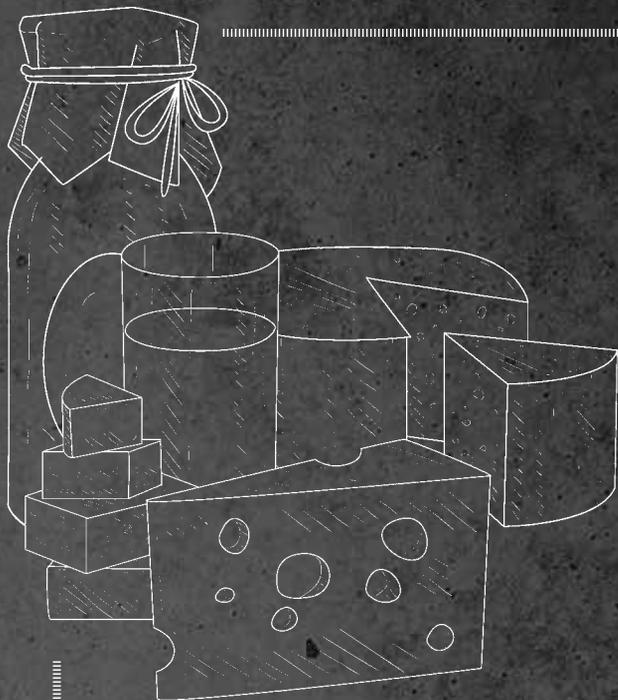
# BIO

## Bio auf dem Vormarsch\*

Frischmilch 33 %  
ESL-Milch 20 %  
Naturjoghurt 22 %  
Fruchtjoghurt 15 %  
Käse 10 %

\*wertmäßige Anteile in  
Prozent in den Haushalten

\*Quelle für alle Zahlen: Statistik Austria/AMA Marketing



Konsum Molkereiprodukte 2018:

**587.000 Tonnen**

Das entspricht

**1,752 Mrd. Euro**

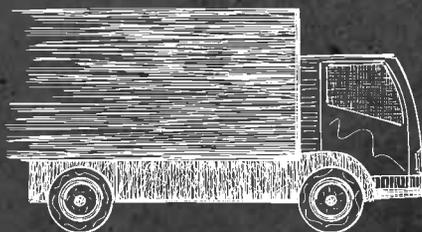
Außenhandel  
mit Käse von und  
nach Deutschland

Export:

**617 Mio. Euro**

Import:

**477 Mio. Euro**



## Österreichs Milchprodukte sind (zu) günstig

Österreichs Milchprodukte „sind nicht teuer, sondern im Gegenteil, berücksichtigt man Einkommen, Kaufkraftparität und vor allem die hohen Qualitäten der heimischen Milchprodukte, äußerst günstig“, erklärte kürzlich Helmut Petschar. Der Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM) nahm Stellung zu einer aktuellen Studie über die Preisniveaus von Lebensmitteln in der Europäischen Union. Eurostat attestierte dabei für Österreich einen Wert von 125 Prozent des Durchschnittspreisniveaus für Lebensmittel innerhalb der EU-Mitgliedstaaten. Der Wert für Milch und Milchprodukte lag mit 107 Prozent deutlich tiefer.

Nicht einberechnet in derartige Preisvergleiche ist die überdurchschnittlich hohe Anzahl an Rabatten im österreichischen Lebensmittelhandel. Dennoch bilanziert Petschar: „Unterm Strich sind Österreichs Milchprodukte für unsere Konsumenten sehr günstig. Sie bieten international höchste Qualitätsstandards und zudem erbringt die Milchwirtschaft weitere wesentliche Leistungen für das Land.“ Um all dies zu erhalten, sei es allerdings auch notwendig, diese Leistungen besser abzugelten, richtete Petschar einen Appell an die Adresse Lebensmittelhandel.

# FRISCHE MILCH AUS DEM AUTOMATEN



**Frisch vom Steinmaurer Hof stammt die Milch, die in zwei Merkur-Märkten gezapft werden kann.**

Kunden der Merkur-Verbrauchermärkte können seit April dieses Jahres täglich frische Milch aus der Region am Milchautomaten zapfen. Bei dem neuen Konzept von Landwirt Richard Pichler und Merkur stehen Regionalität, Frische und Vermeidung von Verpackungen im Fokus. Unter der regionalen Dacheigenmarke „Da komm ich her“ werden die beiden Milchautomaten in Brunn/

Richard Pichler ist Landwirt des Steinmaurerhofs in Niederösterreich und vertreibt einen Teil seiner Milch unter seiner regionalen Dacheigenmarke „Da komm ich her“ über Automaten beim Lebensmittelhändler Merkur.

## Über Merkur

Das Unternehmen Merkur wurde 1969 gegründet und ist ein Teil der Rewe International AG. Derzeit gibt es 138 Märkte mit 10.000 Mitarbeiter(inne)n in Österreich. Merkur versteht sich als Marktplatz, der seinen Kunden eine Vielfalt hochwertiger Produkte unter einem Dach bietet. Die Märkte verfügen in der Regel über eine Verkaufsfläche von rund 2.000 qm und über 20.000 Artikel pro Markt sowie ein prämiertes Store Design. Besonderen Wert legt das Unternehmen auf Regionalität im Sortiment. Im letzten Jahr wurde Merkur von Greenpeace für sein Bio-Angebot als Supermarkt des Jahres ausgezeichnet. Informationen unter: [www.merkurmarkt.at](http://www.merkurmarkt.at)

Gebirge sowie im Markt in Wiener Neustadt täglich von Richard Pichler aufgefüllt. Die Milchautomaten bestehen aus einem mobilen 200-Liter-Tank, der zugleich Automat ist. Dazu wird die Abendmilch von Pichlers Hof für 20 Sekunden zwischen 72,5° C und 75° C pasteurisiert und auf vier Grad abgekühlt. Frühmorgens wird die Milch trinkfertig in die Märkte gebracht. Die Kunden können zum Abfüllen eine Milchkanne oder passende Flaschen benutzen, die einmal zum Preis von einem Euro gekauft werden können. Ein Liter frische Milch kostet 1,30 Euro. Aktuell gibt es zwei Milchautomaten, aber über eine Erweiterung wird bereits nachgedacht.

Die gentechnikfreie Milch stammt von Richard Pichlers Steinmaurerhof, auf dem etwa 60 Kühe leben. Sie werden hauptsächlich mit Klee gras, Luzerne, Wintergerste und –roggen gefüttert. Auf die Fütterung von Soja wird bewusst verzichtet. Richard Pichler, der den Hof mit seiner Frau Johanna betreibt, ist der Lebensraum seiner Kühe sehr wichtig. Er setzt auf Tierwohl und einen Stall, der viel Bewegung für die Kühe erlaubt. Eine schonende Geburt der Kälber ist ihm ebenso wichtig wie den richtigen Moment zur Trennung der Kälber von der Mutterkuh abzuwarten.

## Interview mit Richard Pichler

### Milch-Marketing: Wie kamen Sie auf die Idee, Frischmilch über den Milchautomaten zu verkaufen?

**Richard Pichler:** Die Idee, Milchautomaten zum Selbstzapfen aufzustellen und darüber täglich frische Milch zu verkaufen, hat mich nie in Ruhe gelassen. Seit 20 Jahren habe ich die Gedanken, richtig gute Milch über den Automaten zu verkaufen. Dennoch war es nicht einfach, einen geeigneten Standort zu finden. Zwei Jahre lang habe ich mit dem Lebensmittelhändler Merkur verhandelt. In diesem Frühjahr war es so weit.

### Wie reagieren die Kunden auf die Milchautomaten?

Mit den Merkur-Märkten haben wir den richtigen Partner gefunden. Die Qualität der Lebensmittel ist bei Merkur sehr hoch. Unsere Milch passt sehr gut in das Konzept der Märkte. Noch erreichen wir nicht alle Kunden. Die Milch wird momentan hauptsächlich von Kunden gekauft, die qualitativ hochwertige Lebensmittel einkaufen. Junge Mütter sind ebenfalls sehr begeistert von dem Konzept mit der frischen Milch aus dem Automaten.

### Welche Mengen werden aktuell mit den Automaten umgesetzt?

Da das Projekt erst seit April dieses Jahres läuft, sind es zurzeit noch keine großen Mengen, die mit den Milch-Automaten umgesetzt werden. Aktuell sind es zehn Prozent des gesamten Milchaufkommens des Steinmaurerhofs.



### Wie hoch ist der Serviceaufwand?

Der Aufwand ist relativ hoch. Die Automaten werden jeden Tag beliefert, außer sonntags. Dazu starte ich morgens zwischen 4.00 Uhr und 4.30 Uhr und fahre die Frischmilch zu den Automaten. Beide Automaten, sowohl im Merkur-Markt in der Marktgasse der Wiener Neustadt als auch im Markt der Johann Steinböck-Straße in Brunn am Gebirge, habe ich aufgestellt. Auf dem Hof sind es eine halbe Stunde Vorbereitung, vor Ort im Markt, nimmt die Reinigung und die Befüllung nochmals eine Dreiviertelstunde in Anspruch. Bevor es natürlich losging, mussten ein Kühlfahrzeug, die Milchautomaten sowie ein Pasteur (Gerät zur Pasteurisierung der Milch) angeschafft werden.

## IM WAHRSTEN SINNE DES ORTES.

Hier werden Produkte wie der Vorarlberger Bergkäse g.U. oder der Tiroler Bergkäse g.U. von Natur aus zu einzigartigen Spezialitäten – dafür steht die geschützte Ursprungsbezeichnung.



Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist. Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



KAMPAGNE FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION

ENJOY IT'S FROM EUROPE



# ZUM WOHL DER TIERE



Foto: Woerle

Mit einer umfassenden Initiative hat die SalzburgMilch das Thema Tierwohl umgesetzt. Mit externen Partnern und viel Eigenleistung wurde die Skepsis der Landwirte überwunden und ein einheitlicher Standard zum Wohl der Tiere umgesetzt. Milch-Marketing sprach mit Christian Leeb, Geschäftsführer der SalzburgMilch, über die Einführung und Umsetzung der Initiative Tiergesundheit.

**Milch-Marketing: Die SalzburgMilch hat sich das Thema Tiergesundheit seit einiger Zeit auf die Fahnen geschrieben. Welche Punkte umfasst die Initiative?**

**Christian Leeb:** Gemeinsam mit der Universität für Bodenkultur Wien starteten wir bei der SalzburgMilch 2017 eine wirklich einzigartige Tiergesundheitsinitiative, die auf dem WelfareQuality-Programm basiert und ein Protokoll zur Erhebung von Tierwohl und Tiergesundheit enthält, das auf allen rund 2.600 Milchlieferbetrieben der SalzburgMilch angewendet wird. Es berücksichtigt alle Tierwohl-Prinzipien – gute Haltung, gute Fütterung, gute Gesundheit und artgerechtes Verhalten – und lässt somit eine umfassende Beurteilung der Tierwohl-Situation zu. Zentrales Element der Initiative sind die Tiergesundheits-Checks, die regelmäßig bei allen Bauern durchgeführt werden. Diese berücksichtigen etablierte Tierwohl-Prinzipien und lassen somit eine umfassende Beurteilung des Wohlergehens von Milchkühen in der täglichen Praxis zu. Mit diesem Blick direkt auf das Tier wird der Grundstein für eine nachhaltige Milcherzeugung gelegt, die gute Tiergesundheit und gutes Tierwohl voraussetzt.

**Welche Hürden gab es bei der Umsetzung zu nehmen? Wie reagierten die Landwirte auf die Umstellungsvorgaben?**

Wie bei jeder Veränderung gab es anfangs natürlich auch unter den Bauern Skepsis, denn man vermutete eine weitere „Kontrolle“. Wir haben uns daher von Anfang an bemüht, einerseits Bauern aktiv in die Entwicklung des Programms zu involvieren und andererseits die Inhalte und Ziele aktiv zu kommunizieren. Viele

„KUNDEN MÖCHTEN HEUTE WISSEN,  
UNTER WELCHEN BEDINGUNGEN IHRE  
LEBENSMITTEL HERGESTELLT WERDEN.“  
CHRISTIAN LEEB



Bauern waren daher auch positiv überrascht über die Erkenntnisse, die sie selbst aus dem bei ihrer Herde durchgeführten Tiergesundheits-Check gewinnen konnten. Eine objektiv erstellte Benchmark hilft, über die eigenen Stärken Bescheid zu wissen, aber auch Betriebsblindheiten zu vermeiden und ev. vorhandene Schwachstellen leicht zu erkennen und diese oft mit nur kleinen Maßnahmen zu beseitigen.

#### Wie werden die Landwirte bei Umstellungen unterstützt?

SalzburgMilch ist die einzige Molkerei in Österreich, die eine eigene Tierärztin beschäftigt, die den Bauern kostenlose Beratung auf dem Gebiet der Tiergesundheit anbietet. Da SalzburgMilch auch die erste Molkerei ist, die ausschließlich auf Kombinationshaltung mit mindestens 120 Tagen Auslauf oder Laufstallhaltung setzt und damit seit Ende 2018 keinem Bauern mehr eine dauernde Anbindehaltung gestattet, gab es auch Angebote für Bauern, die noch bauliche Maßnahmen dafür umzusetzen hatten, sich kostengünstige „Best Practice“-Beispiele anderer Betriebe anzusehen.

#### Welche Wünsche/Forderungen hat der Kunde heute in Bezug auf das Tierwohl an die Landwirtschaft? Wie wird die Initiative an den Konsumenten transportiert?

Wir wissen aus Umfragen, dass Konsumenten heute immer genauer wissen wollen, woher Lebensmittel stammen und unter welchen Bedingungen diese hergestellt wurden. Dass es den Tieren dabei gut geht, ist für viele Menschen heute – zurecht – ein wichtiges Kriterium bei der Auswahl ihrer Produkte. Transparenz

ist für uns hier sehr wichtig, denn es muss allen klar sein, dass SalzburgMilch die Initiative nicht zum Spaß ins Leben gerufen hat und einen großen Marketing-Gag veranstaltet. Wir sind die einzigen, die das Thema Tiergesundheit von Grund auf wissenschaftlich aufbereitet haben und von zahlreichen Experten begleitet lassen. Es gibt mittlerweile zahlreiche Tierwohl-Label. Bei vielen ist aber nicht klar, was dahinter steckt. Bei SalzburgMilch kann sich jeder informieren und detaillierte Informationen z. B. zu den Tiergesundheits-Checks bekommen, etwa auf unserer dafür neu gestalteten Website [www.milch.com](http://www.milch.com), auf der auch der wohl einzige Tiergesundheitsbericht einer Molkerei zum Download und Nachlesen bereitsteht. Unter dem Slogan „Tiergesundheit, die man schmeckt“ fahren wir bereits im zweiten Jahr eine breite Kampagne mit TV, Out of Home, Print & Onlinewerbung und stellen unsere Tiergesundheitsinitiative in den Mittelpunkt unseres Premium Milchmacher-Sortiments.

#### Wie unterstützt die Tiergesundheitsinitiative das Image der zahlreichen Spezialmilchsorten der SalzburgMilch?

Die Tiergesundheitsinitiative ist übergreifend und wird bei allen ca. 2.600 SalzburgMilch-Bauern umgesetzt. Sie ist also keine Frage der produzierten Milchsorte. Sie ist somit eine Grundvoraussetzung und Garant für höchste Qualität. SalzburgMilch ist bekannt für ihre Milchsorten-Vielfalt – wir sammeln aktuell sieben Milchsorten – und wurde in letzter Zeit zusätzlich als Pionier im Bereich der Tiergesundheit sehr deutlich wahrgenommen, weit über die Grenzen Österreichs hinaus. Wir sind daher sicher, den richtigen Schritt gemacht und die richtigen Themen besetzt zu haben, um die SalzburgMilch in eine erfolgreiche Zukunft führen zu können.

# BIO HEISST VERANTWORTUNG



**Landwirt Franz Haslehner liegt das Wohl seiner Tiere am Herzen.**

**B**ei der Milchproduktion werden männliche Kälber, Lämmer und Ziegenkitze nicht benötigt. In Zeiten, in denen Handel und Verbraucher bei Themen wie Tierwohl und Tiergesundheit genauer hinschauen, braucht es nachhaltige Konzepte, die Fragen beantworten. Die Bio-Klosterkäserei Schlierbach hält diese bereit.

Der Aufschrei bei Tierschützern und Konsumenten ist groß, wenn Bilder aus der Landwirtschaft auftauchen, bei denen gezeigt wird, wie mit – meist männlichen – Tieren der Nachzucht umgegangen wird, die nicht für das landwirtschaftliche Ergebnis benötigt werden. Meist sind es die Küken, die auf qualvolle Art entsorgt werden, was das sonst so idyllisch gemalte Bild der Landwirtschaft eintrübt. Doch der Konsument ist deutlich aufgeklärter geworden und hinterfragt vermehrt auch die Schattenseiten der Lebensmittelherkunft. Dabei geht es nicht nur um männliche Küken, die nicht als Legehennen zu gebrauchen sind, sondern auch um Kälber, Lämmer und männliche Kitze in der Milchwirtschaft.

Und dabei ist es unerheblich, ob man den konventionellen oder den Bio-Markt betrachtet. Es ist höchste Zeit, dass diese Themen angesprochen und vor allem gelöst werden.

Die Problematik haben die Handelsketten bereits erkannt und entsprechende Richtlinien ihrer Einkaufspolitik ins Leben gerufen. Von der Rewe Group heißt es dazu, dass sie sich seit Jahren intensiv für mehr Tierwohl, Tiergesundheit und Tierschutz engagiert. Dafür würden Maßnahmen entwickelt, die auf die jeweilige Tierart zugeschnitten sind und die Rahmenbedingungen der verschiedenen Wertschöpfungsketten berücksichtigen. „Die Rewe Group fordert und fördert sektorale Veränderungsprozesse, die den gesellschaftlichen Ansprüchen Rechnung tragen – auch jenseits der eigenen Geschäftsbereiche“, heißt es aus Köln. Das Leitbild „Nutztierhaltung der Zukunft“ der Handelskette bildet bereits seit 2015 den Rahmen für eine nachhaltigere Erzeugung von Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs. Vor allem der bewusste, auf das Tierwohl ausgerichtete Umgang mit männ-

lichen Tieren hat für die Rewe einen hohen Stellenwert. Dieses sei in der Nachhaltigkeitsstrategie im Handlungsfeld Tierwohl mit dem Fokusthema Zucht und Rasse umgesetzt. Auch Discounter Aldi hat ein Leitlinienpapier für seine Einkaufspolitik mit entsprechenden Richtlinien zu Haltung und der nachhaltigen Aufzucht von Huhn bis Kuh aufgestellt.

Und wenn bereits konventioneller Handel und Discount sich derart positionieren, so ist das Thema im Bio-Bereich ebenfalls längst auf der Agenda. Denn Bio-Supermarktbetreiber Alnatura äußert sich auf Milch-Marketing-Anfrage zu der Thematik, dass es bei seinen Bioziegenbauern Standard sei, dass die männlichen wie die weiblichen Ziegen nach den Richtlinien der ökologischen Tierhaltung gehalten werden. „Die züchterisch geeigneten Böcke können sich über ein langes Leben als Vater vieler Milchziegen beweisen. Alle anderen werden nach der Aufzucht als Frischfleisch, Wurst oder Pastete sinnvoll verwertet. In diesem Fall werden sie durchschnittlich etwa mit zwölf Wochen geschlachtet“, heißt es von Alnatura.

Jedoch liegt in dieser Verwertung zu Frischfleisch und Wurstwaren vor allem beim Ziegenfleisch das größte Problem, da es dafür kaum einen Markt gibt. Aber auch bei Lämmern und Kälbern gibt es offene Fragen. Nicht jede Rasse beider Arten eignet sich für die Fleischverarbeitung und nicht jeder Landwirt hat die Möglichkeiten, die Tiere schlachtreif aufzuziehen.



**In der Klosterkäserei Schlierbach werden Frisch-, Weich- und Schnittkäse aus der hochwertigen Bio-Milch hergestellt.**



**v. li. Friedrich Mitterhumer zeigt Milch-Marketing-Redakteur Thorsten Witteriede die Aufzuchtbedingungen der Ziegen im Stall von Landwirt Franz Haslehner.**

Daher hat es sich die Klosterkäserei Schlierbach aus Österreich zur Aufgabe gesetzt, ihren Milchlieferanten Lösungen zu bieten. Damit leistet das Unternehmen, das pro Jahr rund 14 Mio. Liter Milch von Kuh, Ziege und Schaf zu Joghurt und Käse verarbeitet, echte Pionierarbeit. „Wenn man sich mit Bio intensiv beschäftigt, muss man eine ganzheitliche Betrachtung an den Tag legen. Das fängt beim Boden an, geht über den Landwirt, die Milch, die Herstellung und Vermarktung der Milchprodukte und darf beim Blick auf die männlichen Kitze, Lämmer und Kälber nicht aufhören. Ein Bio-Sortiment ist nicht nur Image, sondern muss auf allen Ebenen auch gelebt werden. Bio heißt auch Verantwortung zu übernehmen“, so Friedrich Mitterhumer, Geschäftsführer der Klosterkäserei Schlierbach. „Wir müssen das Ganze sehen und die Probleme dringend ansprechen – nicht nur bei unseren Landwirten, sondern gesamtheitlich. Wer sich jetzt nicht darum kümmert, wird bald keine Antworten auf aufkommende Fragen des Verbrauchers haben“, ergänzt Mitterhumer.

Daher ist Friedrich Mitterhumer froh, dass es gelungen ist, gemeinsam mit seinen Milchlieferanten ein Konzept umzusetzen, das einen respektvollen Umgang mit Kühen, Schafen und Ziegen festlegt. Darin sind neben Fütterungs- und Haltungsbedingungen auch Aufzuchtbedingungen enthalten. Zum Thema Ziegen heißt es dort, dass alle männlichen Kitze sowie alle Tiere, die nicht für die Milchproduktion oder Zucht Verwendung finden, nachweislich einer ordnungsgemäßen Schlachtung zugeführt werden müssen. Dabei gilt eine Mindesthaltedauer für ein masttaugliches Lebendgewicht von mindestens 14 kg.

„Wir sind froh, dass vor allem die junge Generation von Landwirten offen für neue Konzepte ist und Qualität vor der Menge steht. Die Herausforderung bestand vor allem bei den männlichen Kitzen, wobei es laut Mitterhumer eine im Vergleich zu anderen Ziegenmilch-Verarbeitern überschaubare Menge (ca. 1.500 Kitze) ist, die vermarktet werden muss. „Aber auch die rund 9.000 kg Fleisch müssen ihren Weg finden“ so der Geschäftsführer. „Aus jeder Fleischspezialität kann man etwas Leckeres machen. Wenn das beim Lamm funktioniert, warum nicht auch mit der



**Wenn man Bio-Produkte herstellt, darf die Gleichung nicht nur „glückliche Tiere geben gute Milch“ lauten, sondern auch ein Konzept bestehen, was mit den Tieren gemacht wird, die keine Milch geben.**

Ziege? Aber es ist auch ein relativ teures Stück Fleisch“, gibt Mitterhumer zu. Nachdem die Landwirte vom Kitzprogramm überzeugt waren, lag die Herausforderung zunächst darin, passende Partner zu gewinnen. Mit der Firma Huber aus St. Johann wurde ein Schlachter und Zerleger gefunden. „Man braucht dafür Leute, die Erfahrung und Übung haben, um Kitze zu verarbeiten“, erklärt Friedrich Mitterhumer. Mit einem Fachmetzger, der die Wurstwaren aus dem Ziegenfleisch herstellt, war recht schnell das nächste notwendige Puzzlestück gefunden. „Die Kitzzeit ist auf wenige Monate beschränkt. Daraus ergibt sich die Herausforderung, die saisonalen Höhepunkte Ostern und Weihnachten zu bedienen sowie die Aufgabenstellung einer ganzjährigen Verarbeitung und Vermarktung auf die Beine zu stellen“, erklärt Mitterhumer. So werden ab diesem Jahr eine Kitz-Käsekrainer – eine geräucherte Brühwurst, gefüllt mit Schlierbacher-Bio-Schafsschnittkäse – und eine Kitz-Jausenwurst ebenso im Handel erhältlich sein wie Kitzbraten und Edelteile wie Schulter, Rücken und Keule. „Bei unseren Mengen an Ziegenfleisch können wir auch nur ausgewählte Händler oder eine überschaubare Zahl an Filialen des LEHs bedienen. Eine deutsche Handelskette national zu beliefern, wäre mit unseren Kapazitäten derzeit nicht möglich“, erklärt Mitterhumer. „Wenn sich jedoch die großen Ziegenmilchproduzenten und -verarbeiter ihrer Verantwortung bewusst werden, bekommt dieser Markt eine ganz neue Dynamik. Und im Sinne des Tierwohls müssen sich irgendwann alle damit beschäftigen, was sie mit

den Tieren machen, die sie nicht für die Milchproduktion brauchen. Die Fragen werden kommen, erst im Bio-Bereich und dann bei den konventionellen Betrieben.“

Zunächst sei es aber erst einmal die Aufgabe eines Milchverarbeiters, seine Landwirte mit der Situation nicht alleine zu lassen. Sie haben weder das Netzwerk, um das Fleisch verarbeiten zu lassen und auch nicht den Zugang zum Handel. „Unsere Beweggründe sind das Tierwohl, Respekt vor den Tieren und der Idealismus. Noch wird der Mehraufwand unserer Landwirte nicht abgegolten, aber ihre Arbeit mit unserer Unterstützung machen das Puzzle komplett“, so Friedrich Mitterhumer.



**In Franz Haslehners Stall haben Ziegen und Kitze reichlich Bewegungsfreiheit inklusive direktem Weg nach draußen auf die Weide.**

## KASERMANDL IN GOLD

# Ausgezeichnete Käse

Anlässlich der Wieselburger Messe fand zum 21. Mal die Prämierung „das Kasermandl in Gold“ für Käse und Milchprodukte statt. Der Wettbewerb hat zum Ziel, auch Herstellern kleinerer Produktionsmengen eine Plattform zu bieten, bei der ihre Produkte im qualitativen Wettstreit mit anderen stehen. Bei der diesjährigen Veranstaltung konnte ein neuer Beteiligungsrekord gefeiert werden. Mehr als 450 Käse und Milchprodukte wurden verkostet und bewertet. Um die steigende Anzahl an eingesendeten Produkten und um die hohe Qualität der Prämierung beizubehalten, wurde dieses Jahr die Anzahl der Jurymitglieder erhöht. Erstmals beurteilten unter der Leitung des Lebensmittelbiologischen Zentrums LFZ Francisco Josephinum knapp 40 Experten sämtliche Proben. Teilnahmeberechtigt waren bäuerliche Produzenten, Produktionsgemeinschaften, Sennereien und Kleinkäsereien. Einen wahren Medaillenregen gab es für die Heumilchhersteller. Drei Kasermandln in Gold, 42 Goldmedaillen, 22 silberne und 16 in Bronze ist die stolze Bilanz österreichischen Heumilch-Verarbeiter. Eines der begehrten Kasermandln ging nach Tirol – an die Käserei Plangger in Niederndorf für ihren „Bio-Urfelskäse“. Die anderen beiden Trophäen in Gold errangen zwei Vorarlberger Verarbeiter: Die Sennerei Alpenkäse Bre-



**Der Tiroler Kasermandl-Gewinner Reinhard Plangger von der Käserei Plangger (3.v.l.) mit Dr. Stephan Pernkopf (Stv. der Landeshauptfrau), Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Johannes Schmuckenschlager (Präsident der LWK NÖ), dem Vorsitzenden der Jury DI Martin Rogenhofer (LMTZ Francisco Josephinum) und Messepräsidenten Uwe Scheutz (v.l.)** Foto: Messe Wieselburg

genzerwald aus Bezau für ihren „Bergkäse mild“ und Rehmer Sennhus aus Au für ihre Butter. Alle Preisträger können im Internet ([www.messewieselburg.at/preamierungen/siegerliste\\_kaese](http://www.messewieselburg.at/preamierungen/siegerliste_kaese)) nachgelesen werden.

## KÄSEREBELLEN

# Käsereien bündeln Kräfte

Seit August gehen die beiden Heumilchkäsereien Sulzberger Käse Rebellen und die Käserei Reutte gemeinsame Wege. Neben den Sennereien Sulzberg und Thüringerberg (beide Vorarlberg) und der Sennerei Zell am Ziller in Tirol ist die Käserei Reutte der vierte Standort der Sulzberger Käse Rebellen in Österreich. Die Sulzberger Käse Rebellen sind eine 100-Prozent-Tochter der Schöneegger-Käse Alm GmbH im bayerischen Prem. 500 Milchlieferanten aus dem Bregenzerwald, dem Großen Walsertal, Tirol und dem Allgäu liefern jährlich 45 Mio. kg Milch. Sie verarbeitet ausschließlich Heumilch und exportiert ihre Produkte in 25 Länder. Bereits seit 2013 arbeitet die Käserei Reutte erfolgreich mit den Käse Rebellen zusammen und produziert Schnittkäse. „Wir sehen viel Potenzial in der Käserei Reutte und möchten daher den Standort weiterentwickeln“, erläutert Andreas Geisler, Geschäftsführer der Sulzberger Käse Rebellen. Die Käserei Reutte verarbeitet jährlich rund sieben Mio. kg Milch von 80 Milchlieferanten und beschäftigt sechs Mitarbeiter. „In Zukunft sollen in Reutte zusätzliche Käsespezialitäten hergestellt werden und der angegliederte Käsereiladen das Aushängeschild für die Produkte sein.“



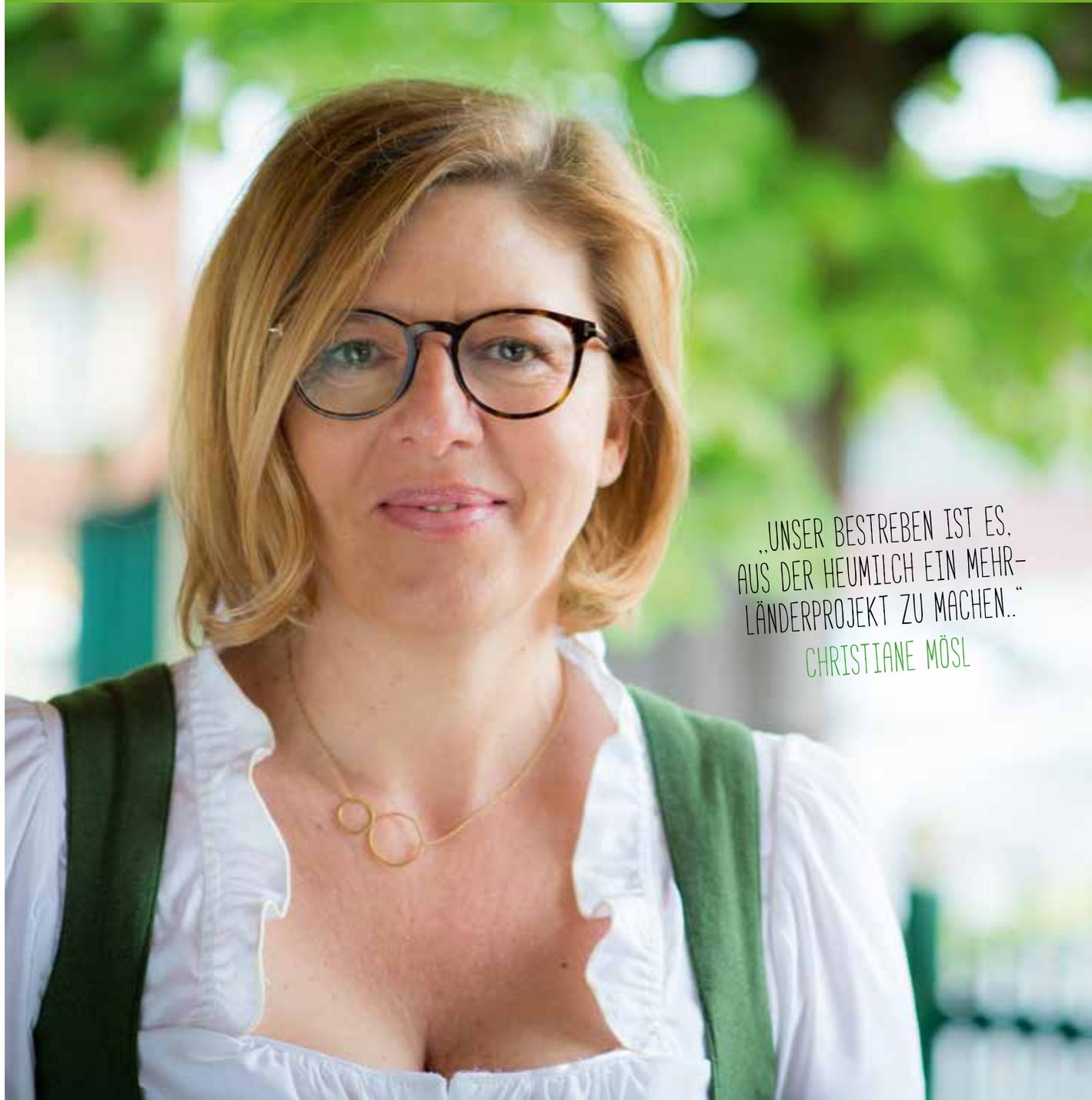
## KÄRNTERNMILCH

# Weniger Plastik

Die Kärntnermilch setzt unter dem Motto „Mehr Natur. Weniger Plastik“ eine Strategie um, auf unnötiges Verpackungsmaterial zu verzichten, ohne dabei die Qualität oder Haltbarkeit zu beeinträchtigen. Bereits der Verzicht auf Stülpedeckel bei den 500-g-Bechern und Zusatzfolien habe dazu geführt, 35 Tonnen Plastik im Jahr zu vermeiden, so die Kärntnermilch. Dem Kunden wird diese Initiative mit einem neuen Logo kommuniziert, dass auf den Bechern zu finden ist.



# DIE NATÜRLICHE ERFOLGSGESCHICHTE



„UNSER BESTREBEN IST ES,  
AUS DER HEUMILCH EIN MEHR-  
LÄNDERPROJEKT ZU MACHEN.“  
CHRISTIANE MÖSL

In diesem Jahr feierte die ARGE Heumilch ihren 15. Geburtstag. Seit dem 01. Juli ist Christiane Mösl die neue Geschäftsführerin der Arbeitsgemeinschaft und übernimmt das Aufgabenfeld von Andreas Geisler. Neu ist ihr das Thema Heumilch jedoch nicht, da sie seit 2010 für die Kommunikation und das Marketing der ARGE Heumilch mitverantwortlich ist und sich dadurch im deutschen und österreichischen Handel einen Namen gemacht hat. Die Redaktion Milch-Marketing/KÄSE-THEKE sprach mit Christiane Mösl über das Erfolgsprojekt Heumilch.

### **Milch-Marketing: 15 Jahre ARGE Heumilch ist eine echte Erfolgsgeschichte. Wie entstand die Idee der „Heumilch“?**

**Christiane Mösl:** Heumilchverarbeiter in Österreich, darunter viele kleine Sennereien und Käsereien, hatten sich 2004 zu einer bundesweiten Vernetzung vereinigt, um gemeinsam als ARGE Heumilch aufzutreten. Das Ziel war von Anfang an, die nachhaltige Wirtschaftsweise und damit das Premiumprodukt Heumilch zu erhalten und zu schützen.

### **Welche Hürde gab es in der Anfangszeit zu nehmen? Und welche Unterstützung erhielt die damals junge ARGE?**

2009 entschieden sich die ARGE-Mitglieder, Heumilch breitenwirksam bewerben zu wollen. Allein mit den Mitgliedsbeiträgen war dies aber nicht zu bewerkstelligen. Hinzu kam auch, dass 2009 ein schwieriges Milchjahr war. Trotzdem gelang es den Verantwortlichen, über ein EU-Projekt die nötigen Gelder aufzutreiben und es ist uns gelungen, gut in die professionelle Vermarktung zu starten.

### **Wie hat sich die ARGE Heumilch in den Jahren entwickelt?**

Seit dem Start der Initiative wurden Wertschöpfung, Absatz und Bekanntheit der Heumilch kontinuierlich erhöht und wir konnten zum 15-Jahr-Jubiläum eine sehr positive Bilanz ziehen. Die jährlich rund 500 Millionen Kilogramm Heumilch sind zu 100 Prozent in der Vermarktung. Der Absatz hat sich im österreichischen Lebensmittelhandel seit dem Start um mehr als 124 Prozent erhöht. Auch im Export sind unsere Mitglieder sehr erfolgreich. Rund 60 Prozent gehen mittlerweile ins Ausland. Unser stärkster Partner ist hier Deutschland. Ebenso erfreulich ist der Heumilchzuschlag für unsere Bauern, der sich seit dem Start mehr als verfünffacht hat. Ein großer Meilenstein für Heumilch war 2016 die Verleihung des EU-Gütesiegels g.t.S.- garantiert traditionelle Spezialität. Diese Auszeichnung ging dieses Jahr auch an Schafs- und Ziegen-Heumilch.

### **Ist die Heumilch nur eine österreichische Erfolgsgeschichte?**

2016 wurde die Heumilch Schweiz gegründet, die sich mittlerweile in der Schweiz, aber auch in Deutschland mit Heumilch-



spezialitäten etablieren konnte. Derzeit führen wir Gespräche mit Betrieben in Deutschland. Unser Bestreben ist es, dort eine eigene Organisation aufzubauen, um damit ein Mehrländerprojekt anzugehen. Auch mit Südtirol befinden wir uns in einem guten Austausch.

### **Welche Maßnahmen setzt die ARGE Heumilch um, um das Thema an den Endverbraucher zu kommunizieren?**

In Deutschland setzen wir verstärkt auf POS-Aktivitäten. Mit unseren Heumilchalmen sind wir an über 500 Verkostungstagen in den Märkten unterwegs, um unsere deutschen Kunden Heumilch-Käsespezialitäten entdecken und probieren zu lassen. Bei unseren Heumilch-Almküchen-Einsätzen präsentieren wir alpine Käsegerichte und wecken inmitten der Märkte die Sehnsucht nach Urlaub in den Bergen. Zur Unterstützung von Heumilch-Produkten an den Käsetheken gibt es aufmerksamkeitsstarkes Promotionmaterial wie Heumilch-Aufsteller, gefüllt mit duftendem Heu, Rezeptheften, Kinderbüchern, Pre-Pack-Etiketten sowie Preissteckern.

### **Welche Ziele hat sich die ARGE Heumilch für die nächsten Jahre gesetzt?**

Ein großes Ziel ist die bereits erwähnte länderübergreifende Zusammenarbeit und es gilt, den eingeschlagenen Weg auch in Zukunft fortzusetzen. Die österreichischen Heumilchbauern leisten dank der extensiven Bewirtschaftung der Grünlandflächen einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt auf den heimischen Wiesen, Weiden und Almen. Außerdem trägt Heuwirtschaft maßgeblich zur Schonung wertvoller Ressourcen bei und setzt sich mit ihrer Kuhwohl-Initiative stark für Tierwohl ein. Themen, die jeden von uns angehen und auch künftig nicht an Aktualität verlieren werden.



**B**erglandmilch, Österreichs größtes milchverarbeitendes Unternehmen, veredelt mit rund 1.500 Mitarbeitern pro Jahr über 1,3 Mrd. kg Milch. Diese Milch wird von 11.000 Milchbauern erzeugt, die gleichzeitig auch Eigentümer der Berglandmilch sind und höchste Rohmilch-Qualitätsstandards erfüllen. Alle Berglandmilch-Bauern verzichten auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln. Sie füttern ausschließlich europäische Futtermittel und wirtschaften auf allen Futterflächen glyphosatfrei. Der Einsatz von Palmfett in Futtermitteln ist ebenfalls verboten. 40 % der österreichischen, gentechnikfrei hergestellten Rohmilch werden in einer der Berglandmilch-Molkereien zu hochwertigen Produkten veredelt. Berglandmilch leistet damit einen maßgeblichen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung.



**Mehrweg – Mehr wert!**

Die Schärdinger Berghof und Tiroler Bergbauern Milch im Glas. Milch genießen wie damals. 100 % beste gentechnikfreie Bergbauernmilch aus Österreichs schönsten Almgebieten, mit vollmundigen 3,5 % Fett in der hochwertigen Glasflasche. Im Sinne der Nachhaltigkeit geht man bei Berglandmilch nun einen Schritt weiter und möchte bis Anfang 2020 die Milch in der Glasflasche in der Mehrwegflasche anbieten. Acht Mio. Euro werden hierfür für den Ankauf einer weiteren Abfüllanlage, Waschanlage für die Mehrwegflaschen und -trays sowie in den Bau einer Lagerhalle investiert. Nachhaltigkeit ist für Berglandmilch mehr wert.

**Tirol Milch Tiroler Adler**



Der Tiroler Adler besticht durch seinen würzigen, aussagekräftigen Charakter. Ein richtig bodenständiger Tiroler eben, der seine Mentalität während seiner 9-monatigen Reifezeit in aller Ruhe entfalten kann.

Hergestellt aus pasteurisierter Bergbauernmilch entwickelt er einen geschmeidigen, leicht parmesanartigen Teig. Gepflegt mit edlen Rotkulturen erhält der Tiroler Adler mit zunehmendem Alter eine ganz besondere Würze und Textur. Weiße Eiweißkristalle sind ein Qualitätsmerkmal von extra lange gereiftem Bergkäse.

**Tirol Milch Felsenkeller Käse**



Zu einem Käsekaiser wird man nicht über Nacht. Hinter diesen hohen Würden steckt viel Liebe zum Erzeugnis und mindestens gleich viel Geduld bei der Reifung. Über 200 Tage und 200 Nächte lässt sich der Tiroler Felsenkeller Käse Zeit, um zu dem heranzureifen, was ihn so unvergleichlich macht. Aus diesem ausgedehnten Schönheitsschlaf und der sorgfältigen händischen Pflege mit Rotkulturen resultieren sein würzig-kraftiger Geschmack und das unverkennbare Aroma. Er ist ein Käse mit Charakter und mit einer ganz besonderen Geschichte



**Tirol Milch Urtyroler**

Diese Bergkäsespezialität wird aus bester Tiroler Bergbauernmilch gekäst und reift mindestens 12 Monate. Dabei wird der Käse regelmäßig mit Rotkulturen gepflegt. Dadurch erhält der Urtyroler seinen leicht bröckeligen Teig und seinen speziellen würzig-kraftigen, herzhaften Geschmack. Ein Genuss für alle Sinne. Etwaige Eiweißkristalle sind ein Qualitätsmerkmal von extra lange gereiftem Bergkäse. Die ausgezeichnete Qualität des Urtyrolers zeigt sich auch in den zahlreichen nationalen und internationalen Prämierungen.

**Firma:** Berglandmilch eGen  
**Anschrift:** Schubertstraße 30, A-4600 Wels  
**Tel.:** +43 (7476) 77311-5635  
**E-Mail:** gerald.kotzauer@berglandmilch.at  
**Internet:** www.berglandmilch.at; www.tirolmilch.at; www.schaerdiger.at; www.lattella.at  
**Vorsitzender der Geschäftsführung:** DI Josef Braunshofer  
**Geschäftsführung Verkauf Österreich, Deutschland, Schweiz:** Gerald Kotzauer  
**Vertriebspartner/Großhändler in Deutschland:** alle namhaften Großhändler  
**Vertriebspartner für Thekenkäse:**  
**Marke Tirol Milch:** Heiderbeck GmbH, Gewerbering 4, 82140 Olching, www.heiderbeck.com



## KLOSTERKÄSEREI SCHLIEBACH – UNSER WEG ZUM BESONDEREN

„Wir schlagen die Brücke zwischen biologischer Landwirtschaft, Rohstoff, Verarbeitung und Verbraucher. Damit tragen wir dazu bei, den Stellenwert biologischer Produkte in unserer Ernährung nachhaltig auszubauen.“ Die Klosterkäserei Schlierbach hat sich auf die Herstellung von Weich-, Schnitt- und Frischkäse aus Bio-Kuh-, Bio-Schaf- und Bio-Ziegenmilch spezialisiert und ist in Österreich Marktführer im Segment der Bio-Weichkäse mit Rotkultur. Mit der Umstellung auf einen reinen Bio-Betrieb 2012 hat sich die Käserei dazu verpflichtet ausschließlich Bio-Rohstoffe, möglichst aus der Region, zu verarbeiten. Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierwohl und höchste Qualität sind ihr Antrieb!



**Schlierbacher Bio Ziegen-/Schafcamembert** wird aus bester Biomilch hergestellt. Das milde Aroma und die leichte Ziegen- bzw. Schafmilchnote prägen den besonderen Geschmack.

Frische Schafmilch aus der Region rund um Schlierbach bildet die Basis für dieses **herrlich cremig-frische Joghurt**, welches nach strengen Qualitätskriterien produziert wird.



**NEU: Schlierbacher Bio Frischkäse Minis.** Aus bester, frischer Biomilch wird in Schlierbach der herrlich cremige Frischkäse in den Varianten Kuh, Schaf und Ziege mit besonderer Sorgfalt hergestellt. Der frische Geschmack und die kleine Portionsgröße (24 g) versprechen einen herrlichen Genuss. Das Besondere: Die kleinen Würstchen sind ganz leicht mit nur einem Dreh zu öffnen und ideal für unterwegs.



Über den besonders cremigen **Bio-Schaffrischkäse Natur** sowie den **Bio-Ziegenfrischkäse Natur** und mit **Schnittlauch** können sich auch Kuhmilchallergiker im Frischkäsebereich freuen!

Der aus Bio-Schaf- bzw. Bio-Ziegenmilch hergestellte **Bio-Schnittkäse** lässt sich einfach einzeln entnehmen und ist sofort zum Verzehr geeignet.



Beste Bio-Milch aus der Region rund um Schlierbach bildet die Basis für die Schlierbacher Bio-Weichkäsespezialitäten **Bio-Schlosskäse Classic, Bio-Bacchus, Bio-Paulus** und **Bio-Petrus**.

## CONCEPT fresh

Concept fresh ist seit 1995 spezialisiert auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Milchprodukten aus Österreich. Das Sortiment umfasst klassische sowie biologisch hergestellte Produkte. Dazu zählen unter anderem die Bio-Weich- und Frischkäse aus der Klosterkäserei Schlierbach sowie Burger Cheese.

**Firma:** Concept Fresh  
Vertriebsgesellschaft mbH  
**Anschrift:** Hobelweg 20,  
A-4055 Pucking  
**Telefon:** +43/72 29/6 61 77-810  
**Telefax:** +43/72 29/6 61 77-980  
**E-Mail:** office@concept-fresh.at  
**Internet:** www.concept-fresh.at

**Geschäftsleitung:**  
Friedrich Mitterhumer  
**Verkauf Deutschland:** Stefan  
Bräuning, Tel: +49/06303/9998430,  
Mobil: +49/0171 2840171, E-Mail:  
s.braeuning@concept-fresh.at  
**Marketing Deutschland:**  
Christine Pachner, M.A.



## HANDWERK FÜRS MUNDWERK

Die Leidenschaft für unser Handwerk macht unsere Spezialitäten so beliebt. Die Herstellung der besten Molkereispezialitäten hat im Pinzgau eine lange Tradition. In jedem Produkt stecken nicht nur beste Zutaten, sondern auch Handwerkskunst, Wissen und Tradition. Und davon nur das Beste.



**Firma:** Pinzgau Milch Produktions GmbH  
**Anschrift:** Saalfeldnerstraße 2  
 5751 Maishofen, Österreich  
 Tel.: +43/6542/68266-330  
**E-Mail:** office@pinzgaumilch.at  
**Internet:** www.pinzgaumilch.at

## WO DIE LANDWIRTSCHAFT NOCH KULTURGUT IST. UND LEBENSPHILOSOPHIE.

Unsere Landwirte sind allesamt Bergbauern und bewirtschaften die für den Pinzgau typischen kleinen Höfe und Almen schon seit vielen Generationen. Viele beliefern uns seit dem ersten Tag unseres Bestehens mit frischer Bergbauermilch.

Die rund 1000 bäuerlichen Kleinbetriebe leisten einen großen Beitrag zum Erhalt der alpinen Kulturlandschaft. Viele von ihnen bringen ihre Kühe im Sommer auf eine der 300 Almen, was die Kühe besonders robust (und natürlich glücklich) macht. Überhaupt ist die Kuh im Pinzgau vor allem eines: echtes Familienmitglied. Im Schnitt stehen in einer Pinzgauer Landwirtschaft zwölf davon. Und die lassen sich am liebsten beim Namen ansprechen. Diese Zuneigung geben die Kühe gerne zurück. Mit bester Milch von ganz besonderer Qualität. Erfahren Sie mehr über die Sortenvielfalt unserer Spezialitäten unter [www.pinzgaumilch.at](http://www.pinzgaumilch.at).

## DAS BESONDERE KANN NUR DORT ENTSTEHEN, WO MAN AUF SEINE NATUR HÖRT.

Im Pinzgau erstreckt sich eine der reichsten Naturlandschaften der Alpen. Darum sind die hier erzeugten Produkte so wie unsere Heimat: eine echte Besonderheit.

Denn auf den naturbelassenen Wiesen gedeiht eine einzigartige Fülle an Blumen, Kräutern und Gräsern. Und das schmeckt man auch!



# Alma



ALMA Vorarlberger Bergkäse g.U. und Alpkäse

ALMA Alpenschatz und Kräuterschatz

## WARUM ALP- UND BERGKÄSE VON ALMA AM HÄUFIGSTEN AUSGEZEICHNET WIRD.

In den kleinen Alma Bergsennereien und auf den Sennalpen verwendet man nur unbehandelte Heumilch für die berühmten Käsespezialitäten aus Vorarlberg. Die Senner käsen so wie früher in großen Kupferkesseln und in Handarbeit den Alma Bergkäse g.U. und Alma Alpkäse.



## ALMA VORARLBERGER BERGKÄSE (g.U.)

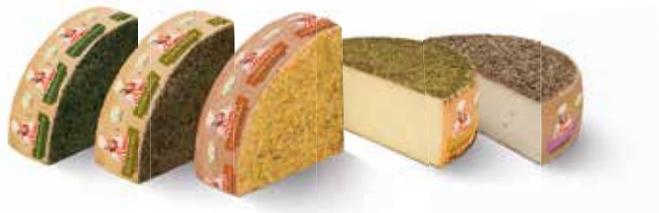
mind. 16 Monate gereift

So intensiv und nuancenreich kann Bergkäse schmecken. Dieser Alma Vorarlberger Bergkäse (g.U.) reift 16 Monate auf Fichtenbrettern im Käsekeller. Für unvergleichliche Momente des Genusses.



## KLEINE KRÄUTERKUNDE FÜR KÄSEGENIESSER

Bei Alma wird Käse nach alter Tradition aus tagesfrischer Heumilch gesennt. Ausgewählte Laibe veredeln wir von Hand mit würzigen Kräutern und Blüten. Wacholder, Rosmarin, Ringelblume und andere verleihen dem Käse samt essbarer Kräuterrinde ganz besondere Aromen.



## ALMA BRENNNESSELSCHATZ

Dem Kräutergarten der Natur verdanken wir viel: Zuerst die tagesfrische Heumilch der Kühe, und dann die getrockneten Brennnesseln, die diesen Käselaub umhüllen. So sanft-würzig, haben Sie Brennnesseln wahrscheinlich noch nie erlebt!



**Firma:** Rupp AG, Krüzastrasse 8, A- 6912 Hörbranz

**Tel.:** 0043/5573/80 80

**E-Mail:** cheese@rupp.at

**Internet:** www.rupp.at, www.alma.at

**Geschäftsleitung:** Dr. Josef Rupp

**Verkaufsleiter für Naturkäse:** Christof Abbrederis

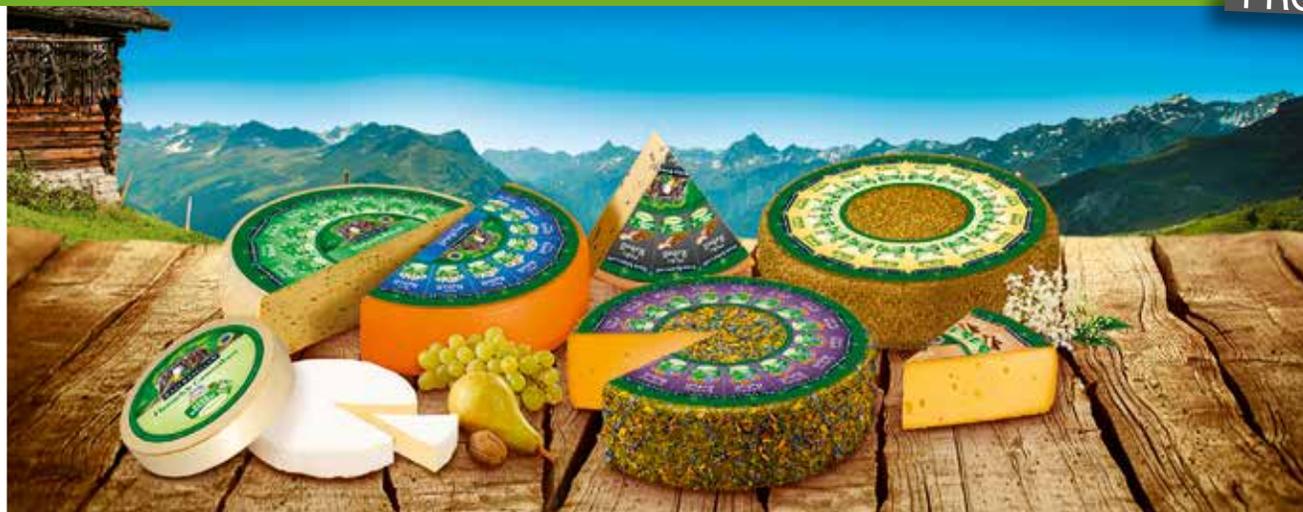
**Vertriebspartner Deutschland:**

Uplegger Food Company,

**Tel.:** 05 11/9 78 98 0, **Fax:** 05 11/9 78 98 19

**E-Mail:** Uplegger@uplegger.de





## ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT DER KÄSEREBELLEN!

Die Käserellen haben sich auf die Herstellung von Weich-, Schnitt- und Hartkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch g.t.S. spezialisiert. Unter den Marken Käserellen und Bio-Käserellen wird ein vielfältiges Sortiment an Käsespezialitäten angeboten.

Die jüngsten Exportprodukte im deutschen Markt sind:

### BIO KÜRBISKERN REBELL



Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.

### HEUMILCH BUTTER



Mit erfrischem Duft nach Sauerrahm verrät diese Butter ihren Rohstoff. Auch Noten von Rahm, Blumenwiese und Jungholz kommen hinzu. Rahm und Buttermilch bilden am Gaumen die prominentesten Komponenten. Musterhaft glatte und seidige Textur, welche sich zudem als zart schmelzend erweist. Die zarte Säure ist ebenfalls erfreulich produkttypisch.

Unsere Bergbauern-Heumilch stammt aus Berggebieten. Dies sind EU-Fördergebiete, in denen die Bodennutzung aus zwei Hauptgründen erheblich schwieriger ist: Zum einen eine extreme Höhenlage, die ungewöhnlich schwierige klimatische Verhältnisse zur Folge hat, da die Vegetationszeit verkürzt ist. Zum anderen eine starke Hangneigung, aufgrund derer besondere und kostspielige Maschinen oder Geräte eingesetzt werden müssen. Es handelt sich hierbei um Bezirke, Gemeinden oder Teilflächen einer Gemeinde, die von den Behörden offiziell eingestuft werden. **Abgrenzungskriterien für das Berggebiet sind:** • Mind. 700 m Seehöhe im Durchschnitt • Mind. 18 % Hangneigung im Durchschnitt • Mind. 500 m Seehöhe und 15 % Hangneigung

**Firma:** Sulzberger Käserellen Sennerei GmbH

**Anschrift:** Dorf 2, A-6934 Sulzberg

**Vertrieb:** Käserellen GmbH

Auerbergstr. 8, D-86989 Steingaden

**Tel.:** +49 (0) 8862/9801-44

**Fax:** +49 (0) 8862/9801-81

**E-Mail:** [verkauf@kaeserebellen.com](mailto:verkauf@kaeserebellen.com)

**Internet:** [www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

**Geschäftsleitung:** Josef Krönauer, Andreas Geisler

**Verkaufsleitung für Deutschland:** Josef Eisenmann

**Marketingleitung für Deutschland:** Matthias Köpf



## QUALITÄT HEISST: VORARLBERG MILCH

Die Vorarlberg Milch, mit über 500 Landwirten vom Bodensee bis zum Arlberg hat ihren Sitz in Feldkirch. Die „milchigen“ Wurzeln der Molkerei reichen bis ins Jahr 1940 zurück. Durch zahlreiche internationale Auszeichnungen wird die Milch- und Käsekompetenz der Vorarlberg Milch immer wieder bestätigt. Die Vorarlberg Milch lebt eine ehrliche Partnerschaft mit ihren Landwirten für eine intakte Kulturlandschaft und höchste Lebensmittelqualität.

**BIO-Produkte liegen im Trend – mit dem Ländle Bioberger erweitert die Vorarlberg Milch ihr Käsesortiment!**

## LÄNDLE BIOBERGER EIN ELEGANT – WÜRZIGER KÄSE.

Der Ländle Bioberger wird aus bester frischer Biomilch hergestellt und auf traditionelle handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Während seiner Reifung im Naturkeller wird er regelmäßig gepflegt. Reife Maracuja, helles Karamell, dunkle Brotrinde und Kaffe inspirieren im Duft zu Assoziationen eines Frühstückstisches. Am Gaumen präsentiert sich der Käse fruchtbetont nach reifen Bananen, Zitrusfrüchten, Maroni und Honig. Die Rotkulturreifung sorgt für typische Röstaromen wie braune Butter, helles, saftiges Karamell und geröstete Nüsse. Dieses Geschmackserlebnis macht ihn zu einer unvergleichlichen Käsespezialität.

Wie alle Vorarlberg Milch-Produkte ist natürlich auch der Ländle Bioberger mit dem Ländle BIO-Gütesiegel „luag druff“ und dem AMA-BIO Gütesiegel ausgezeichnet, d. h. höchste Qualität und 100 % Vorarlberg.



## 2 X KÄSEKAISER + 10 X WORLDCHEESEAWARDS

Bei der KÄSEKAISER-GALA auf der Sonnenkönigin in Bregenz wurde die Vorarlberg Milch mit 2 KÄSEKAISERN ausgezeichnet, für den Ländle Klostertaler und den Ländle Weinkäse.

## WORLD CHEESE AWARDS

Vorarlberg Milch ist der große Abräumer und gewinnt 4 x GOLD, 3 x SILBER und 3 x BRONZE beim World Cheese Awards 2018. Der World Cheese Awards fand am 2. November 2018 in Bergen, Norwegen statt. Aus einem Sortiment von über 3.000 Käsesorten aus 35 Ländern, hatte eine Fachjury bestehend aus über 230 Personen, die verantwortungsvolle Aufgabe die besten Käsespezialitäten der Welt zu bewerten.

„WIR SIND STOLZ, DASS WIR AUCH IN DIESEM JAHR WIEDER  
UNSERE KÄSEQUALITÄT UNTER BEWEIS STELLEN  
KONNTEN UND GLEICH MIT 10 MEDAILLEN PRÄMIERT WURDEN!“  
RAIMUND WACHTER, GESCHÄFTSFÜHRER

**Firma:** Vorarlberg Milch eGen  
**Anschrift:** Nofler Strasse 62, A-6800 Feldkirch  
**Verkaufsleitung:** Mag. Michael Schatzmann  
**Tel.:** +43/55 22/7 21 30  
**Fax:** +43/55 22/7 21 33  
**E-Mail:** office@vmilch.at  
**Internet:** www.vmilch.at

**Geschäftsleitung:** Mag. Raimund Wachter  
**Mitarbeiter:** 123  
**Milchlieferanten:** 505 Vorarlberger Landwirte  
**Umsatz 2018:** 50 Mio. Euro  
**Exportanteil:** ca. 30 %  
**Export:** Deutschland, Skandinavien,  
Beneluxstaaten, Italien

5 GENERATIONEN

**WOERLE**  
1889

1 LEIDENSCHAFT

# Käse-Genuss von Österreichs Heumilch-Pionier



1889 gründete Johann Baptist Woerle die erste Emmentaler-Käserei Österreichs und legte damit den Grundstein für das heutige Unternehmen WOERLE, das seit damals seinen ursprünglichen Werten treu geblieben ist. Dazu zählt auch das WOERLE Reinheitsgebot, nur beste, regionale Heumilch zur Herstellung exquisiter Käsespezialitäten zu verwenden. Aber auch der behutsame Umgang mit Natur und Mensch sowie Handschlagqualität prägen die Wertekultur von WOERLE.

Der wertvolle Rohstoff für die aromatischen Heumilch Naturkäsespezialitäten stammt von ausgesuchten Bauernhöfen aus der Heumilchregion Salzburger Seen- und Mondsee-Land. Dort genießen die Kühe die Fülle der Sommerwiesen mit frischen Gräsern, Blumen, würzigen Kräutern und im Winter sonnengetrocknetes Heu. So ist es nicht verwunderlich, dass in jedem Stück WOERLE Heumilch-Käse ein unnachahmliches, natürliches Aroma steckt – ganz ohne künstliche Zusätze und Gentechnik.

## AUS WERTVOLLER HEUMILCH – SEIT 1889

### Käsescheiben aus Heumilch

Unsere beliebten Heumilchkäsesorten Emmentaler, Mondseer und Bergkäse sind auch als Scheiben in der wiederverschließbaren Verpackung erhältlich. Scheibe für Scheibe feinsten Heumilchkäse-Genuss. Extrem praktisch, aus bester Heumilch hergestellt und Top im Geschmack.



### Der Mondseer herzhaft-pikant

Feinsäuerlicher Duft nach Buttermilch begleitet von Blumenwiese und Haselnuss. Herzhaft-pikant am Gaumen. Hier zeigen sich aber auch milchige Aromen sowie dezente Noten von grünem Jungholz und Moos – bestens im weich-geschmeidigen Teig integriert.



### Zillertaler Bergkäse pikant-würzig

Verlockender Duft nach Rahm, Biskuit und Marzipan. Im kompakt-mürben Teig sind reiche Aromen nach Karamell sowie Rahm, Malz, Kakao und Schwarzbrot eingebettet – kontrastiert durch pfeffrige Noten.



### Emmentaler der Milde

Der schöne Sortencharakter mit Noten von Ananas, Zitrusfrüchten, Marzipan und Blumenwiese lässt am Gaumen Aromen von Haselnuss, Buttermilch, Weißbrot und Kakao vorbildlich entfalten. Typisch ist der geschmeidige, kompakt-mürbe Teig mit markanter Lochung in Kirsch kern- bis Walnussgröße.



### Heumilch ist eine „garantiert traditionelle Spezialität“

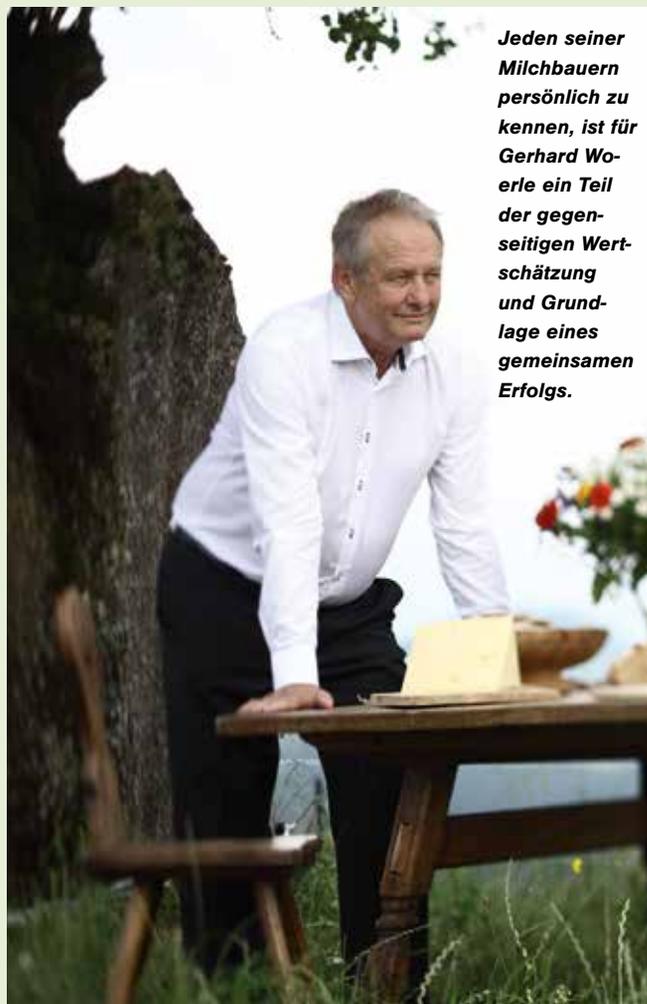
Die Heumilch wurde mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Es würdigt die besondere Wirtschaftsweise unserer Heumilchbauern und gewährleistet eine traditionelle Zusammensetzung bzw. ein traditionelles Herstellungsverfahren eines Lebensmittels.

**Firma:** Gebrüder Woerle Ges.m.b.H.  
**Anschrift:** Enzing 26, A-5302 Henndorf  
**Tel.:** +43 (0)6214/6631-0, **Fax:** DW-33  
**E-Mail:** woerle@woerle.at

**Geschäftsleitung:** Gerhard Woerle  
**Verkaufsleitung für Deutschland:** René Michael Netzel  
**Key Account Management für Deutschland:** Franz Mösenbichler  
**Web:** www.woerle.at

## 130 Jahre Käsekultur

Die Erfolgsgeschichte der Henndorfer Privatkäserei Woerle beginnt im Jahr 1889, als der Käsemacher Johann Baptist Woerle aus seiner ganz besonderen Käse-Leidenschaft heraus den Grundstein zur ersten namentlich erwähnten Emmentaler-Käserei Österreichs legte. „Nicht nur die Kunst des traditionellen Käsehandwerks, sondern vor allem der Mut zu Neuem beschleunigte damals wie heute den Erfolg unseres Familienunternehmens“, erzählt Firmeneigentümer und Geschäftsführer Gerhard Woerle. Mittlerweile beschäftigt Woerle mehr als 300 Mitarbeiter und die fünfte Generation ist inzwischen im Familienunternehmen tätig. „Wir sind seit jeher auf höchste Qualität bei unseren Produkten bedacht. Von den naturreinen Rohstoffen aus regionaler Heumilch bis zu den veredelten Käsespezialitäten gehen wir keine Kompromisse ein“, verspricht Gerhard Woerle und betont: „Der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt. Das Wichtigste ist ein respektvolles Miteinander. Deshalb war es uns auch schon immer wichtig, jeden Milchbauern, der uns beliefert, persönlich zu kennen. Diese gegenseitige Wertschätzung und verlässliche Handschlagqualität – sowohl den Partnern als auch den Mitarbeitern gegenüber, sind die Grundlagen für unseren Erfolg“, so Woerle. Seit der Firmengründung hat sich bei der Käseherstellung vieles verändert. Eines ist jedoch geblieben: Noch heute setzt Woerle auf das Reinheitsgebot von 1889. Und noch heute werden die Woerle-Käsespezialitäten aus tagesfrischer, silo- und gentechnikfreier Heumilch hergestellt.



*Jeden seiner Milchbauern persönlich zu kennen, ist für Gerhard Woerle ein Teil der gegenseitigen Wertschätzung und Grundlage eines gemeinsamen Erfolgs.*

### GENUSSKOARL

## Süß-scharfer Begleiter

Aus dem Weinviertel stammt das süß-scharfe Gelee „Paprikagenuss“. Aus dem Marchfeld stammen Spitzpaprika und Habanero-Chilis aus biologischer Landwirtschaft, die das Unternehmen Genusskoarl zur Herstellung verwendet. Der „Paprikagenuss“ verfeinert belegte Brote, Käseprodukte, kalte Platten mit Käse, Salami und Schinken sowie Gegrilltes und setzt nicht nur



ausgewogene, schmackhafte Akzente, sondern ist auch ein Hingucker. „Aber auch „solo“ stellt das Gelee ein Upgrade eines (Butter-)Brottes dar“, betont Karl Severin Traugott, Geschäftsführer des Bio-Start-ups Genusskoarl. In Deutschland wird der Paprikagenuss über den Berliner Großhändler „foodie & friends“ vertrieben. Weitere Informationen über Genusskoarl und dessen Produkte sind im Web unter [www.genusskoarl.at](http://www.genusskoarl.at) erhältlich.

### BERGLANDMILCH

## Strukturen werden gestrafft

Die Berglandmilch schließt den Betrieb Rohrbach, die Produktion wird nach Wörgl verlegt. Rohrbach produziert mit 15 Mitarbeitern Quargel-Käse. Ebenfalls geschlossen wird die Käserei Garsten, der Zeitpunkt ist allerdings noch nicht öffentlich gemacht worden. Dort wird Geheimratskäse hergestellt. Zudem steht der Betrieb Wels zur Diskussion. Das Werk Feldkirchen wird voraussichtlich mit einer Molken-trocknung ausgestattet.

## TIROLER SCHAUKÄSEREI WILDER KÄSER

# Schmackhafte Sehenswürdigkeit

Am Fuße des Wilden Kaisers in Tirol liegt die Schaukäserei Wilder Käser. Sie ist nicht nur ein beliebtes Ausflugsziel, sondern stellt auch besondere Spezialitäten her.

Herzstück der Tiroler Schaukäserei ist das original erhaltene 500 Jahre alte Bauernhaus, das in einer aufwändigen Aktion vom ehemaligen Hof in Ellmau an den heutigen Standort in Gasteig übersiedelt wurde. Zerlegt in 1.500 Einzelteile zog das gesamte Gebäude um und musste am neuen Standort wie ein Puzzle wieder ganz genau zusammengefügt werden. In der urigen Atmosphäre dieses architektonischen Schmuckstücks geht Genießern zuerst das Herz und dann der Mund auf. Wer eine Genuss-Tour zum Wilden Käser macht, kommt auch an landschaftlichen „Schmankerln“ wie dem Kaiserbachtal, Walchsee oder der Huberhöhe in Gasteig vorbei – denn die Tiroler Schaukäserei liegt idyllisch an der inoffiziellen Panoramastraße B 176.

Neben dem Verkostungsstüberl befindet sich hier ein Bauernladen, der mit Produkten der Bergwelt wie deftige Kaminwürsten, feinste Marmeladen, Tiroler Edelbrände, Schokoladen und natürlich Käse zu begeistern weiß. Letztere werden in der Schaukä-



serei des Wilden Käasers hergestellt. Den Käsemeistern kann man durch Fenster über die Schulter schauen und einen Blick in den Kessel werfen. Täglich werden hier rund 1.200 Liter Heumilch in 700-g-Laibe „g’schmackigen“ Käse verwandelt.

Die beiden Eigenkreationen des Wilden Käasers – der milde Tiroler Alpen-Camembert (kleiner Stinker) und der „wuide“ Tiroler Alpen-Weichkäse (großer Stinker) – werden ohne Zusatzstoffe hergestellt. Nach dem Motto „nichts als die Natur im Laib, was man riecht und schmeckt“. Auch ein Blick ins Reifelager ist für die Besucher möglich. Auch dabei kann man feststellen, dass die Pflege der beiden Käse echte Handarbeit ist.

Besucher, die bei diesem Anblick noch mehr Fragen haben, z. B. seit wann es überhaupt Käse gibt oder warum die Tiroler Kühe so glücklich sind, bietet der rund 400 qm große Schauraum der Tiroler Schaukäserei anschaulich Antworten darauf. Weitere Informationen rund um die Schaukäserei sowie deren Käsespezialitäten sind im Internet unter [www.wilder-kaeser.at](http://www.wilder-kaeser.at) erhältlich.



## ERLEBNISSENNEI ZILLERTAL

# Frischer Genuss aus Mayrhofen

Die in Mayrhofen ansässige Erlebnissenerei Zillertal stellt zwei neue Heumilch-Joghurts vor. Mit der Variante Holunder-Limette setzt die Sommeredition neue, frische Impulse im Kühlregal und ist bis zum Ende des Sommers erhältlich. Das ganzjährige Sortiment wird um die Sorte Karamelljoghurt erweitert und verspricht frischen Genuss mit einer ganz speziellen, nicht zu süßen, Geschmacksnote. Beide Varianten werden im 180-g-Becher angeboten



**GEBR. WOERLE**

## Bienen-Projekt

Das nachhaltige Wirtschaften hat sich das Unternehmen Gebrüder Woerle seit jeher auf die Fahnen geschrieben. Dazu gehört auch ein sensibler Umgang mit Ressourcen und der Natur – mit Tieren und Pflanzen, die einen großen Einfluss auf Kreisläufe und letztlich auch auf die Lebensqualität der Menschen haben. Und so wurde anhand eines von Woerle ins Leben gerufenen und unterstützten Forschungsprojektes gemeinsam mit der Universität Salzburg die Bedeutung der Bewirtschaftung von Wiesen und das Vorhandensein von Randstrukturen auf die Häufigkeit und Diversität von Wildbienen bestimmt. Wissenschaftlich verantwortlich für das Projekt sind Universitätsprofessor und Biologe Stefan Dötterl, der Hummelexperte Johann Neumayer sowie Martin Schlager, Doktorand in der Arbeitsgruppe von Dötterl. In dem Projekt wird Grundlagenwissen über die Bienenfauna in Grünlandgebieten erarbeitet, mit dem Ziel, zu verstehen, was Bienen im Grünland brauchen. Untersuchungsgebiete waren Wiesen und angrenzende Flächen im Bereich des Irrsees und Mattsees. „Mit den neu gewonnenen Erkenntnissen dieses Forschungsprojektes wollen wir Heumilchbauern und Konsumenten für das



**Gerrit Woerle (mi.) geht mit den beiden Biologen der Universität Salzburg, Martin Schlager (li.) und Stefan Dötterl, der Frage nach, was Bienen brauchen.**  
Foto: PICKER PR/ZÖIB

Thema Artenvielfalt und deren Bedeutung sensibilisieren. Diese Grundlagenenerhebung stellt den ersten Schritt des langfristig angelegten Projektes dar, umfassende konkrete Maßnahmen zur Förderung der Wildbienen werden laufend folgen“, so Projektinitiator Gerrit Woerle.

### BERGLANDMILCH

## Weniger Zucker

„Die Menge macht das Gift“ hat schon Paracelsus gesagt, aber wie viel Zucker ist zu viel Zucker? Der Verein SIPCAN, dessen Expertise als unabhängiges wissenschaftliches, vorsorgemedizinisches Institut in ganz Österreich geschätzt wird, empfiehlt bei Milchprodukten einen Gesamtzuckeranteil von maximal 12 g/100 ml. In diesem Gesamtzuckeranteil von zwölf Gramm sind auch Fruchtzucker und der natürlich in der Milch enthaltene Milchzucker bereits inkludiert. Bei Berglandmilch hat man schon vor über fünf Jahren begonnen, die Zuckergehalte schrittweise zu senken. Weniger Zucker bedeutet für Schäringer- und Tirol Milch-Produkte auch, dass Zucker nicht durch Süßstoffe ersetzt wird, sondern dass Milchprodukte auch weniger süß schmecken dürfen.



### KÄSEMACHER

## Sommerliche Mahlzeit

Mit dem Schafgupferl stellen die Käsemacher eine leichte Mahlzeit aus Frischkäse vor, die besonderes in den Frühlings- und Sommermonaten in österreichischen Heurigen-Lokalen beliebt ist. Der Schafsfrischkäse hat mindestens 45 Prozent Fett i. Tr. und eine schnittfeste, lockercremige Konsistenz. Der mild-säuerliche Teig erhält in den drei Varianten mit steirischem Kürbiskernöl, mit Himbeer-Guss, mit Marillen-Guss eine würzige, bzw. fruchtige Note. Die Schafgupferl-Sorten werden im 250-g-Becher angeboten.

### PINZGAU MILCH

## Klimaneutrale Verpackungen

Unter dem Motto „Natur in Fülle und Hülle“ setzt die Pinzgau Milch zukünftig auf eine neue Verpackung bei der frischen Bergbauermilch. Dabei überzeugt das Unternehmen bewusste Konsumenten jetzt nicht nur mit 100 Prozent naturreinem Geschmack, sondern auch mit einer 100 Prozent klimaneutralen Verpackung – mit weniger Gewicht, weniger Ressourcenverbrauch und weniger CO<sub>2</sub>. Auch im Bereich der Almsenner Käsespezialitäten sind neue Verpackungen in der Entwicklung. Im Herbst folgt die Einführung der Almsenner Käsescheiben in der Kartonschale.



www. **K**...immer ein Genuss!  
**A S E W E B . D E**

WISSENSWERTES ÜBER DIE GROSSE KÄSEVIELFALT



www. **K**...immer ein Genuss!  
**A S E W E B . D E**

Rezepte

### Tagliatelle mit Kräutersauce



#### Zutaten

Zutaten für 2 Personen

- 300 g Mischkäse mit Rosmarin
- 300 g Dinkel
- 2 TL grüne Oliven
- 1 Tomate
- 1 EL frisch gehacktes Basilikum
- 1 EL Parmesan, gerieben
- Salz

Milchkäse mit Honig und Beeren

# Heumilch

EINFACH URGUT.

## Die KUHWOHL-Initiative: Heumilchkühe werden nicht gehalten, sondern verwöhnt.

Seit Urzeiten bekommen Heumilchkühe frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten. Aber nicht nur mit artgemäßer Fütterung verwöhnen die Heumilchbauern ihre Tiere. Auch ausreichend Bewegung, gemütliche Ruheplätze und eine persönliche Betreuung sorgen für Wohlbefinden und lassen Kuhherzen höherschlagen. Entdecken Sie mehr über unsere Heumilch-KUHWOHL-Initiative auf [www.heumilch.at](http://www.heumilch.at).

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Andreas Stock  
Heumilchbauer



Mehr auf [heumilch.at](http://heumilch.at)

**GARANTIERT GENTECHNIKFREI\* UND SILAGEFREI**

\* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

≡ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

