

SalzburgMilch gewinnt den Regionalitätspreis 2018:

„Herz aus Salz“ geht an die Reine Lungau Milch aus dem Biosphärenpark

Im Rahmen der Salzburger Regionalitätspreis-Verleihung der Bezirksblätter Salzburg im Kavalierhaus Klessheim wurde das Projekt „Reine Lungau – Milch aus dem Biosphärenpark“ mit dem Regionalitätspreis in der Kategorie Land- und Forstwirtschaft ausgezeichnet.

Der Salzburger Regionalitätspreis wird jedes Jahr an Menschen und Firmen vergeben, die sich durch ihr besonderes Engagement für mehr Lebensqualität in ihrem Umfeld einsetzen. In diesem Jahr fiel die Wahl in der Kategorie Land- und Forstwirtschaft auf ein Vorzeigeprojekt der SalzburgMilch. Die Reine Lungau – Bio-Milch aus dem Biosphärenpark lenkt den Fokus weg von der Masse, weg vom Preisdumping hin zu zum Besonderen, authentischen und ehrlichen Produkt.

Die Region Lungau im Salzburger Land trägt als eine von nur drei in ganz Österreich das Prädikat UNESCO Biosphärenpark und ist somit ein ganz besonderer Lebensraum für Mensch, Tier und Natur. Ganz besondere klimatische Bedingungen ermöglichen seit Generationen den Getreideanbau in dieser Höhenlage. Durch die topografischen Bedingungen werden in den klein strukturierten Lungauer Familien-Bauernhöfen nur durchschnittlich 12 Milchkühe gehalten. Die Milchwirtschaft erfolgt unter herausfordernden Bedingungen und extensiver Prägung. In Zusammenarbeit mit einer Gruppe Bio-Milchbauern im Lungau, der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, dem WWF Österreich, dem Biosphärenpark Lungau und der Bezirksbauernkammer Tamsweg kombinierte SalzburgMilch diese Parameter zur „Reine Lungau“ Biosphärenmilch. Unter Verwendung ausschließlich regionaler Ressourcen bekommen die Kühe nur Futter, das in der Biosphärenregion Lungau angebaut wird. Dabei liegt ein Schwerpunkt in der Sicherung der wichtigen bäuerlichen Strukturen im Lungau und eine Weiterentwicklung im Biosphärenpark, gleichzeitig aber auch eine Rückkehr zur Beachtung von Nährstoffkreisläufen in der Region und eine Reihe von Maßnahmen zur Erhöhung der Biodiversität. *„Mit Vorhandenem auskommen!“* ist der Leitsatz der Reine Lungau Bauern, welcher in nur drei Worten das Projekt Reine Lungau auf den Punkt bringt.

„Diese Regionalität, extensive Bewirtschaftung, Tiergesundheit und biologische Landwirtschaft schmeckt man in unseren Reine Lungau Produkten.“ erklärt Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch und ergänzt: „Es freut uns, dass sehr viele Konsumenten großen Wert auf die Herkunft ihrer Produkte legen, diesen Einsatz schätzen und ganz bewusst zu Produkten greifen, die unsere regionalen Bauern und deren natürliches Wirtschaften unterstützen.“ Neben der Reine Lungau Bio-Milch werden noch die Reine Lungau Bio-Edelsauermilch und das Reine Lungau Biojogurt angeboten. Alle drei Produkte werden ohne Veränderung des natürlichen Fettgehalts und ohne Zusatz von Zucker oder Früchten hergestellt. All das führt zu einem ehrlichen Schluck Milch in höchster ***** Premium Qualität, der Reinen Lungau Biosphärenmilch.

SalzburgMilch

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/Rückfragen

Mag. Florian Schwap

Marketingleitung

Tel: +43 (0)662 2455-147

E-Mail: schwap.f@milch.com

<http://www.milch.com>