

„Das Kleine und Feine beachten“

LUNGAU (pjw). „Das Bekenntnis der Lungauer BäuerInnen zur regionalen Unabhängigkeit bei der Fütterung der Rinder im Berggebiet ist zugleich eine Selbstverpflichtung zur Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe“, erklärt Projektpartner Thomas Guggenberger von der HBLEA Raumberg-Gumpenstein. „Die Lieferanten der Reine Lungau-Milch tauschen den Komfort des österreichischen Futtermittelmarktes durch eine bessere Nutzung der eigenen Möglichkeiten aus. Sie sind eine Gemeinschaft von Selbstversorgern, die vom speziellen Wissen um eine angepasste Landwirtschaft profitieren müssen. In der alltäglichen Arbeit gewinnt das Detail im Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren an Bedeutung. Standardisiertes Denken wird durch vielfältige und langfristige Einzelentscheidungen ersetzt. Die Betriebe müssen das Kleine, Feine beachten und ihre regionale Erzeugergemeinschaft pflegen.“

Ist an Exklusivität kaum zu toppen

Die „SalzburgMilch“ bringt die „Reine Lungau“ von 52 Bio-Milchbauern zu Kunden bis nach Wien.

LUNGAU (pjw). 52 Bio-Bauernbetriebe aus dem UNESCO-Biosphärenpark Lungau sind beim neuen Leuchtturmprodukt der „SalzburgMilch“ dabei: die „Reine Lungau Milch aus dem Biosphärenpark“ heißt jenes. Vor wenigen Tagen hat der Salzburger Molkebetrieb begonnen, den weißen Rohstoff von den ausgewählten Bio-Betrieben im Lungau, welche die Voraussetzungen erfüllen, täglich abzuholen und tagesfrisch zu drei naturbelassenen Produkten



renpark“ heißt jenes. Vor wenigen Tagen hat der Salzburger Molkebetrieb begonnen, den weißen Rohstoff von den ausgewählten Bio-Betrieben im Lungau, welche die Voraussetzungen erfüllen, täglich abzuholen und tagesfrisch zu drei naturbelassenen Produkten

zu verarbeiten: dies sind erstens eine Frischmilch (ein Liter), zweitens eine Edel-Sauermilch (500 ml) sowie drittens ein Naturjoghurt (200 g).

72 Cent erhält der Produzent

72 Cent pro Liter bekommen die Reine-Lungau-Betriebe für ihre Milch. Zum Vergleich: der Preis für konventionelle Milch liegt derzeit in etwa bei 42 Cent, jener von Biomilch bei 54 Cent. Wie teuer die Reine Lungau im Handel für den Endverbraucher sein wird, steht noch nicht fest. Die SalzburgMilch rechnet mit einem Preis, der an die Zwei-Euro-Marke herangeht; genau wissen wird man es am Donnerstag, dem 5. Oktober, wenn der erste Supermarkt die Reine Lungau im Regal stehen haben wird.

Strenge Tierwohlkriterien

Wie alle SalzburgMilch Premium-Markenprodukte stamme die

Milch für die Reine Lungau ausschließlich von 100 Prozent kontrolliert gesunden Kühen, teilte Christian Leeb, GF der SalzburgMilch, bei der Produkt-Präsentation auf der Ludlalm mit. Im Biosphärenpark Lungau würden die Tiere auf klein strukturierten Familienbauernhöfen mit durchschnittlich nur zwölf Kühen und mit einem Höchstmaß an Tierwohlkriterien gehalten. „In diesem einzigartigen Alpengebiet betreiben die Biobauern unter sehr herausfordernden Bedingungen seit vielen Generationen Milchwirtschaft besonders extensiver Prägung, mit enormem Engagement und spürbarer Leidenschaft und Hingabe“, heißt es von Seiten der „SalzburgMilch“.

Nur das, was der Lungau bietet

Mit Vorhandenem auskommen sei daher auch der Leitsatz der Reine Lungau-Biobauern. Durch die Verwendung ausschließlich

kaum zu toppen



Milch-Verkostung. Stefan Perner (Reine Lungau Förderverein), Christian Leeb (SalzburgMilch), Markus Schaflechner (Biosphärenpark). Peter J. Wieland

regionaler Ressourcen bekämen die Kühe nur Futter, das in der Biosphärenregion Lungau angebaut wird. Um den Futterbedarf der Milchkühe zu decken, sei es notwendig, dass in diesem alpinen Lebensraum wieder wie in früheren Zeiten vermehrt Getreide angebaut werde. Der Verzicht auf Futterzukauf von außerhalb des Lungaus bedinge aufgrund

der begrenzten Ressourcen einen verminderten Einsatz an Getreidefutter. Dadurch liege die Milchleistung der Milchkühe der Reine Lungau-Bauern deutlich unter dem üblichen Niveau. Dieser Rückgang der Milchleistung werde bewusst in Kauf genommen, denn Qualität stehe bei Reine Lungau ganz deutlich vor Quantität. Den Milchbauern werde

diese besonders herausfordernde Wirtschaftsweise eben mit dem Premium-Milchpreis (72 Cent) abgegolten.

Nationale Bewerbung

Die SalzburgMilch wird die Reine Lungau national auf allen möglichen Kanälen bewerben. Der Schwerpunkt der PR-Maßnahmen soll auf den Raum Wien gelegt werden. Ansprechen möchte man unter anderem ein tierwohlbedachtes, gesundheitsbewusstes, junges et cetera – in erster Linie urbanes – Zielgruppen-Klientel. Die darauf abzielenden Werbemaßnahmen sowie das hierfür entwickelte, eigenständige Verpackungsdesign soll auf einen Blick die Schwerpunkte der Milchprodukte aus dem Biosphärenpark kommunizieren: kompromisslose Regionalität, naturbelassener Geschmack, die Kooperation mit dem WWF und die regelmäßige Kontrolle der Tiergesundheit.