

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER



Kurzfassung

Gelebte, unverfälschte Regionalität - naturbelassener Geschmack

SalzburgMilch setzt einzigartiges *** Premium Konzept um:
Reine Lungau – Milch aus dem Biosphärenpark**

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.

„Mit Vorhandenem auskommen.“ ist 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 Einklang 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 abgegolten, der aktuell deutlich über dem üblichen Marktniveau liegt.

Diese extensive landwirtschaftliche Nutzung beeinflusst auch die Biodiversität nachhaltig positiv. 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 % liegt, sorgt für den besonders gehaltvollen, naturbelassenen Geschmack. Veredelt wird die Milch in besonders schonenden Verfahren, welche ihre wertvollen Inhaltsstoffe bewahren. Ohne jeden Zusatz von Zucker oder Früchten wird die Reine Lungau Biosphärenmilch zu drei naturbelassenen Produkten verarbeitet.

Christian Leeb, Geschäftsführer der SalzburgMilch: *„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 der Zielgruppe für Anerkennung, Akzeptanz und reinen Geschmack sorgen. Man ist sicher, dass das Preis- Leistungsverhältnis passt und kann mit gutem Gewissen den reinen, ehrlichen Schluck Milch genießen – natürlich von SalzburgMilch, den Premium Milchmachern!“*

