

Wie rein ist die „Reine Lungau“?

SalzburgMilch hat ein spezielles Verfahren für längere Haltbarkeit umgesetzt.

Tamsweg. Die „Reine Lungau“ ist eine Milch-Erfolgsgeschichte der Biosphärenregion. Die große Herausforderung am Markt war die Haltbarkeit der Frischmilch. Bezirksbauernkammer-Obmann Tonibauer Johann Schitter gegenüber den „LN“: „Die Kunden sind sich oft nicht bewusst, dass Frischmilch eine kürzere Haltbarkeit ab der Produktion hat als die mittlerweile am Markt übliche, länger haltbare Milch. Da schaut der Kunde auf das Ablaufdatum und greift zu einem anderen Milchpackerl.“ Ursache für die längere Haltbarkeit ist ein modernes Verfahren der SalzburgMilch, welches bei der „Reinen Lungau“ zur Anwendung kommt. Christian Hallinger, Obmann der Tauernmilch, erklärte den „LN“ die Vorgehensweise: „Es ist ein besonders schonendes Verfahren, das die in der Milch

natürlich vorkommenden Keime nicht durch Erhitzung oder Filtration entfernt, sondern durch besondere Zentrifugierung. Die ‚Reine Lungau‘ wird also nicht wie bei anderen länger haltbaren Milchen durch hohe Temperatur behandelt und behält dadurch auch ihren charakteristischen, natürlich-frischen Geschmack und sämtliche Inhaltsstoffe.“

Die Skepsis der Kunden – warum „Die Reine Lungau“ plötzlich länger haltbar ist und ob das den Geschmack beeinflusst, kennt Schitter: „Der Fettgehalt bleibt gleich. Der Geschmack bleibt gleich. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass es keinen Unterschied zu früher gibt.“

Das bekräftigt Hallinger: „In vielen Blindverkostungen haben uns Experten die hohe Qualität der ‚Reinen Lungau‘ nach wie vor bestätigt.“ **M. Hoffmann**



Mit modernsten Verfahren haltbarer gemacht: Die „Reine Lungau“ hat ihre Vitamine und Inhaltsstoffe behalten.

BILD: SALZBURG MILCH