

SalzburgMilch. Die Premium Milchmacher

Als drittgrößte Molkerei Österreichs zählt SalzburgMilch zu den führenden Lebensmittelherstellern des Landes und verarbeitet dabei ausschließlich Milch aus Salzburg und Oberösterreich. Dabei wird besonders auf die Tiergesundheit der Milchkühe geachtet.

In einem einzigartigen Tiergesundheitsprogramm verpflichten sich alle SalzburgMilch Bäuerinnen und Bauern, jährliche Tiergesundheits-Checks bei Ihren Milchkühen durchzuführen und sich an die strengen Richtlinien der SalzburgMilch zu halten. Beratend zur Seite steht den 2.500 SalzburgMilch Bauernfamilien dabei die Tierärztin Dr. Katharina Lichtmannsperger, die sich als einzige molkereeigene Tierärztin Österreichs mit Fragen rund um das Wohlergehen der Kühe beschäftigt und auch den unabhängigen Tiergesundheitsbeirat leitet. 2022 wurden bei SalzburgMilch knapp 306 Mio. kg Milch verarbeitet, davon über 175 Mio. kg sogenannte „Spezialmilch“-Sorten, wie Bio-, Heu oder Bio-Heumilch mit zusätzlichen, speziellen Haltungs- und Fütterungskriterien.

Das vielfältige Sortiment bietet an die 600 attraktive Produkte für jeden Geschmack: von der Milch über Natur-, Frucht- und Dessertjogurts, Milchmischgetränken bis hin zu den verschiedensten Käsesorten. Besonders im Bundesland Salzburg fungiert die SalzburgMilch als Nahversorger und bietet ein komplettes Sortiment an Milch und Co (z.B. Milch, Topfen, Sauerrahm, Schlagobers, etc.), Fruchtojogurts, Trinkjogurt, Molke und Käse an. Doch nicht nur in Salzburg, auch österreichweit und im Export nach Europa und Asien erfreuen sich die hochwertigen SalzburgMilch Produkte weiter steigender Beliebtheit.

Als noch junges Unternehmen, das erst im Juli 2013 in der heutigen Form gegründet wurde, verbindet SalzburgMilch Tradition und Moderne, Regionalität und internationalen Markt. Denn der Milchhof Salzburg, die erste Genossenschaft der aktuellen Eigentümer der SalzburgMilch, belieferte Salzburg bereits 1931 mit Milch. Mittlerweile werden rund 600 Produkte fürs In- und Ausland hergestellt und die SalzburgMilch ist dank eines gesunden Wachstums bereits die drittgrößte Molkerei Österreichs. Mit der 2017 gestarteten und laufend weiterentwickelten Tiergesundheitsinitiative konnte sich die SalzburgMilch als Pionier der Tiergesundheit etablieren und auch auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit nimmt SalzburgMilch eine Vorreiterrolle ein.

Bei der Herstellung aller SalzburgMilch-Produkte hat Qualität den höchsten Stellenwert, was durch zahlreiche Qualitätsauszeichnungen im In- und Ausland bestätigt wird. Bereits am Bauernhof wird die Einhaltung der Tiergesundheits-Richtlinien von unabhängigen Experten überprüft. Bei der Ankunft der Milch in der Molkerei wird die Milch streng kontrolliert, u.a. auf ihren Vitalstoffgehalt, den Fettgehalt, den Eiweißgehalt und die Keimzahl. Nur Milch mit bester Qualität wird in die riesigen Kühltanks gepumpt und später weiter verarbeitet. Auch im Verarbeitungsprozess unterlaufen die Milch und die daraus produzierten

Produkte regelmäßige Qualitätskontrollen, sogar noch nach Ablauf der Haltbarkeit, wo die Rückstellproben im Labor kontrolliert werden. Weit über die rechtlichen Bestimmungen – wie das strenge österreichische Lebensmittelrecht (LMR), die AMA-Gütesiegel-Richtlinien, die EU-Hygiene-Verordnung, die Bio-Kontrollen, etc. – hinaus, werden bei SalzburgMilch Prüfungen auf freiwilliger Basis nach dem HACCP-Konzept und dem IFS (International Food Standard) durchgeführt.

Wichtig für eine qualitätsvolle Milch ist vor allem die herrliche Natur- und Kulturlandschaft der Region, in der Salzburgs Kühe leben. Dank ihrer saftigen Wiesen und frischen Kräuter ist sie bedeutend für den guten Geschmack der Milch. Dadurch wird es der SalzburgMilch ermöglicht, hochwertige Milchprodukte herzustellen und dabei gleichzeitig zur Erhaltung dieser Natur- und Kulturlandschaft beizutragen und einen der wichtigsten Berufsstände im Bundesland zu sichern. Darüber hinaus garantieren die kurzen Transportwege vom Hof zur Molkerei, dass die Milch so frisch wie möglich vom Bauernhof ins Kühlregal gelangt.

Neben dem hochwertigen Rohstoff Milch und der schnellen Verarbeitung sorgen vor allem die mehr als 400 Mitarbeiter/-innen der SalzburgMilch dafür, dass alle Milchprodukte den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden. Daher wird bei der SalzburgMilch besonderer Wert auf die Qualifikation sowie Aus- und Weiterbildung ihrer Mitarbeiter/-innen gelegt und auch Lehrlingen eine fundierte Ausbildung in folgenden Berufszweigen geboten: Milchtechnologe/Milchtechnologin, Lebensmitteltechniker/-in, Bürokaufmann/-frau, Betriebslogistiker/-in, Mechatroniker/in, Informationstechnologe/-technologin, Metalltechniker/-in, Metallbearbeiter und Elektrotechniker/-in.

Zusätzlich investiert die SalzburgMilch regelmäßig in ihre Standorte. Nach Errichtung eines modernen, vollautomatischen Hochregal-Lagers in Salzburg-Itzling und der Modernisierung dieses Standortes wurde die Käserei in Lamprechtshausen 2014 in Betrieb genommen und seither bereits zweimal baulich erweitert. In dieser modernen Käserei können verschiedene Milchsorten sortenrein verarbeitet und bis zu 15.000 Tonnen Käse im Jahr produziert und gereift werden. Dabei gibt es während des gesamten Produktionsprozesses eine durchgängige Chargentrennung und Rückverfolgbarkeit. Gleichzeitig spielt aber auch Tradition eine wichtige Rolle: so werden beispielsweise für die Käseproduktion Kupfer-Fertiger verwendet und die Heumilch-Spezialitäten „Premium Original Bergkäse“ oder „Premium Emmentaler“ wie früher aus Rohmilch gekäst.

Im September 2021 setzt die SalzburgMilch mit der Errichtung der zu diesem Zeitpunkt größten Aufdach-Photovoltaikanlage im Bundesland Salzburg am Standort Lamprechtshausen einen weiteren, bedeutenden Meilenstein in ihrem Nachhaltigkeits-Programm. Die Anlage erzeugt jährlich so viel Strom, wie 460 Privathaushalten verbrauchen – über 99 % dieser Energie fließen in den Betrieb der Käserei. Darüber hinaus hat sich die SalzburgMilch zum Ziel gesetzt, den eigenen CO2 Fußabdruck stetig zu verringern und alle Produktionsstandorte innerhalb der Systemgrenze des Unternehmens (Scope 1 und 2 Emissionen) bis zum Jahr 2035 klimaneutral zu betreiben. Dabei wird der Fokus auf einen möglichst zeitnahen Ausstieg aus fossilen Energieträgern gelegt.

SalzburgMilch GmbH
Milchstraße 1
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 24 55 – 0
Fax: +43 (0) 662 / 24 55 – 105
office@milch.com
www.milch.com

Pressekontakt:

Prok. Mag. Florian Schwap
Head of Marketing & Innovation
Tel. 0662/2455-147
schwap.f@milch.com
<http://www.milch.com>



SalzburgMilch ist Förderer des Vereins "Land schafft Leben", der es sich zum Ziel gesetzt hat, die Konsumenten über die Produktion von Lebensmittel in Österreich zu informieren - transparent und ohne zu werten.