

SalzburgMilch setzt ein einzigartiges Premium Konzept um: Gelebte, unverfälschte Regionalität - naturbelassener Geschmack

In einer Welt in der alles von mehr, höher, weiter und schneller dominiert ist, sehnt sich der Mensch nach ein wenig Entschleunigung und Ruhe. SalzburgMilch hat gemeinsam mit extensiv wirtschaftenden Bio-Bauern aus dem Biosphärenpark Lungau, in Zusammenarbeit mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein und dem WWF Österreich ein einzigartiges Programm gestartet.

Bewusstes Wahrnehmen, sich wieder auf die ursprünglichen Werte konzentrieren, ein Höchstmaß an Tiergesundheit, regionales Denken und Handeln, reine, unverfälschte Milchprodukte mit naturbelassenem Geschmack – das alles wird in der neuen, exklusiven Linie „Reine Lungau – Milch aus dem Biosphärenpark“ der SalzburgMilch in perfekter Weise vereint.

Reine Lungau-Biobauern

„Mit Vorhandenem auskommen“ so lautet der Leitsatz der „Reine Lungau“-Bauern, deren Biobauernhöfe auf einer Seehöhe von über 1.000 Meter liegen. In diesem einzigartigen Alpengebiet wird unter herausfordernden Bedingungen Milchwirtschaft extensiver Prägung betrieben. Nachhaltiges Wirtschaften im Ein-



Setzen auf reine Lungauer Rohmilch: Thomas Guggenberger (HBLA Raumberg-Gumpenstein), Stefan Perner (Obmann Förderverein), Helene Glatter-Götz (WWF Österreich), Christian Leeb (SalzburgMilch) und Markus Schaflechner vom Biosphärenpark Lungau.

„Reine Lungau“: Milch aus dem Biosphärenpark

klang mit der Natur ist eines der maßgeblichen Kriterien für die Bezeichnung eines Biosphärenparks. Als solcher will der Lungau die einzigartige Kultur-, und Naturlandschaft in ihrer Ursprünglichkeit erhalten und gemeinsam mit den Menschen in der Region zukunftsweisend entwickeln.

Unter Verwendung ausschließlich regionaler Ressourcen bekommen die Kühe nur Futter, das in der Biosphärenregion Lungau angebaut wird. Diese besonders herausfordernde Wirtschaftsweise wird den „Reine Lungau“-Milchbauern mit einem Premium Milchpreis abgezollt, der aktuell ganz deutlich über dem üblichen Marktniveau liegt. Die extensive landwirtschaftliche Nutzung beeinflusst auch die Biodiversität nachhaltig posi-

tiv. Daher setzt sich die erste Kooperation zwischen dem WWF und einer Molkerei das gemeinsame Ziel, den Bio-Anteil der Landwirtschaft in der Region Lungau deutlich zu erhöhen und längerfristig eine Bio-Modellregion Lungau zu verwirklichen.

Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein unterstützt die Entwicklung der „Reine Lungau“-Betriebe im Rahmen eines eigenen Forschungsprojektes und bietet den teilnehmenden Betrieben ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm an.

Die „Reine Lungau“ Rohmilch wird täglich bei den Bauern gesammelt und tagesfrisch mit ihrem unveränderten Fettgehalt, der natürlichen jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt, in der Molkerei verarbeitet. Dieser naturbelassene Fettgehalt, welcher immer über 4 Prozent liegt, sorgt für den besonders gehaltvollen, naturbelassenen Geschmack.

Veredelt wird die Milch in schonenden Verfahren, welche ihre wertvollen Inhaltsstoffe bewahren. Ohne jeden Zusatz von Zucker oder Früchten wird die „Reine Lungau“-Biosphärenmilch zu drei naturbelassenen Produkten verarbeitet.

Ehrliche, beste Werte

Christian Leeb, Geschäftsführer der SalzburgMilch sagt: „Eine Milch dieser Art, aufgeladen mit den ehrlichsten und besten Werten, von Experten entwickelt und überprüft, die dem Bauern für seine tägliche Arbeit auch eine entsprechende Wertschöpfung beziehungsweise Abgeltung ermöglicht – das ist etwas Einzigartiges. Es wird bei den Konsumenten für Anerkennung, Akzeptanz und reinen Geschmack sorgen. Wir sind sicher, dass das Preis-Leistungsverhältnis passt und können mit gutem Gewissen den reinen, ehrlichen Schluck Milch genießen – natürlich von SalzburgMilch, den Premium Milchemachern!“

