

THEMA DER WOCHE

Ein ehrlicher Schluck Milch aus dem Biosphärenpark

3,2 Millionen Liter Milch pro Jahr werden künftig für die „Reine Lungau“ im Lungau gemolken. Alle Futtermittel müssen zur Erfüllung der strengen Auflagen ausschließlich aus dem Lungau stammen.

Hannes Perner
berichtet aus **Tamsweg**

19. Mai 2016 - das war einer der prägendsten Tage für die heimische Landwirtschaft. Biosphärenpark-Manager Markus Schaflechner machte sich damals mit Vertretern der Bezirksbauernkammer auf den Weg zur Salzburg Milch. Nicht ahnend, dass dort gerade das zukunftsweisende Programm „Die Premium Milchmacher“ aus der Taufe gehoben wurde. Schnell war man sich einig, dass der Biosphärenpark Salzburger Lungau die geeignete Region für ein gemeinsames Milchprojekt ist.

„Es geht um Qualität durch Tierwohl. Ein Projekt mit einem Biosphärenpark hatten wir noch nicht. Die Bauern sollen das Projekt selbst weiterentwickeln. Wir finden den entsprechenden Markt“, sagt Salzburg-Milch-Geschäftsführer Christian Leeb.



Im Bild die Produktfamilie von die „Reine Lungau“. BILD: PERNER

52 Bauern mit durchschnittlich nur zwölf Kühen pro Hof sind dabei – weitere könnten folgen: „In der Vergangenheit lief vieles zäh. Es drehte sich um Förderun-

gen und Bescheide. Nach diesem Tag haben wir uns seit 19. Mai 2016 geseht. Ich bin überzeugt, dass noch mehr mitmachen werden“, sagt Johann Schitter, Obmann der Bezirksbauernkammer. Rund 650 Bauern gibt es im Lungau. Etwa 350 sind Milchlieferanten. 52 liefern ab jetzt für die Herstellung der Milch „Reine Lungau.“ Leeb: „Das Milchauto fährt jetzt anstatt alle zwei Tage wieder täglich im Lungau. Um 12.30 Uhr ist es bei uns in Salzburg. Ab 13 Uhr beginnt die Abfüllung und am Nachmittag geht die Milch in den Handel. Tagesfrische, naturbelassene Milch findet man österreichweit sonst nirgendwo.“

Die erste Milchsammlung war am 18. September. Seither werden ein Naturjoghurt, Frischmilch mit vier Prozent Fettgehalt und eine Edel-Sauermilch produziert. „Wir wollen österreichweit ins Kühlregal. Ab dieser Woche

Obmann des Fördervereins „Reine Lungau“ ist Stefan Perner aus Mariapfarr. Er ist selbst Landwirt und Tierarzt: „Die Produkte

sind wir bei Merkur national präsent, die Zusage von Billa gibt es, mit Spar sind wir noch in Verhandlung.“

Im Lungau gibt es die Produkte vorerst bei der Molkerei in Tamsweg. Projekte mit der Gastronomie sollen folgen. Beim Handelspreis ist ein Betrag von rund zwei Euro im Gespräch. Für den einzelnen Bauern bleiben 72 Cent brutto pro Liter. „Wir haben die Grenzkosten berechnet. Wir wollen einen stabilen Milchpreis für die Bauern halten. Es hat viel Vertrauen benötigt. Bei diesem Projekt konzentrierten wir uns mit voller Kraft auf den Lungau. Es hätte andere starke Gebiete gegeben, aber nicht mit dieser Kraft eines Biosphärenparks. Die Geschlossenheit des Lungaus ist ein weiterer Vorteil“, sagt Leeb.

Obmann des Fördervereins „Reine Lungau“ ist Stefan Perner aus Mariapfarr. Er ist selbst Landwirt und Tierarzt: „Die Produkte

lassen sich gut vermarkten. Am Milchmarkt gesehen, ist der Lungau durch seine Höhenlage eine der benachteiligten Regionen. Jetzt können wir diesen Nachteil mit unserem Qualitätsanspruch zu unserem Vorteil verändern.“



Gemeinsam ein Ziel. Von links: Stefan Perner, Roswitha Prodingger, Markus Schaflechner, Christian Leeb, Marianne Prodingger, Johann Schitter, Andreas Kaiser und Peter Lassacher.

BILD: PERNER

Zur kritischen Beurteilung des Produktes wurde WWF Österreich herangezogen. „Der Lungau soll langfristig eine Bio-Modellregion in der Landwirtschaft werden“, sagt Helene Glatter-Götz. Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein unterstützt die Entwicklung mit einem eigenen Forschungsprogramm. Für Markus Schaflechner war die Präsentation

ebenfalls ein emotionaler Moment: „Reine Lungau“ entspricht zu hundert Prozent den Auflagen einer Biosphärenregion. Wir sind gefordert, aus der Opferrolle zu gehen, um mit Verantwortung neue alte Wege zu verfolgen.“

„Durch die neue Milch haben wir jetzt einen zusätzlichen Ansporn.“

Christian Graggaber, Landwirt

Einer der 52 Bauern ist Familie Graggaber in Steindorf. Die Landwirtschaft wird dort als Nebener-

werb geführt – mit Überzeugung. Die weiteren Standbeine sind Urlaub am Bauernhof, Tischlerei und Friseurin. „Es ist genau das, was wir schon immer machen. Die Kühe sind dadurch gesünder und fit. Für uns bleibt die Arbeit die gleiche. Das Produkt ist aber eine Aufwertung, wir erhalten mehr Ertrag“, sagt Christian Graggaber.

Rund 6000 Liter Milch liefern die durchschnittlich acht Kühe vom David-Hof pro Jahr. Seit 1789 ist der Hof im Besitz der Familie: „Es ist die Freude, in der Natur zu arbeiten. Wir haben Lebensqualität und keiner kann uns etwas

vorschreiben. Jetzt haben wir einen neuen Ansporn und eine Perspektive – es macht noch mehr Freude.“

Einer der Initiatoren war auch Peter Lassacher. Als Obmann-Stellvertreter der Tauernmilch-Genossenschaft Bischofshofen-Tamsweg, einer der vier Gesellschafter der Salzburg Milch, freut er sich jetzt besonders über die Realisierung des Projekts: „Jetzt war die Zeit reif. Überlegungen gab es schon seit 2012. Die Milch ist ein Motor für die Region. Es wird sich dadurch noch mehr – auch in anderen Bereichen – entwickeln.“

FRAGE DER WOCHE

gestellt von Hannes Perner

Welche Bedeutung hat die „Reine Lungau“ für den Lungau?



Christian Leeb
Salzburg Milch
Salzburg

Es geht um einen Rückgang der Milchleistung zugunsten der Qualität. Der Lungau bietet mit seinem Biosphärenpark die besten Voraussetzungen für diese Premium-Milch.



Markus Schaflechner
Biosphäre
Ramingstein

Viele Themen reichen sich jetzt die Hand. Wir sind gefordert, neue alte Wege zu gehen und gemeinsam Verantwortung zu übernehmen. Weniger ist in diesem Fall entscheidend mehr.



Johann Schitter
Bauernkammer
Tamsweg

Die Stimmung geht steil bergauf. Jetzt hat die Biosphäre ein Gesicht. Wir haben zum ersten Mal etwas zum Angreifen. Jetzt haben unsere Bauern wieder eine Perspektive.



Stefan Perner
Förderverein
Mariapfarr

Es lässt sich gut vermarkten. Die Herausforderung liegt bei den Bauern. Ein schlechter Sommer bedeutet auch weniger Milchleistung. Qualität ist eine wesentliche Motivation für uns.

Jetzt liegt es nur mehr am Konsumenten

MEINUNG
Hannes Perner



Großflächige Werbung in ganz Wien, Fernsehspots zur Primetime. Welches Zugpferd mit der Salzburg Milch zur Vermarktung der Milch „Reine Lungau“ gefunden wurde, wird vielen wohl erst später bewusst. Emotionale TV-Spots mit heimischen Landwirten bilden das Sahnehäubchen der Kampagne. Es trifft das, wonach sich jeder sehnt.

Die liebevolle und artgerechte Haltung und Fütterung der Kühe, so wie es früher gelebter Alltag war, kehrt ohne Druck – mit viel Vertrauen – zurück. Letztlich ist es der Mensch, der die stressfreie und naturbewusste Produktion genießen wird. In Zeiten von Massentierhaltung und Le-

bensmittelskandalen kommt die „Reine Lungau“ gerade recht. Das erkannten wohl auch die Vermarkter der Salzburg Milch. Menschen im urbanen Bereich und bewusst lebende Menschen gehören zur Kernzielgruppe. Und davon gibt es immer mehr. Es ist die Unverfälschtheit, die Authentizität liefert. Endlich wird die mühevollen Arbeit der Landwirte honoriert und bewusst unterstützt. Weg von mehr Leistung, gezielt hin zu hoher Qualität.

Dieses Leuchtturmprojekt wird allen noch viel Freude bereiten. Jetzt greift ein Zahnrad ins andere. Die geduldige Arbeit des Biosphärenpark-Managements trägt endlich Früchte. Das kommt dabei heraus, wenn alle an einem Strang ziehen. Jetzt liegt es nur mehr am Konsumenten.

HANNES.PERNER@SVH.AT

Richtig schön war
die Hochzeit
in der Kirche ...

Kirche + Kirchenbeitrag
>>> www.beitrags-kirche.at

REDAKTION

Lungauer Nachrichten

Tel.: +43 6474/85580

Hannes Perner, DW -2

www.svh.at