

September 2016

KOMPAKT ÖSTERREICH



Alpine Käsekultur

Käsekultur aus dem Bregenzerwald im Bundesland Vorarlberg stand auf dem Stundenplan einer Gruppe aus Käse-Fachberaterinnen und -Fachverkäuferinnen der beiden Edeka-Regionalgesellschaften Südwest und Südbayern. Lernen vor Ort ist einfach die beste Methode.



Genussmomente

Käse aus Österreich, das sind wahre Geschmacksjuwelen, meint Margret Zeiler. Die Exportleiterin bei der AMA-Marketing in Wien setzt im internationalen Wettbewerb weiter auf Tradition, Natürlichkeit und vor allem Genuss.

ANZEIGE

Rahofer.

Genießen Sie den Geschmack Salzburgs!

Mit feinsten Produkten aus
frischer, regionaler Alpenmilch.



SalzburgMilch

www.milch.com

Milch-Marketing

Ein Supplement
der Zeitschrift



B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

lanisto.de
lebensmittelwissen online 

Wann darf
sich ein Käse
"Bergkäse"
nennen?

Kostenloses Käse-Basiswissen auf **www.lanisto.de** 
... so geht lernen heute!

IN KOOPERATION MIT



HEIDERBECK



Der Heimat verbunden

„Global denken, lokal handeln“, lautet eine Philosophie, die besonders österreichische Hersteller und Kunden leben. Vergleicht man deutsche Mopro- und Käse-SB-Regale sowie Käsebedienungsabteilungen mit denen aus unserem Nachbarland Österreich, stellt man fest, dass bei der Umsetzung von globalem und lokalem Denken und Handeln unterschiedliche Wege gegangen werden. Dem deutschen Kunden wird eine internationale Vielfalt in allen Preisklassen und Segmenten offeriert. Joghurt aus Skandinavien, Desserts aus der Schweiz und Großbritannien und Käse – egal ob in SB oder Bedienung – aus allen Käseationen Europas stehen im Wettbewerb um die begehrten Flächen mit deutschen Käse- und Molkereiprodukten.

Ein ganz anderes Bild zeichnet sich in Österreich bei den Handelsgruppen Hofer, Adeg, Billa, Spar oder MPreis ab. Hier beanspruchen die nationalen Marken den Großteil der Regal- bzw. Thekenflächen. Internationale Marken bereichern nur punktuell die Warengruppen der weißen und gelben Linie. Wo bei uns mit Regionalität ein Trendthema für Marken und Handelsmarken geschaffen wird, ist der Wunsch nach Lebensmitteln aus heimischer Landwirtschaft in Österreich gewachsene Tradition.

Aus dieser Heimatverbundenheit ergeben sich Chancen für kleinere Hersteller, die ihre Vermarktung gemeinsam aufstellen, wie die Marke Bio vom Berg – Produkte aus Tirol für Ti-

rol. Aber auch der Handel kann von der Liebe zu Lebensmitteln aus der Heimat profitieren, wie der im Bodenseeraum und im Vorarlberg ansässige Händler Sutterlüty seit Jahren unter Beweis stellt. In seinen Märkten werden Markenprodukte aus der Region verstärkt hervorgehoben und zwei Eigenmarkensortimente, die zum Teil oder vollständig aus der Region stammen, angeboten. Dem Kunden macht er auf Anzeigetafeln im Kassenbereich sowie dem jeweiligen Kassenschein bewusst, wie viel er für Produkte aus der Region ausgibt.

Das lokale Handeln führt besonders in Österreich zu einer hohen Identifikation der Verbraucher mit ihren Lebensmitteln. Dank des globalen Handelns der Molkereien und Käsereien der Alpenrepublik partizipieren auch deutsche Kunden vom Spezialitätenangebot im Kühlregal und der Bedienungstheke.

Thorsten Witteriede

Kontakt: tw@blmedien.de



INHALT

Die Topseller im Kühlregal	4	Fünf Jahre Billa-Marke	20
Interview mit Margret Zeiler	8	Trinkpudding für Kinder	20
Herstellerportraits			
Berglandmilch	10	Milch-Innovationspreis	
Concept Fresh	11	2016	20
Gmundner Milch	12	Alpine Käsekultur	
Kärntnermilch	13	erleben	21
Pinzgau Milch	14	Käse-Scheiben in XXL	21
Privatkäserei Rupp	15	Medaillenregen	
SalzburgMilch	16	für Heumilch-Betriebe	21
Sulzberger Käsebellenden	17	Österreich punktet	
Vorarlberg Milch	18	mit Innovationen	22
Gebrüder Woerle	19		

IMPRESSUM

MM-Kompakt ist ein Supplement von Milch-Marketing

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

Verantwortlich: Hans Wortelkamp (-14)

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

Grafik-Design: Jeannette Knab (-18)

Anzeigen: Helmut Kolroser, Hockegasse 36, A-1180 Wien, Tel./Fax: +43/1/4797754, mobil +43/6763801171, E-Mail: h.kolroser@aon.at

Titelfoto: SalzburgMilch

Druck: D+L Druck und Logistik GmbH, Bocholt

Einzelpreis: 6 Euro + MwSt.



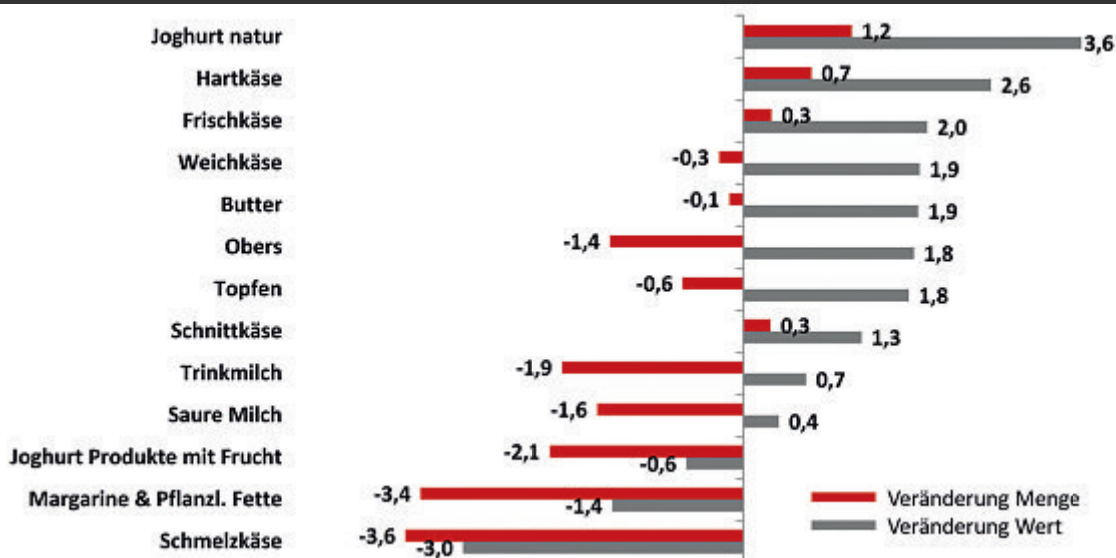
Trinkmilch bleibt der Top-Seller im Kühlregal

MILCHMARKT ÖSTERREICH

Die Milch ist nach wie vor Österreichs Schatzkammer. Sie macht den größten Anteil am Produktionswert der he-

mischen Landwirtschaft aus. Mehr als 1,1 Milliarden Euro Wertschöpfung erwirtschaften die Milchbauern. Und auch für den

GEWINNER UND VERLIERER DURCHSCHNITTliche VERÄNDERUNG IN PROZENT PRO JAHR 2003 BIS 2015



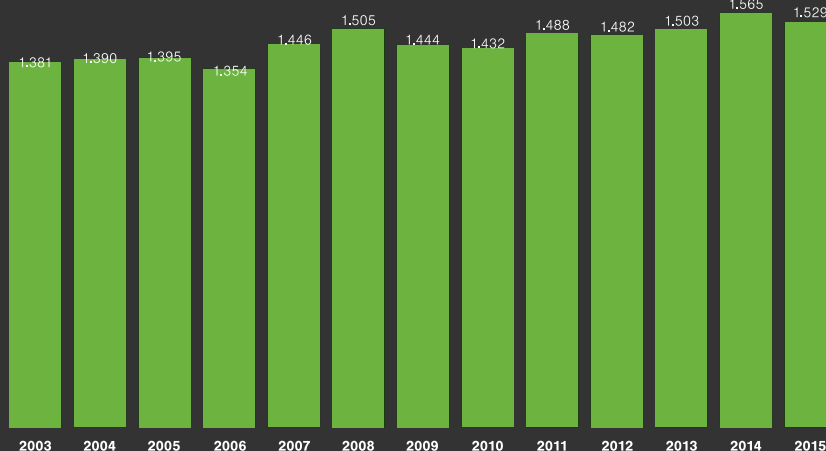
Quelle: AMA



österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel sind Milch und Milchprodukte eine verlässliche Größe sowohl im Absatz als auch im Ertrag. Die zum Teil inhabergeführten und filialisierten Einzelhandelsgeschäfte setzten 2015 mit der Warengruppe Molkereiprodukte rund 1,5 Milliarden Euro um.

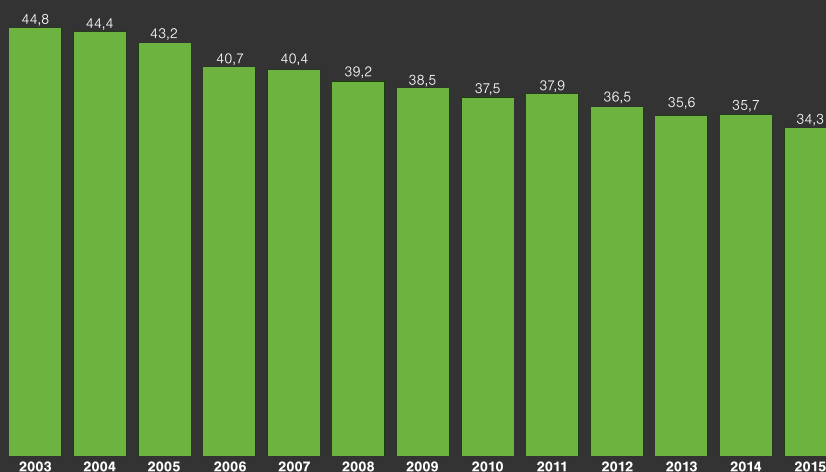
„Die Milchbranche erbringt eine enorme Leistung entlang der gesamten Kette. Sie ist aus dem heimischen Wirtschafts- und Wertschöpfungsgefüge nicht mehr wegzudenken. Hinterlegt mit einer ganzheitlichen Qualitätssicherung auf Ebene der Landwirtschaft und der Molkereien, entstehen konkrete Werte, für die wir die

MARKTENTWICKLUNG MILCHPRODUKTE TOTAL IN MIO. EURO, LEBENSMITTELEINZELHANDEL



Quelle: AMA

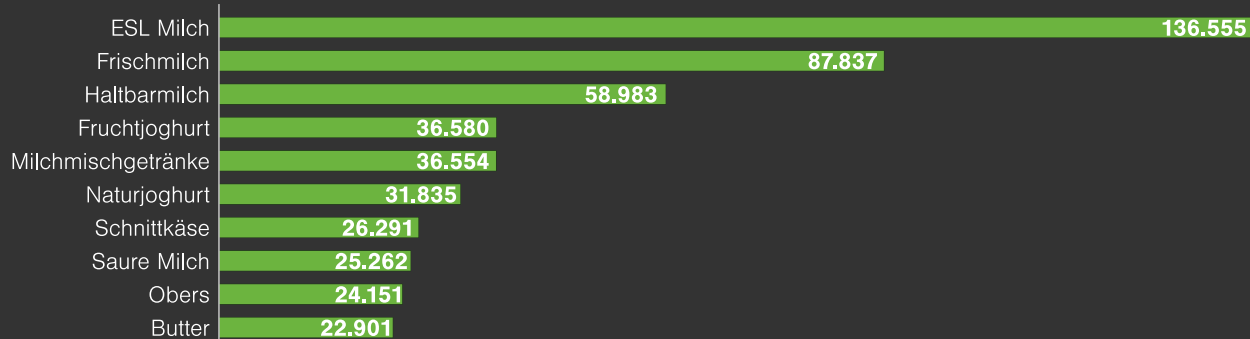
PRO-KOPF-EINKAUF TRINKMILCH MENGE IN KG PRO KOPF, LEBENSMITTELEINZELHANDEL



Quelle: AMA

TOP 10 MILCHPRODUKTE

Ranking nach eingekaufter Menge in Tonnen im LEH, 2015



Quelle: AMA



Konsumenten sensibilisieren“, erklärte kürzlich Dr. Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing in Wien.

Seit 1990 hat sich die Struktur der landwirtschaftlichen Milchviehhaltung stark verändert. Die Anzahl der Milchkühe ist um vierzig

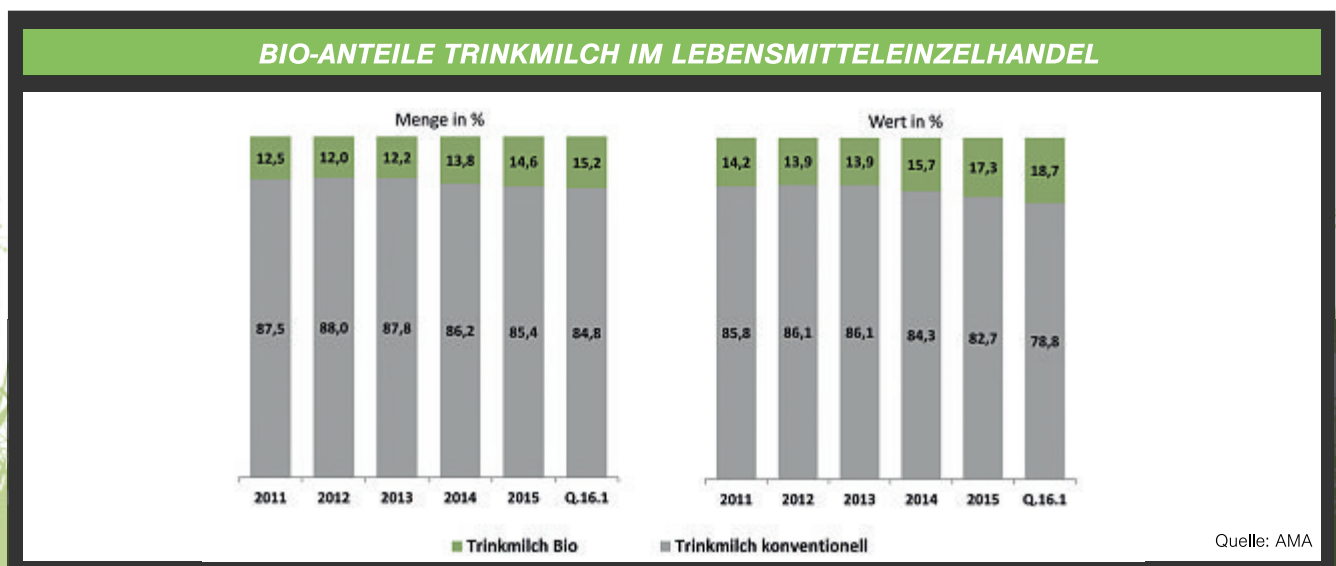
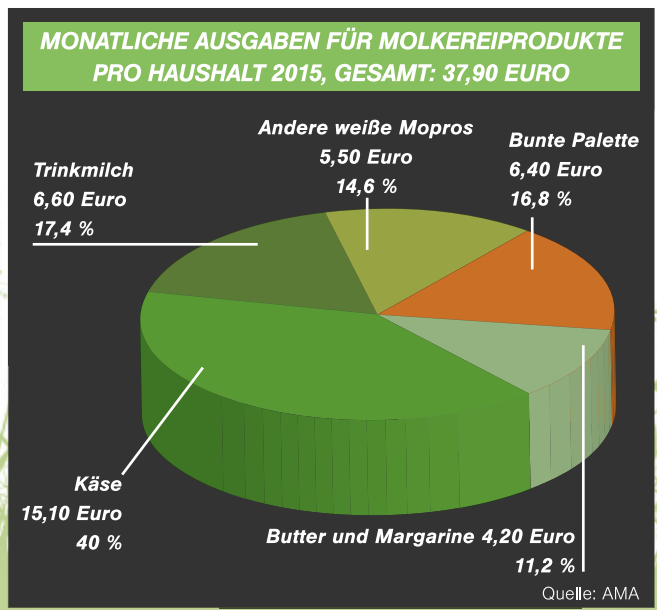
Prozent zurückgegangen. Die Milchleistungen pro Kuh haben die Produktion dennoch insgesamt wachsen lassen. Mehr als zwanzig Prozent der angelieferten Rohmilch entsprechen den Kriterien für Heu- und/oder Biomilch. Tendenz klar weiter steigend.

Dieser hohe Anteil an Spezialsortimenten unterstreicht die konsequente Qualitätsorientierung der Landwirtschaft in unserem Nachbarland im Südosten. Gentechnikfreie Fütterung und die fast ausschließliche Anlieferung der höchsten Rohmilch-Qualitätsklasse sind einzigartig in Europa. „Diese Werte wissen unsere Milchverarbeiter auch im Export exzellent zu nutzen“, versicherte Dr. Blass anlässlich des Weltmilchtages.

ESL-Milch erobert die Verbraucher

Der Pro-Kopf-Einkauf von Trinkmilch ist auch in Österreich seit Jahren rückläufig. Das liege in erster Linie an der Einführung von ESL-Milch, meint man bei der AMA-Marketing. ESL-Milch nimmt inzwischen knapp die Hälfte des Trinkmilchmarktes ein. Ein Drittel der Menge wird als Frischmilch gekauft, rund zwanzig Prozent als H-Milch. Bemerkenswert: Jede sechste im Lebensmittelhandel gekaufte Packung Trinkmilch stammt aus Bio-Produktion.

Rund 38 Euro gibt ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich für Milch und Milchprodukte pro Monat aus. Davon entfallen 6,60





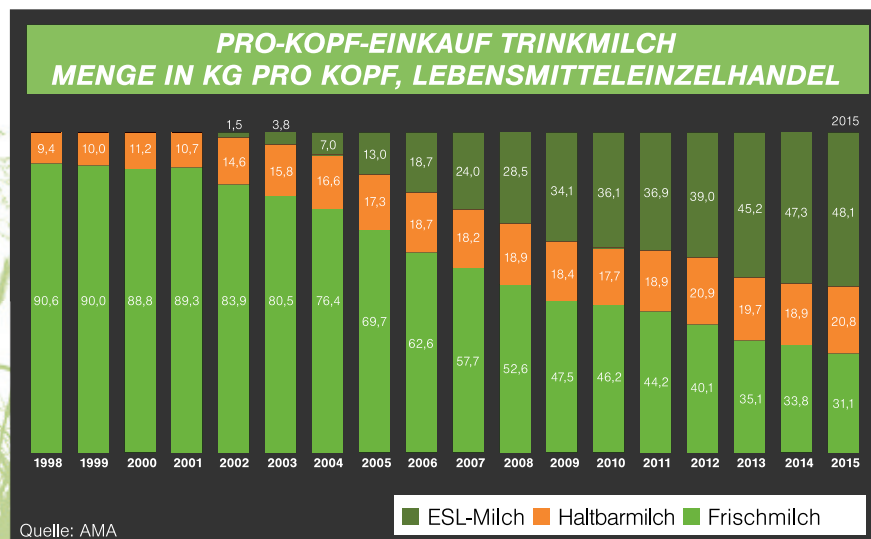
Euro allein auf Trinkmilch. Spitzenreiter innerhalb der einzelnen Segmente ist jedoch der Käse, für den die österreichischen Haushalte etwa 15 Euro ausgeben. Aber auch die Milch ist einer der Top-Seller im Kühlregal und führt das Mengenranking an. Es folgen Joghurt und Milchmodigetränke. Der langfristige Vergleich zeigt die große Vorliebe der Österreicher für Naturjoghurt und Käse. Sowohl mengen- als auch wertmäßig verzeichnen beide Segmente seit 2003 jedes Jahr eine Steigerung. Andererseits nehmen Fruchtjoghurt, pflanzliche Fette sowie Schmelzkäse in der Gunst der Konsumenten kontinuierlich ab und sind daher rückläufig.

Hohe Aktionsanteile bei Fruchtjoghurt und Butter

Der Preisunterschied zwischen ESL-Milch und Frischmilch wird tendenziell kleiner. Die Preise für H-Milch variieren aktionsgestützt sehr stark, weil der Aktionsanteil bei dieser Milchsorte rund vierzig Prozent

beträgt. Die langfristige Auswertung der RollAMA-Zahlen zeigt auch, dass Milch und Milchprodukte heute generell stärker zu Aktionspreisen angeboten werden als in der Vergangenheit. Rund vierzig Prozent Fruchtjoghurt und Butter werden inzwischen in der Aktion angeboten. Bei Käse beträgt der Aktionsanteil rund 30 Prozent. Trinkmilch ist dagegen mit „nur“ 13 Prozent Anteil am wenigsten von der Aktionitis betroffen.

Die Zahlen zum österreichischen Agrarmarkt stammen von der RollAMA, der rollierenden Agrarmarktanalyse der AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit der GfK und KeyQUEST Marktforschung. Basis ist das GfK-Haushaltspanel. Dabei führen 2.800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel (inkl. Hofer und Lidl). Die RollAMA-Daten umfassen u. a. die Warengruppen Fleisch und Geflügel, Wurst, Milch und Milchprodukte inklusive Käse.



www.moproweb.de

Veganz listet sich bei Spar ein

Die vegane Supermarktkette Veganz ist in Österreich angekommen. Bereits seit 2014 ist man in Wien mit einer Filiale vertreten. Jetzt hat die Spar Österreich rund 40 Eigenmarken unter dem Label „Veganz“ in ihren rund 1.600 bundesweit vertretenen Filialen aufgenommen.

Marktanteile des LEH

In einer vom Branchenmagazin „Cash“ erhobenen Analyse über die Marktanteile der Handelsgruppen in Österreich bleibt die Rewe (u. a. Billa, Adeg, Merkur, Penny) weiterhin mit 34 Prozent Marktführer. Gefolgt von der Spar (30 Prozent), Hofer/Aldi-Süd (20 Prozent und Lidl (4 Prozent).

Digitales Food-Testlabor

In Wien wurde kürzlich eine Spar-Filiale zu einem „Digital Leadership-Store“ umgerüstet. Gemeinsam mit der Universität für Handel und Marketing (Wien) sollen hier verschiedene Innovationen für den Lebensmittel-Einzelhandel auf ihre Praxistauglichkeit getestet werden.

Transgourmet übernimmt Wiener Filiale

Die zur Schweizer Coop gehörende Transgourmet-Gruppe will in den Ländern Schweiz, Deutschland, Frankreich, Österreich und Osteuropa zu den führenden Gastro-Großhändlern aufsteigen. Erst kürzlich hatte die österreichische Transgourmet auch die Wiener Filiale des Feinkostspezialisten „FrischeParadies“ übernommen. Transgourmet will in Österreich mittelfristig einen Umsatz von rund einer Mrd. Euro erreichen.

Spar listet Tiroler Almmilch

Ab sofort ist im Liefergebiet der Spar-Zentrale Wörgl die Almmilch der Tiroler Erlebnis Sennerei Zillertal erhältlich. Das Besondere: Sie ist mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgestattet und wird in der ¾-Liter Packung verkauft. In den Sommermonaten ist auch eine Modlbutter der Zillertaler Heumilch Sennerei aus 100 Prozent Almmilch im Angebot.

Mit Natürlichkeit und Tradition zum Erfolg

EIN JAHR NACH IHREM AMTSANTRITT ALS LEITERIN DES EXPORTMARKETINGS DER AMA-MARKETING SPRACH MILCH-MARKETING MIT MARGRET ZEILER ÜBER DIE ERFOLGSGESCHICHTE ÖSTERREICHISCHER PRODUKTE IM DEUTSCHEN LEBENSMITTELEINZELHANDEL.

Milch-Marketing: Frau Zeiler, seit nun gut einem Jahr zeichnen Sie für das Exportmarketing verantwortlich. Wie bewerten Sie die Zusammenarbeit mit dem deutschen Handel nach einem Jahr?

Margret Zeiler: Das Kennenlernen war extrem freundlich und zuvorkommend. Die Einkäufer und Großhändler haben sich Zeit für mich genommen und mein Netzwerk hat sich rasant erweitert. Die Handelslandschaft in Deutschland ist ja sehr komplex, aber genau das macht die Aufgabe spannend und auch vielfältig.

Mit welchen Maßnahmen hat die AMA-Marketing den Export im vergangenen Jahr unterstützt? Und sind Sie neue Wege als Ihr Vorgänger dabei gegangen?

Mein Vorgänger Reinhard Schuster hat die Initiativen der AMA-Marketing im deutschen Handel über Jahrzehnte geprägt und war damit sehr erfolgreich. Darauf baue ich auf. Die Export-Aktivitäten im Handel bleiben bestehen, die Inhalte möchte ich weiterentwickeln. Mir geht es darum, die Wertschätzung für die alpine Käsekultur weiter voranzutreiben. Mit dem Käse-Kaiser zeichnen wir besondere Produkte am heimischen Markt aus, diese Prämierung zeigen wir nun auch am deutschen POS stärker. Einen Schwerpunkt legen wir heuer in der gehobenen Gastronomie. Maßnahmen in den neuen Medien sind in Planung und werden Schritt für Schritt umgesetzt.

A portrait of Margret Zeiler, a woman with long brown hair, wearing a dark blue blazer over a pink top. She is smiling and has her arms crossed. In the background, there are green leaves and a stone wall. A white, torn-edge paper overlay is positioned in the upper left of the image, containing text.

Margret Zeiler verantwortet als Leiterin des Exportmarketings bei der AMA-Marketing die Aktivitäten für österreichische Produkte im deutschen LEH



Käse aus Österreich hat sich in Deutschland zu einem festen Sortiment in den Käseabteilungen etabliert. Sehen sie weitere Chancen/Potenziale?

Absolut! Deutschland ist die Heimat großer Käseliebhaber. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 24,2 Kilo, also rund drei Kilo höher als hierzulande. Dass Käse aus den Alpen bei unseren Nachbarn einen hohen Stellenwert genießt, konstatiert die seit Jahren steigende Nachfrage. Derzeit stellen wir Bergkäse in den Mittelpunkt der Aktivitäten. Als typisch österreichische Sorte verkörpert er Natürlichkeit und lange Tradition. Genau das sind die imagestarken Attribute unserer Produkte. Außerdem schmeckt er einfach sensationell.

Die AMA-Marketing unterstützt den deutschen Handel seit vielen Jahren mit externen Fachberaterinnen, die sowohl verschiedene Käseschulungen, als auch Aktionen im LEH umsetzen. Welche Inhalte haben diese und werden diese auch in Zukunft fortgesetzt?

Die Arbeit der Fachberaterinnen in den einzelnen Handelsketten ist für uns sehr wertvoll und unverzichtbar. Sie sind gut ausgebildet und verfügen über ein profundes Käsewissen. Damit sind sie wichtige Multiplikatoren für die Theken, die sie betreuen. Vor kurzem haben wir mit einer Gruppe von Fachberaterinnen Betriebe in Vorarlberg und Tirol besucht. Sie waren sehr interessiert, insbesondere an der Gewinnung des Rohstoffs. Wir möchten künftig noch stärker den „Weg vor dem Käse“ zeigen, also die Produktion der Milch und die Landwirtschaft an sich. Heumilch und Nachhaltigkeit sind dabei wichtige Themen.

Die Käse-Bedienungsabteilungen waren bislang eine wichtige Säule für den Käseabsatz österreichischer Produkte. Im vergangenen Jahr konnte die Bedienungstheke wieder leicht in Absatz und Umsatz zulegen. Wie bewerten Sie diese Entwicklung für Käse aus Österreich?

Diese Entwicklung freut uns sehr, denn unsere Produzenten setzen nach wie vor stark auf die Theke. Großartige Produkte verdie-

nen eine Inszenierung in einem besonderen Rahmen. Die Thekenkräfte sind die perfekten Vermittler. Sie erzählen Geschichten rund um die Spezialitäten, deren Herkunft, Herstellung, Tradition, Verwendung und vieles mehr.

Werden Sie seitens der AMA-Marketing den Schwerpunkt weiterhin auf Länderaktionen setzen?

Jede Geschichte, jede Botschaft braucht einen stimmigen Kommunikationsweg. Wir vermitteln die Wertschätzung unserer Käse daher auf unterschiedlichste Weise. In diesem runden Gesamtpaket ist Promotion ein wesentlicher Teil, denn der POS ist jener Ort, an dem wir direkt den Kunden erreichen und seinen Gaumen überzeugen können.

Parallel zu den Aktionen der AMA-Marketing ist auch die österreichische Arge Heumilch im deutschen Lebensmitteleinzelhandel mit Aktionen unterwegs. Gibt es dabei einen gemeinsamen Ansatz in der Planung und Umsetzung?

Biomilch und Heumilch gehören zur Spitze der Qualitätspyramide. Heumilch-Produkte haben sich einen festen Platz in den Regalen und Bedienungstheken erobert. Die Verleihung des EU-Gütezeichens „Geschützte traditionelle Spezialität“ bringt die Wertigkeit zum Ausdruck. In unserer Kommunikation verfolgen wir die gleichen Ziele, daher stimmen wir uns laufend ab, um Synergie optimal zu nutzen.

Im Kühlregal, vor allem in der weißen Linie, tun sich Molkereiprodukte aus Österreich deutlich schwerer als die Käse in der Bedienungstheke. Welche Gründe sehen Sie dafür? Gibt es unterstützende Exportmaßnahmen auch für die weiße Linie?

Die Milchwirtschaft in Deutschland ist hervorragend aufgestellt und kann die Verbraucher mit der Frischepalette gut und ausreichend versorgen. Die weiße Linie steht für Frische und Regionalität. Der Export nach Deutschland spielt daher eine untergeordnete Rolle. Der Fokus liegt damit ganz klar auf Käse. Er ist das Aushängeschild der Berge und die veredeltste Form der Milch.



Der **Moosbacher** im traditionellen Leinentuch, das eigens für ihn hergestellt wird, ist der einzige Großblockkäse, der auch oberflächengereift ist.

Die neueste Innovation von Schärdinger „**Smoojo**“ ist fruchtig wie ein Smoothie und mild wie ein Joghurt. Der Smoojo wird aus bestem Schärdinger Naturjoghurt vermischt mit fein pürierten Früchten hergestellt.



Die Konsumenten bevorzugen Natürlichkeit und das ist der Schärdinger Smoojo. Der Schärdinger Smoojo ist das ideale Getränk für eine ausgewogene Ernährung, als gesunder Snack für unterwegs und für die kleine Mahlzeit. Erhältlich ist der Schärdinger Smoojo in den beliebten Smoothie-Sorten: Erdbeer-Banane, Ananas-Banane-Kokos und Mango-Maracuja.

Berglandmilch, Österreichs größte Molkerei, verarbeitet mit rund 1.500 Mitarbeitern jährlich über 1,2 Mrd. Liter Milch zu besten Milchprodukten veredelt. Die knapp 12.000 bäuerlichen Milchlieferanten sind die einzigen Eigentümer der Berglandmilch. Den Konsumenten wird Gentechnikfreiheit von der Fütterung der Milchkühe beginnend, kontrollierte Tiergesundheit und beste Milchprodukte garantiert.



Der **Tirol Milch Urtyroler** wird aus bester Tiroler Bergbauernmilch produziert. Diese Premium Bergkäsespezialität wird mindestens 12 Monate gereift. Dadurch erhält er einen unvergleichlich würzig-kraftigen, herzhaften Geschmack.

Eiweißkristalle, die eine Folge der langen Reifung sind, unterstreichen die Einzigartigkeit dieser Käsespezialität. Ein Genuss für alle Sinne! Der Tirol Milch Urtyroler wurde mit dem Käsekaiser 2016 in der Kategorie Innovationen prämiert. Beim World Cheese Awards 2015/2016 und bei der DLG Prämierung 2016 mit Gold ausgezeichnet. „Bestes Produkt des Jahres Österreich“ 2016/2017 ist der Tirol Milch Urtyroler in der Kategorie Käse und auch als Gesamtsieger über alle Kategorien.



Der **Tiroler Alpzirler** wird während seiner 6-monatigen Reifezeit sorgfältig mit Rotkulturen gepflegt. Eine Tiroler Hartkäsespezialität aus bester Tiroler Bergbauernmilch produziert. Dies verleiht dem Tirol Milch Alpzirler den würzig-kraftigen, charaktervollen Geschmack.



Die beliebten Sorten **Tiroler Felsenkeller Käse** und **Tiroler Adler** sind nun auch als SB-Scheibenware in einer wiederverschließbaren 115-g- oder 200-g-Verpackung erhältlich. Der Tiroler Felsenkeller Käse reift im Kitzbüheler Felsenkeller, in dem er sorgfältig mehr als 6 Monate mit Rotkulturen gepflegt wird und seinen besonderen geschmacklichen Charakter erhält. Der Tiroler Adler besticht durch seinen würzigen, aussagekräftigen Geschmack, den er während seiner neunmonatigen Reifezeit in aller Ruhe entfalten kann. Hergestellt aus bester Tiroler Bergbauernmilch und gepflegt mit edlen Rotkulturen, erhält der Tiroler Adler mit zunehmendem Alter eine ganz besondere Würze und Textur.

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 und Schärdinger: Heiderbeck GmbH, Gewerbering 4, 82140 Olching, www.heiderbeck.com



Qualität aus der Klosterkäserei

Die Klosterkäserei Schlierbach aus dem Herzen Oberösterreichs hat sich auf die Herstellung von Weich- und Frischkäse in Bio-Qualität spezialisiert und ist in Österreich Marktführer im Segment der Bio-Weichkäse mit Rotkultur. Mit der Umstellung auf einen reinen Bio-Betrieb im Jahr 2012 garantiert die Käserei ihren Kunden auch in Zukunft den Zugang zu regionalen Lebensmitteln von höchster Qualität. Durch die langjährige und intensive Zusammenarbeit mit ihren Bio-Bauern sichert die Klosterkäserei Schlierbach den Erhalt der landwirtschaftlichen Betriebe für die kommenden Generationen. Im Jahr 2008 wurde das Sortiment um Bio-Schaf- und Bio-Ziegenkäse erweitert.

Die **Bio-Selection** ist ein Muss für Weichkäsegenießer. Die Sorten PUR, ROT und WEIN reifen mindestens zwei Wochen im Keller und noch mindestens zwei Wochen in der Holzschachtel, ehe sie ausgeliefert werden. **NEU:** Schlierbacher Bio Selection 125 g ebenfalls in den Sorten PUR, ROT und WEIN.



Bio-Frischkäse aus Bio-Ziegenmilch in den Varianten Natur und mit Schnittlauch werden ebenso in der Klosterkäserei hergestellt wie ein Bio-Schafmilch-Frischkäse als Natur-Variante.

Aus der **Bio-Schaf- und Bio-Ziegenmilch** werden herrliche **Bio-Schnittkäse** hergestellt, die neben Käseliebhabern auch Kuhmilchallergiker ansprechen.



NEU: Burger Cheese. It's Burger time! – Hergestellt aus bester Kuhmilch lässt sich der fein schmeckende Weichkäse am Grill, in der Fritteuse, in der Pfanne sowie in der Mikrowelle in nur wenigen Minuten zubereiten und ist ein wahrer Genuss als Snack, als Beilage oder auch als Hauptgericht! Burger Cheese ist für Lakto- und Ovo-Laktovegetarier geeignet und wird ohne Zusatz von Farbstoffen und Konservierungsstoffen hergestellt! Burger Cheese gibt es unter der Marke „Gusteria“ aus konventioneller Milch sowie unter der Marke „Genussland Österreich“ aus bester Bio-Kuhmilch!



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:

Martina Gangl



Die Gmundner Molkerei gehört zu den drei größten Molkereiunternehmen Österreichs. Rund 330 Mio. kg Rohmilch werden im Hauptbetrieb Gmunden und am Standort Sattledt zu hochwertigen Milchprodukten verarbeitet.

Unser Sortiment

Frischprodukte: Frischmilch, ESL-Milch, Buttermilch, Sahne, Joghurt, Fruchtojoghurt, Thermisierter Fruchtojoghurt, Sauerrahm, Teebutter, laktosefreie Produkte

Haltbarprodukte: Haltbarmilch, H-Schlag-sahne, Kaffeeobers, H-Kakaomilch, H-Milch-mischgetränke, Bio-H-Milch, Kochrahm, Küchensahne, Kondensmilch, Sprüh-topping, Milch zum Aufschäumen, laktose-freie Produkte, Coffee Drink

Gelbe Linie: Butterschmalz, Cottage Cheese, **Schnittkäse:** *Schnittkäse mild-fein:* Traunstein König (Großblockkäse), Gosauer Jausenkäse (Bruchlochkäse), Bierkäse, Toastkäse, Butterkäse, Tilsiter, Gouda; *Schnittkäse würzig:* Gmundner Berg, Gmundner Berg Premium (6 Monate gereift), Traunkirchner Raclette, Alpenkäse, Traunseer, Bergkristall (mind. 10 Monate gereift); *Verfeinerte Käsespezialitäten:* Rauch-käse, Walnuss Käse, Trüffelpkäse, Chili-Paprika Käse, Brat- und Grillkäse

Marken: Gmundner Milch, Almliesl, Rosan, Private Labels

Gentechnik-frei-Zertifizierung in Österreich und Deutschland:

Die Gmundner Molkerei ist in Österreich und in Deutschland „Gentechnik-frei“ zertifiziert und zur Nutzung des VLOG-Logos berechtigt.



Käsespezialitäten aus dem Salzkammergut



NEU: Bergkristall: Käsekultur auf höchster Stufe: Mit einer Reifezeit von mindestens 10 Monaten gehört der Bergkristall zu den kräftig-würzigen Gmundner Milch Käsesorten. Der „Bergkristall“ trägt ein charakteristisches Qualitätsmerkmal bereits in seinem Namen: kleine Eiweißkristalle, die sich nach einer langen Reifezeit im Käseteig bilden, unterstreichen die hohe Qualität dieses edlen Käse.

NEU: Gmundner Milch Bergbauern H-Milch: Gmundner Milch lässt mit einer Bergbauern H-Milch in den Fettstufen 1,5 % und 3,5 % aufhorchen. Die wertvolle Milch von Gmundner Milch Bergbauern, die auf entsprechender Höhe produzieren, ist in der 1-L-Packung mit praktischem Schraubverschluss erhältlich.



NEU: Gmundi - Fruchtiger Joghurtgenuss im Quetschbeutel: Praktisch für unterwegs ist das neue Fruchtojoghurt-Dessert im Quetschbeutel. Angeboten werden die Sorten „Erdbeer-Banane“ und „Mango“ im 100-g-Quetschbeutel. „Gmundi“ hat eine cremige Konsistenz, enthält 10 % Frucht und wird aus 100 % österreichischer, gentechnikfreier Milch hergestellt.



Die beliebten **Gmundner Milch Käsescheiben**

tragen das einzigartige, unverwechselbare Design der Gmundner Keramik und sorgen so für Differenzierung im Kühlregal. Jetzt erhältlich in den Sorten Gmundner Berg, Traunstein König, Gosauer Jausenkäse, Stoderer Rauchkäse, Bierkäse, Milder Gouda, Edelmlider Tilsiter und Raclette. Die praktischen Käse-Scheiben werden in Packungen zu 80 g bis 1.000 g angeboten.

Firma: Gmundner Molkerei eGen

Anschrift: Theresienthalstr. 16, A-4810 Gmunden

Tel.: 00 43/76 12/7 82-0

Fax: 00 43/76 12/7 82-43

E-Mail: office@gmundner-milch.at

Internet: www.gmundner-milch.at

Geschäftsleitung: Mag. Michael Waidacher

Mitglieder: 2.800

Mitarbeiter: 340

Umsatz 2015: 191 Mio. Euro

Milchanlieferung: 327 Mio. kg

Käseerzeugung: 10.000 t

Exportanteil: 50 %

Kontakt für Verkauf Deutschland:

Peter Vesely

Verkauf/Dipl. Käsesommelier

Mobil: +43 (0)664 1034239

Tel: +43 (0)7612 782 97

Fax: +43 (0)7612 782 8897

p.vesely@gmundner-milch.at

Innovationen für Genießer

Die Kärntnermilch lässt sich einiges einfallen, um den Konsumenten die beste Rohmilch noch schmackhafter zu machen. Aromatische Käsespezialitäten, feinsten Buttergenuss und köstliche Produkte in höchster Bio-Qualität gehören genauso zum umfangreichen Sortiment wie Milchprodukte für spezielle Ernährungsbedürfnisse.



Der **Mölltaler Almkäse Selektion** gehört zu den Glanzstücken der Drautaler Traditionskäserei. Mit einer Reifezeit von 12 Monaten ist dieser Hartkäse ein besonderer Genuss. Durch die Oberflächenreifung mit Rotkulturen in Naturrinde bekommt er sein würzig-kraftiges und besonderes Aroma.



Zu den außergewöhnlichsten Produkten der Kärntnermilch gehören auch die verschiedenen

Sorten der **Spezialitätenbutter**. Zitronenbutter, Kräuterbutter und Steinpilzbutter bringen feine Würze in die Speisen und öffnen Tür und Tor für neue Kochideen oder besondere Grillabende.

Die innovative **Laktosefrei-Linie** ermöglicht Personen mit Laktose-Intoleranz den unbeschwerten Genuss der köstlichen Kärntnermilch-Produkte, die aus der weltweit besten Rohmilch hergestellt werden. Wussten Sie außerdem schon,



dass auch die Trinkjogurts der Kärntnermilch laktosefrei sind?

Mit der **Bio Wiesenmilch** haben wir uns zum Ziel gesetzt, die Bio-Produktion weiterzuentwickeln. Durch artgerechte Tierhaltung, die damit verbundene Steigerung des Wiesen- und Grünfütteranteiles und die Förderung der Artenvielfalt wird der Naturkreislauf nachhaltig gefördert. Mit diesem Projekt versucht die Kärntnermilch einen noch nachhaltigeren Weg im Biosektor einzuschlagen. Auch durch die außergewöhnlichen Geschmackskreationen wie Himbeer-Melisse, Marille-Ros-



Unser Sortiment

Gelbe Linie: Sowohl konventionell als auch biologisch: **Frischkäse:** Kärntnermilch Mascarpone; Ramino Käsetraum; **Schnittkäse:** Drautaler, Drautaler leicht, Drautaler geräuchert, Kärntner Gouda, Kärntner Rahmkäse, Rosentaler; **Hartkäse:** Mölltaler Almkäse, Mölltaler Almkäse Selektion, Kärntner Jausenkäse, Drautaler naturgereift, u.v.m.; **Weißer Linie:** Sowohl



Die beste Rohmilch macht den Unterschied.

Das macht so schnell keiner nach. Mit den weltweit strengsten Rohmilchkriterien definiert die Kärntnermilch neue Qualitätsmaßstäbe. Die beste Rohmilch. Was genau bedeutet das für den Konsumenten? Die Rohmilch, die mit viel Sorgfalt und Know-how zu Kärntnermilch-Produkten verarbeitet wird, weist die weltweit niedrigsten Keim- und Zellzahlwerte auf. Diese Werte werden durch strengste Qualitätsmaßnahmen und Kontrollen erreicht. Eine eigene Hofberatung, längere Weidehaltung in den schönsten Regionen Kärntens, garantiert gentechnikfreie Fütterung und ein hausinternes Labor sorgen für gesunde Tiere und für höchste Milchqualität. Das Ergebnis ist eine Rohmilch, die deutlich mehr wertvolle Inhaltsstoffe enthält. Das ist Qualität, die man schmeckt. In jedem Kärntnermilch-Produkt.

marin, Erdbeer-Minze und Williamsbirne und einem Fettgehalt in der Milch von 4 % kombiniert die Bio Wiesenmilch den Geschmack der Wiese mit fruchtiger Einzigartigkeit.

konventionell als auch in Bio erhältlich; sämtliche Basisprodukte, Sauermilchprodukte, Fruchtojogurt, Desserts, u. v. m.

Marken: Kärntnermilch: das Beste aus der Region; **Bio+:** Genuss in höchster Bio-Qualität; **Kärntnermilch Laktosefrei:** Der unbeschwerte Milchgenuss; **Bio Wiesenmilch:** Leben Achten Achtsam Leben

Firma: Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Anschrift: Villacher Straße 92,
A-9800 Spittal/Drau

Tel.: +43/(0) 47 62/61 0 61-0
Fax: +43/(0) 47 62/61 0 61-8 62
E-Mail: marketing@kaerntnermilch.at

Internet: www.kaerntnermilch.at
Geschäftsführer: Dir. Helmut Petschar
Ltg. Verkauf/Marketing: Wolfgang Kavalier

Der **Kaiserwinkl Alpkäse** wird aus Bio-Bergbauernmilch hergestellt und zeichnet sich durch seine feine Struktur, die gelblich-cremige Teigfarbe und die an der Schnittfläche typischen Gärlöcher aus.

Die bei der sorgfältigen Pflege verwendete Rotkultur und die mindestens 4-monatige Reifezeit geben dieser Käsespezialität ihren würzig-kraftigen Geschmack. Ein besonderes Genusserebnis für anspruchsvolle Feinschmecker.



*Qualität aus
Salzburgs Bergen*

Der **Kaiserwinkl Sennkäse** wird aus frischer Bergbauernmilch und nach alter Tradition hergestellt. Er ist gekennzeichnet durch seinen elastischen, goldgelben Teig und einzelne Gärlöcher an der Schnittfläche. Ein Genuss für den anspruchsvollen Käsekenner, der auf keiner erlesenen Käseplatte fehlen sollte und auch hervorragend zum Überbacken und für Fondues geeignet ist.



Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung sind Eckpfeiler für Milch- und Molkereiprodukte der Pinzgau Milch. Rund 1.000 Bäuerinnen und Bauern aus den Gebirgsregionen rund um den Nationalpark Hohe Tauern vertrauen ihre sorgfältig produzierte Milch der Pinzgau Milch zur schonenden Weiterverarbeitung an. Die kleinstrukturierten Landwirtschaften sind meist Familienbetriebe, weit weg von jeder Massenproduktion. Es sind diese naturnahe Wirtschaftsweise sowie die artgerechte Tierhaltung, die die Produktion von qualitativ hochwertigen Produkten ermöglichen.

G'schmackig, cremig, mit einem pikanten Aroma und einer geschmeidigen Konsistenz – das macht den **Pinzgauer Almhüttenkäse** aus. Dieser Schnittkäse wird aus frischer Bio-Bergbauernmilch hergestellt und beeindruckt mit goldgelber Teigfarbe und typischer Bruchlochung. Ein Genuss für jeden Tag, aber auch für die anspruchsvolle Käseplatte.



*Handwerk
fürs Mundwerk*

Der **Kaiserwinkl Bergkäse** entwickelt sein würzig-kraftiges Aroma während seiner mindestens 6-monatigen Reifezeit. Er wird nach traditioneller Rezeptur aus hochwertiger Bio-Heumilch hergestellt und im Reifelager mit Sorgfalt und Geduld gepflegt. Diese herzhafte würzige Spezialität ist das Highlight an jedem Käsebuffet und lässt bei Käseliebhabern keine Wünsche offen.



An zwei Standorten in Salzburg und Tirol stellt Pinzgau Milch preisgekrönten Käse her, der den höchsten Qualitätsmerkmalen entspricht. Die neue Marke „Almsenner“ vereint die Käsespezialitäten jetzt unter einem Namen. Die erfahrenen Senner käsen ausschließlich mit bester Bergbauern-, Bio- und Heumilch. Nach alter Tradition und in liebevoller Handarbeit entstehen so die beliebten Almsenner Käsespezialitäten.

Firma: Pinzgau Milch Produktions GmbH
Anschrift: Saalfeldner Straße 2, A-5751 Maishofen
Tel.: +43 6542 68266 330
Fax: +43 6542 68266 178
E-Mail: office@pinzgaumilch.at

Internet: www.pinzgaumilch.at/www.almsenner.at
Geschäftsleitung: DI Hans Steiner, Hannes Wilhelmstätter
Verkaufsleitung Deutschland: Christian Hönger
Umsatz 2015: rd. € 100 Mio.
Exportanteil Umsatz 2015: 36 %



Mini Muuh

Mit Rupp Mini Muuh macht snacken Sinn und Spaß. Die einzelnen Käsestreifen lassen sich spielerisch abziehen. Sie sind mild im Geschmack, eine natürliche Kalziumquelle und völlig frei von künstlichen Farbstoffen. S'beschte also für einen Snack zwischendurch.



Alma Holderschatz

Der Alma Holderschatz wird in kleinen Bergsennereien aus tagesfrischer Heumilch hergestellt. Anspruchs-

volle Käsegenießer werden die mild-würzige Schnittkäsespezialität mit der essbaren Rinde aus feinen Holderblüten lieben. Der Käse garantiert eine typische Lochung und einen geschmeidig, cremigen Käseteig. Unter sorgsamer Pflege wird dem Holderschatz 12 Wochen Reifezeit gewährt, damit er seinen unverwechselbaren Geschmack mit leichter Holdernote ausprägen kann. Erhältlich ab Herbst 2016.



KÄSE VOM SENNER



Alma Alpenschutz

Der Alma Alpenschutz ist eine Schnittkäsespezialität aus bester, naturbelassener Heumilch. Sein unverwechselbarer Geschmack entfaltet sich nach

mindestens zweimonatiger Reifezeit aus dem Zusammenspiel von mild-cremigem Käse und würzigem Kräutermantel. Beim traditionellen Alpbetrieb werden die Kühe mit Wacholder- und Rosmarinzwiegen geschmückt und dies spiegelt sich in der verwendeten Kräutermischung wider.



Alma Winzerschatz

Der Alma Winzerschatz ist eine Schnittkäsespezialität aus Heumilch mit einer

essbaren Rinde aus Weinblättern. Der Winzerschatz entfaltet sein Aroma während 12 Wochen Reifezeit und ist ein Blickfang für die Käsetheke und bei jedem Käsebuffet. Erhältlich ab Herbst 2016.



Alma Kräuterschatz

Der Alma Kräuterschatz verbirgt unter seiner essbaren Rinde aus 8 Alpenkräutern einen

wahren Schatz für Genießer. Der mild-würzige Käse wird aus bester Heumilch in traditioneller Handarbeit gekäst. Auszeichnungen zum Käsekaiser 2012 und 2014 sowie Gold bei den World Cheese Awards 2010 unterstreichen die hohe Qualität des Alma Kräuterschatzes.

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

Tel.: 0043/5573/80 80

Fax: 0043/5573/80 80-150

E-Mail: cheese@rupp.at

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

Geschäftsleitung: Dr. Josef Rupp

Verkaufsleitung für Deutschland: Christof Abbrederis

Marketingleitung für Deutschland: Carolin Schramm

Vertriebspartner Deutschland:

Uplegger Food Company,

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

E-Mail: Uplegger@uplegger.de

Umsatz 2015: 160 Mio. EUR

Absatz 2015: 45.000 t Käse

Mitarbeiter: 550

Exportanteil Umsatz: 85 %

Export: Großbritannien, Italien, Deutschland, USA, Kanada, Australien, Japan, Mittlerer Osten



Qualität und Geschmack auf höchstem Niveau

MILCHPRODUKTE AUS DEM SALZBURGER LAND

Das Salzburger Land ist die Heimat der SalzburgMilch. Aus der Salzburger Alpenregion stammt zudem auch die Milch, die in den zahlreichen kleinen, familiengeführten landwirtschaftlichen Betrieben gewonnen wird. Dabei handelt es sich zum überwiegenden Teil um Spezialmilchsorten wie Heumilch, Bergbauern-Milch sowie Bio-Milch, jede Sorte wird streng kontrolliert und ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Dieser hochwertige Rohstoff ist die Basis für die erfolgreiche Entwicklung von SalzburgMilch, dem Anbieter der gesamten weißen und bunten Palette sowie von köstlichen Käsespezialitäten. Zahlreiche internationale Auszeichnungen belegen, dass hier Qualität seit je her höchsten Stellenwert genießt, so auch in

der im Jahr 2015 eröffneten, topmodernen Käserei. Auf höchstem technischen Niveau wird dort SalzburgMilch-Käse erzeugt, gleichzeitig spielt auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden z. B. die Heumilch-Spezialitäten „Original Bergkäse“ oder „Salzburger Emmentaler“ wie früher mit Rohmilch gekäst und erreichen dadurch höchste Genusswerte. Die regionalen Käsespezialitäten aus dem Salzburger Land sind bereits seit Jahren bei Deutschlands Konsumenten sehr beliebt, sei es an der Käsetheke oder auch in der Premiumverpackung „Käseglocke“. SalzburgMilch ist sowohl mit Markenprodukten, als auch mit hochwertigen Bio-Handelsmarken in Deutschland präsent und überaus erfolgreich.

Firma: SalzburgMilch GmbH

Anschrift: Milchstraße 1,
5020 Salzburg, Österreich

Tel.: +43/6 62 24 55 – 0

Fax: +43/6 62 24 55 – 105

E-Mail: office@milch.com

Internet: www.milch.com

Geschäftsleitung:

Christian Leeb, Andreas Gasteiger

Verkaufsleitung Österreich: Wolfgang Pospisil

Exportleiter: Christian Wiener

Marketingleitung: Florian Schwap

Verarbeitete Milchmenge 2015: 234 Mio. kg

Exportanteil (in Prozent vom Umsatz) 2015: 42 %



Entdecken Sie die Vielfalt der Käse Rebellen!

Die Käse Rebellen haben sich auf die Herstellung von Weich-, Schnitt- und Hartkäse aus tagesfrischer Heumilch spezialisiert. Heumilch ist mit dem EU-Siegel geschützte traditionelle Spezialität (g.t.S.) ausgezeichnet worden. Unter den



Marken Käse Rebellen und Bio-Käse Rebellen wird ein vielfältiges Sortiment an Käsespezialitäten angeboten.

Heublumenrebell



Im Duft senden Honig, Blütenaromen und Jungholz einen Gruß von der Alpenwiese. Dazu verweisen rahmige Noten und helles Karamell auf den Rohstoff Heumilch. Der cremig-geschmeidige Teig schmilzt wunderbar. Ein gewinnender Käse, ganz nah seiner Herkunft.

Rotweinrebell



Sehr ansprechendes Duftbild aus Rahm, Treber, Marzipan und Lebkuchen. Das cremig-weiche Mundgefühl forciert diesen Eindruck, ebenso das feine Haselnussaroma. Für einen animierenden Ausklang sorgen Noten von Sauerrahm und Jungholz.

Pfefferrebell



Der Name des Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieser von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.

Kaffeerebell



Die vielschichtigen Düfte von frisch gemahlenden Kaffeebohnen, Sauerrahm und Malz machen neugierig. Am Gaumen bilden der Röstgeschmack und eine leichte Note nach Bitterschokolade eine dunkelaromatische Fortsetzung. Durch den kompakten, zart schmelzenden Teig blitzen im Abgang freche Momente von Kaffee auf.

Firma: Sulzberger Käse Rebellen Sennerei GmbH

Anschrift: Dorf 2, A-6934 Sulzberg

Vertrieb: Käse Rebellen GmbH,
Auerbergstr. 8, D-86989 Steingaden

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

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

E-Mail: verkauf@kaeserebellen.com

Internet: www.kaeserebellen.com

Geschäftsleitung: Josef Krönauer

Verkaufsleitung für Deutschland: Josef Eisenmann

Marketingleitung für Deutschland: Matthias Köpf



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.

Kochweltmeister Kevin Micheli und Vorarlberg Milch

„Weltmeisterprodukte für einen Weltmeisterekoch“, das ist die Devise von Kevin Micheli, der auch schon bei Starkoch Johann Lafer auf der Stromburg gekocht hat. Schauen Sie rein unter www.vmilch.at – und kochen Sie mit! **Sein Tipp:** Käserahmsuppe mit dem Vorarlberger Bergkäse!



2x Käsekaiser



Käsekaiser für den Vorarlberger Bergkäse – Kategorie „beliebtester österreichischer Käse in Deutschland“: Wenn man die Schönheit des Vorarlbergs kennt, ist es ganz natürlich, dass von hier die beste Ländle Milch kommt. Der Vorarlberger Bergkäse wird aus Heumilch hergestellt, ist ursprungsgeschützt in der EU und ein Käse mit Tradition. Während seiner 10-monatigen Reifezeit im Naturkeller erhält er seine ausgeprägte bräunliche Naturrinde mit markanter Struktur, rustikal. Helles Karamell, Ananas, Biskuit und Butter wecken die Freude auf diesen Käse. Diese Erwartung erfüllt sich durch den kompakten und wunderbar geschmeidigen Teig sowie einen reizvollen Aromenmix aus Zitrusfrüchten, Honig und Malz.

Käsekaiser für den Ländle Mostkäse – Kategorie „gschmackig“: Der Ländle Mostkäse ist eine elegante Interpretation des Themas Most. Der Ländle Mostkäse wird aus bester frischer Alpenmilch hergestellt und auf traditionelle und handwerkliche Art und Weise gereift und gepflegt. Während seiner 3-monatigen Reifezeit im Naturkeller wird er mindestens 2 x wöchentlich mit Vorarlberger Apfel- und Birnenmost affinert, dadurch bekommt er seine strohgelbe Rinde. Der Ländle Mostkäse entfaltet einen feinwürzigen Duft nach Rahm, Malz und zarter Apfel mit Birnennote. Harmonisch schmiegen sich Rahm, röstige Komponenten und ein frischer Zitrusstrich an den Gaumen. Der Käseteig zeichnet sich durch seine glatte, kompakte Konsistenz aus.

Firma: Vorarlberg Milch eGen
Anschrift: Nofler Strasse 62, A-6800 Feldkirch
Verkaufsleitung: Mag. Michael Schatzmann
Tel.: +43/55 22/7 21 30-12
Fax: +43/55 22/7 21 30-33
E-Mail: office@vmilch.at, **Internet:** www.vmilch.at

Geschäftsleitung: Mag. Raimund Wachter
Mitarbeiter: 120
Milchlieferanten: 540 Vorarlberger Landwirte
Umsatz 2015: 48 Mio. Euro
Exportanteil: ca. 30 %
Export: Deutschland, Skandinavien, Beneluxstaaten, Italien



**5 GENERATIONEN
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

Bergkäse Premium herzhaft-würzig

Das feine Duftbild aus Rahm, Zitrusfrüchten, Vanille und Mandeln suggeriert gleichermaßen Frische und eine gewisse Wärme. Ähnlich zeigen sich die Aromen am Gaumen mit hellem Karamell, Leder und Heu – verwoben im kompakt-mürben Teig.
6 Monate gereift.



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.



Salzburger Bauernkäse delikat-würzig

Facettenreich duftet der Bauernkäse und vermittelt die Ursprünglichkeit satter Heuwiesen. Feine Aromen von Walnuss, Buttermilch und Wiesenblumen, eingebettet in den geschmeidigen Teig, machen ihn zu einem delikat-würzigen Genuss.



Heumond Kas mild-frisch

Der frische Duft nach Buttermilch, Joghurt und Zitrusnoten ist auch am Gaumen Programm, mit Noten von Butter und Joghurt sowie Anklängen von Haselnuss. Getragen wird diese vitale Charakteristik durch den elastisch-geschmeidigen Teig.



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

Web: www.woerle.at
Geschäftsleitung: Gerhard Woerle
Verkauf DE: Franz Mösenbichler
E-Mail: f.moesenbichler@woerle.at

Verarbeitung 2015: 31.000 t
Exportanteil: 50 %
Exportländer: ca. 70 Länder
Web: www.woerle.at



Erfolgreiche Mopromarke:
Saftige Wiesen und Almen des Salzburger Landes bieten die natürlichen Voraussetzungen für das Futter aus frischem Gras und Heu für das Milchvieh. Ihre Milch heißt dann auch folgerichtig Heumilch.

Fünf Jahre Billa-Marke

REWE ÖSTERREICH

„Gutes muss nicht teuer sein“, heißt der Slogan, mit dem Rewe Österreich seit nunmehr fünf Jahren ihre Eigenmarke „Billa“ promotet. Keinesfalls erfolglos. Denn inzwischen ist aus dem 2011 eingeführten Label ein gewichtiges und erfolgreiches Sortiment gewachsen. Über 700 Artikel bietet der Rewe-Ableger unter seiner Eigenmarke „Billa“ inzwischen seinen Kunden an. Mit dabei u. a. auch die Bergbauern Heumilchprodukte sowie eine große Auswahl an Molkereiprodukten.

Bergbauern Heumilchprodukte, das sind Frische Heumilch im 1-L-Karton, Naturjoghurt und Fruchtjoghurt, Topfen (Quark), Teebutter, Frischkäse und Sauerrahm. Sie alle werden aus Heumilch hergestellt. Heumilch deshalb, weil die Milchkühe im Sommer ausschließlich auf den Weiden grasen und im Winter mit dem im Sommer gemähten und getrockneten Gras sowie mineralstoffreichem Getreideschrot gefüttert werden. Ihnen wird kein vergorenes Gras oder Maissilage vorgesetzt.

Trinkpudding für Kinder

SCHÄRDINGER

Ein neuer Trinkpudding im 125-g-Becher von Schärdinger rühmt sich, der einzige Trinkpudding für Kinder mit Strohhalm zu sein. Es gibt ihn in den Sorten Schoko und Vanille. Und natürlich wird auch dieser Pudding aus gentechnikfreier österreichischer Milch mit AMA-Gütesiegel hergestellt. Aktuelle sind im neuen Schärdinger-Trinkpudding ein Strohhalm und der Sammelspaß mit Stickern zum aktuellen Kinofilm ICE AGE 5 mit 50 verschiedenen Stickern im Deckel verpackt.



Zur Einführung wird der Schärdinger Trinkpudding werblich im TV unterstützt. Seit Juli ist er bereits im österreichischen Handel im 125-g-Becher mit Strohhalm erhältlich.

Milch-Innovationspreis 2016

SALZBURGMILCH



Anlässlich des Welt-Milch-Tages wurden in Wien beim AMA-Milchforum die Milch-Innovationspreise 2016 vergeben. Mit dem „Milch-Innovationspreis“ ausgezeichnet wurde die „Ja! Natürlich Frische Heublumenmilch“. Die Jury bewertete besonders das Gesamtkonzept als besonders vorbildlich. Diese Milch wird als Bio-Heumilch angeboten und erreicht die in Österreich höchste Milch-Qualitätsstufe. Sie wird von einer Reihe engagierter Salzburger Milchbauern unter strengen Auflagen hergestellt und von der SalzburgMilch in besonders schonender Art verpackt und innerhalb kürzester Zeit an den Handel geliefert. Dadurch bleibt die volle Frische dieses Naturprodukts erhalten, ein unvergleichlicher Genuss.

Platz eins für die frische Heublumenmilch „Ja! Natürlich“. Zur feierlichen Preisübergabe stehen v.l. Milchkönigin Elisabeth I, Karl Neuhöfer, Anje Reindl, Andreas Steidl, Christian Leeb sowie Milchkönigin Michaela I bereit.

Foto: Thomas Meyer

Alpine Käsekultur

VORARLBERG

Fachberater/innen und Fachverkäufer/innen der Edeka Südwest und Edeka Südbayern haben sich wieder auf Entdeckungstour in Sachen Käse gemacht. Diesmal führte die Reise ins österreichische Bundesland Vorarlberg. Hier hieß es für die Teilnehmer, die alpine Käsekultur des Bregenzerwaldes kennenzulernen. Sie folgten einer Einladung von AMA-Exportmarketingleiterin Margret Zeiler und AMA-Seminarleiterin Monika Magiera. Unterstützt von den Vorarlberger Käseproduzenten Alma-Rupp, Sulzberger Käse Rebellen und der Vorarlberg Milch gab es für die Teilnehmer ein vielfältiges Programm rund um die österreichischen Käsespezialitäten. Höhepunkte der Reise waren u. a. die Käse-Bier-Verkostung der Vorarlberg Milch mit einem Biersommelier, die Besuche des Heumilchbauernhofes Metzler sowie der Alpe Wurzach, wo sie vor Ort die Produktion von Rupp Vorarlberger Bergkäse (g. U.) miterleben konnten. Die Reise endete im Bundesland Tirol mit einem weiteren Höhepunkt, dem Besuch des Kitzbüheler Käse-Felsenkeller der Tirolmilch.



Käse zum Kennenlernen, Anfassen und zum Probieren bot sich den Teilnehmern der Österreich-Studienreise von Edeka Südwest und Edeka Südbayern

Käse-Scheiben in XXL

GEBR. WOERLE

Das Familienunternehmen Woerle, seit über 125 Jahren einer der führenden Käse-Anbieter in Österreich, hat in diesem Sommer die Herzen der Grillfans mit einer

Mit Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist Woerle absoluter Marktführer in Österreich. Hit des Som-

mers waren die XXL-Burger-Scheiben, die leider nur dem österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel angeboten wurden.



besonderen Innovation erreicht. Grund waren die neuen XXL-Burger-Scheiben, die nicht nur extra groß und extra dick sind, sondern sich durch perfekte Schmelzeigenschaften auszeichnen. Sie sind für Barbecue-Gerichte besonders geeignet, weil sie ihnen eine perfekte Note verleihen, bestätigt Firmenchef Gerhard Woerle.

Medaillenregen für Heumilch-Betriebe

HEUMILCH

Mitglieder der Arge Heumilch hatten wieder einmal Grund zu feiern. Bei der diesjährigen Käseprämierung im Rahmen der Wieselburger Messe gewannen sie 59 Medaillen, davon 27 goldene, 17 silberne und 15 Mal Bronze. Das Kasermandl in Gold, die höchste Auszeichnung der traditionellen Veranstaltung, ging gleich fünfmal an Mitgliedsbetriebe, an die Dorfsennerei Langenegg für ihren Langenegger Dorfkäse mild, die Dorfsennerei Schlins-Röns für ihren Vorarlberger Bergkäse g. U. würzig, an Hermann und Irmgard Madl aus Seckau für ihr Heumilch Erdbeerjoghurt „naturrein“ und gleich zweimal an die Sennerei Huban – einmal für ihren Hubaner Original „würzig“ und einmal für den K.u.K. Emmentaler. „Das ist ein überragender Erfolg für unsere Mitgliedsbetriebe, zu dem wir herzlich gratulieren“, so Andreas Geisler von der Arge Heumilch. In diesem Jahr wurden durch die Fachjury 341 Käse- und Milchprodukte von bäuerliche Produzenten, Produktionsgemeinschaften, Sennereien und Kleinkäsereien verkostet und bewertet.



Die gesamte Ergebnisliste ist unter www.heumilch.at abrufbar.

v. li.: Die stolzen Kasermandl-Gewinner: Alexander Mennel und Christoph Schwarzman, Irmgard und Hermann Madl, Thomas Schwarz und Otto Nöckl, Michael Ammann, Thomas Kaufmann und Manfred Fischer



Mit „Meine Linie“ bietet Schäringer ein neues Sortiment, ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und mit möglichst puren Zutaten.

Die flott gestaltete Produktpalette besteht aus fettreduziertem Käse, frischer Leichtmilch, Leichtsauerrahm sowie zucker- und fettreduzierten Fruchtjoghurts und Milchdrinks. Bei der Herstellung wird auf Süßstoffe oder künstliche Aromen verzichtet.

Österreich punktet mit Innovationen

DIE BERGLANDMILCH IST MIT IHREM BREITEN PRODUKT-PORTFOLIO DIE KLARE NUMMER EINS IM ÖSTERREICHISCHEN MOPROMARKT. AUF DEN EXPANSIONSPÄNEN STEHT DEUTSCHLAND JETZT AN VORDERSTER STELLE.

Käse aus Österreich, das sind in erster Linie Bergkäse und Emmentaler sowie jede Menge regionaler und teilweise auch lokaler Spezialitäten, wie Grauer oder Ziegenkäse. Bei uns in Deutschland boomen viele dieser meist hochveredelten Produkte seit Jahren. Einer der ganz Großen beim Käseexport nach Deutschland ist die Berglandmilch, eine Genossenschaft mit derzeit elf Produktionsstandorten für die Milchverarbeitung. Mit dem Werk in Wörgl (Tirol) steht der Berglandmilch neben dem größten österreichischen Käsewerk in Feldkirchen (Oberösterreich) auch die zweitgrößte Käseproduktionsstätte zur Verfügung. Rund 30.000 t Hartkäse werden hier hergestellt. Von hier kommen so be-

rühmte Käse wie der Tiroler Felsenkeller, der über sieben Monate im Kitzbüheler Felsenkeller heranreift, der Tiroler Adler mit seiner neunmonatigen Reifezeit oder

der Urtyroler, ein zwölf Monate gereifter Hartkäse. Sie alle sind inzwischen mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen dekoriert. Vom World Cheese Award bis hin zum österreichischen Käse-Kaiser von der AMA-Marketing in Wien.

Neben dem regionalen Markenlabel „Tiroler Milch“ punktet gerade auch im deutschen Handel die Marke Schäringer. Allen voran der optisch auffällige Moosbacher, der durch seinen in ein Leinentuch gewickelten Käselaib in deutschen Käsetheken seinen festen Platz hat. Aber auch die unter dem Schäringer-Markendach vertriebenen Marken Weinbaron, ein mit Rotwein affiniertes Bergbaron, oder der



Heiderbeck ist sozusagen der verlängerte Arm der österreichischen Berglandmilch in Deutschland für Käse in Bedienung. Über den wachsenden Zuspruch freuen sich Gerald Kotzauer, Berglandmilch-Geschäftsführer Verkauf und Marketing D-A-CH (rechts) und Peter Steding, Geschäftsführer von Heiderbeck.

Blauschimmelkäse Österkron sowie der Kärntner Rahmlaub zählen ebenso wie die unzähligen Schärdinger Käsespezialitäten zu den Exportschlägern.



Nach seinen berühmten Vorgängern, dem Tiroler Felsenkeller, dem Alpenzirler und dem Tiroler Adler, hat die Tirol Milch jetzt einen weiteren Premium-Hartkäse ins Rennen geschickt: Urtyroler, ein mit Rotkulturen behandelter Käse, der mindestens zwölf Monate Reifezeit hinter sich hat und daher würzig-kräftig im Geschmack ist.

Fullservice für den deutschen Markt

Für den Käseabsatz in Deutschland hat die Berglandmilch mit dem Käsevermarkter Heiderbeck (Olching) einen langjährigen Partner, der mit seinem national ausgerichteten Betreuungsservice für Käse-Bedienungsabteilungen die erfolgreiche Absatzentwicklung in Deutschland aufgebaut und maßgeblich zum Erfolg geführt hat. „Heiderbeck ist ein kompetenter Partner für uns, der mit seinem klaren Fokus auf die Käsetheken die Wertigkeit unserer Produkte transportiert und unsere hohen Dienstleistungsansprüche erfüllt“, sagt Gerald Kotzauer, für Marketing und Verkauf in den D-A-CH-Regionen zuständiger Geschäftsführer der Berglandmilch eGen.

Seit 20 Jahren besteht diese Partnerschaft zwischen der Tirol Milch und Heiderbeck. Im Rahmen dieser exklusiven Kooperation betreut Heiderbeck inzwischen bundesweit die komplette Käserange der Tirol Milch für die Bedienungstheken ebenso wie die Spezialitäten aus dem Schärdinger-Portfolio. Darunter absatzstarke Sorten wie beispielsweise Le Rosé, der berühmte „Kracher“, der Weinbaron oder St. Severin. „Im Ergebnis ein gemeinsamer Mehrwert für beide“, konstatiert Peter Steding. Dem Geschäftsführer von Heiderbeck öffnen sich mit seinem ausgefeilten Vermarktungskonzept, das neben exklusiven internationalen Marken und Sorten sowie einem flächendeckenden Außendienst mit hoher Servicebereitschaft auch noch ein breites Spektrum an Promotion- und Vkf-Maßnahmen beinhaltet, viele Türen im Einzelhandel. „Entgegen dem allgemeinen Markttrend verbuchen wir mit der Tirol Milch-Käserange seit Jahren Zuwächse

in den Theken des deutschen Einzelhandels“, versichert Steding. Ein weiteres Plus für Berglandmilch besteht in dem speziell auf Tirol Milch- und Schärdinger-Produkte ausgerichteten Schulungspaket in der Heiderbeck-Akademie in Olching, das sich gezielt an die Mitarbeiter/innen aus dem Käse-Bedienungsverkauf des Lebensmittel-Einzelhandels richtet.

Viel Potenzial für Spezialitäten

Von der gesamten Käseproduktion der Berglandmilch werden inzwischen rund zehn Prozent auf dem deutschen Markt verkauft. Nicht nur der Lebensmittel-Einzelhandel wird mit den Schärdinger- und Tirol Milch-Marken bedient. Auch der Gastronomie und anderen Großverbrauchern werden beispielsweise über die Range „Schärdinger-Affineur“, das sind auf den Punkt gereifte und affinerte Weich-, Schnitt- und Hartkäseköstlichkeiten aus Österreich, für die Großküchen angeboten. Für den Lebensmittelhandel werden zudem von der Berglandmilch auch einige Handelsmarken mit österreichischem



Smoojo ist die Kombination aus Smoothie und Naturjoghurt. In Österreich derzeit ein echter Hit – nicht zuletzt wegen seines witzigen Spots.

Absender hergestellt. Drei Key-Account-Manager betreuen in Deutschland die drei großen Absatzbereiche Discount, Vollsortiment und Großverbraucher.

„Im nächsten Jahr wollen wir die Zehn-Prozent-Marke deutlich übertreffen“, sagt Kotzauer. Und er ergänzt: „Deutschland hat aus unserer Sicht noch viel Potenzial für österreichische Spezialitäten.“ Mit gezielt eingesetzter Marketingpower und weiteren Innovationen will man weiteres Exportwachstum realisieren. Dazu zählen neben der Vermarktung von Heumilchprodukten auch Innovationen aus der weißen Linie. „Smoojo“ ist ein aktuelles Beispiel dafür, was von der Berglandmilch noch kommt. Dieser Smoothie mit Joghurt ist derzeit in Österreich sehr erfolgreich unterwegs. Er besticht nicht nur durch fruchtigen Geschmack, sondern auch durch einen spritzigen Werbespot – zu sehen im Internet unter www.schaerdinger.at. Aber auch mit der neuen Schärdinger-Range „Meine Linie“, das sind fett- und zuckerreduzierte sowie laktosefreie Molkereiprodukte, hat man jüngere Zielgruppen auch in Deutschland im Blickwinkel.

Die Nummer eins in Österreich

Die Berglandmilch ist mit einem Umsatz von knapp 900 Mio. Euro und einer Verarbeitungsmenge von rund 1,2 Mrd. kg Milch die mit Abstand größte Molkerei Österreichs. 1995, im Jahr des EU-Beitritts Österreichs, begann der Aufstieg der aus sechs Molkereibetrieben entstandenen Genossenschaft zum Marktführer mit einem Vollsortiment an Milcherzeugnissen. 2009 wurden mit der Landfrisch Molkerei, im darauffolgenden Jahr mit der Tirol Milch und im Jahr 2011 mit der Stainzer Milch weitere Akquisitionen realisiert. Derzeit werden in insgesamt elf Produktionsstätten Marken und Handelsmarken produziert. Zusammen sind es über 350 Artikel für die Kategorien der gelben und weißen Linie einschließlich H-Milch. Bedeutende Marken sind u. a. Schärdinger, Tirol Milch, Lattella und Stainzer.



TIROLER KÄSE- VIELFALT

KÄSEKAISER 2016
WORLD CHEESE
AWARDS GOLD
2015-16

BESTES PRODUKT
DES JAHRES
2016-2017

Urtyroler

12 MONATE GEREIFT

Tiroler Adler *Tiroler Felsenkeller*
PREMIUM-ALPENREIFE Käse

9 MONATE GEREIFT

7 MONATE GEREIFT

WORLD CHEESE
AWARDS SILBER
2015-16

cremig
Alpzirler

6 MONATE GEREIFT