

AUSGABE 2025

MILCH.

DAS MAGAZIN DER SALZBURGMILCH

Auf ein Glas Milch
mit Sternekoch
Vitus Winkler

Hof und Herz

Ein Blick hinter die Stalltür:
So lebt und denkt ein
Milchbauer mit Haltung.

Zahlen und Fakten

Wissenswertes über
das weiße Gold: nachlesen
und staunen.

SalzburgMilch

FÜR EINE NACHHALTIGE MILCHWIRTSCHAFT SORGEN WIR JEDEN TAG.

Und das schmeckt man.

Die grünlandbasierte Wirtschaftsweise, die tagtäglich von den SalzburgMilch Bauernfamilien gelebt wird, lässt viel Raum für wichtige Artenvielfalt. Sie fördert die CO₂-Speicherung im Boden und unterstützt die Bereitstellung sauberen Trinkwassers.



Mehr erfahren ↗

INHALT

- 4 AUF EIN GLAS MILCH MIT VITUS WINKLER**
Von den Wurzeln zu den Sternen
- 8 MILCHWISSEN**
Großes Know-how und kuhriose Fakten
- 10 FRANZ, DIE KÜHE UND DAS GUTE GEFÜHL**
Zu Besuch bei einem passionierten Milchbauern
- 17 GESCHICHTEN AUS DER MILCHSTRASSE**
Was dabei rauskommt, wenn man ausgezeichnete Arbeit leistet
- 18 WENN GLÜCK AUF EINEN TELLER PASST**
Herzhaft oder süß: Entdecke unsere kulinarischen Highlights zum Selberkochen

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

Milch ist mehr als ein Produkt. Milch ist Natur. Wenn wir über sie sprechen, zählt für uns nicht nur die Packung im Kühlregal. Für uns zählen die Bäuerinnen und Bauern, die sich jeden Tag mit Verantwortung um ihre Tiere kümmern. Die Kühe, ihre Gesundheit und ihr Wohlbefinden. Ihr Futter, die Wiesen und die Weiden. Es zählen die Qualität, an die von Anfang an gedacht wird, und die Menschen, die diese Qualität weitertragen.

Milch ist für uns etwas, das wir ganzheitlich betrachten. Sie ist ein Teil eines lebendigen Kreislaufs, in dessen Natürlichkeit wir so wenig wie möglich eingreifen wollen.

Diese Ausgabe von **milch.Das Magazin** steht im Zeichen eines ganzheitlichen Denkens, das auf der Wiese beginnt und am Esstisch seine Vollendung findet. Wir zeigen, wo die Milch herkommt und was man aus ihr machen kann. Zum Beispiel im Gespräch mit Vitus Winkler, einem der spannendsten Köche Salzburgs, der einen neuen Blickwinkel auf Lebensmittel aufzeigt. Oder im Portrait von Franz Huber vulgo Neubauer, einem passionierten Milchbauern und Lieferanten der SalzburgMilch, der seit Jahrzehnten mit Überzeugung höchstes Tierwohl vorlebt und Einblicke in seinen Alltag gibt.



- 20 FÜR ALLE MILCHBUBIS UND -MÄDERL**
Bastelspaß und Backvergnügen für unsere jungen Fans
- 24 GEMEINSAM GROSS WERDEN**
Wie wir in unserem Unternehmen Talente fördern
- 26 UNSERE PREMIUM QUALITÄTEN**
Bei uns geht's um ein starkes Miteinander
- 27 GESCHICHTEN AUS DER MILCHSTRASSE**
Unsere Lehrlinge übernehmen Verantwortung, unsere Kühe die Hauptrolle

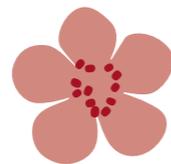
Darüber hinaus präsentieren wir Ihnen Rezepte, Wissenswertes, Inspirierendes und Einblicke in unser Unternehmen. Bei der SalzburgMilch denken wir immer schon einen Schritt weiter. Dazu gehört es auch, Verantwortung zu übernehmen – für die Region, für die Landwirtinnen und Landwirte, für unsere Kundinnen und Kunden. Einfach für eine gute Zukunft. Alle gemeinsam setzen wir diese Philosophie entschlossen um.

Lassen Sie sich inspirieren. Zum Lesen, zum Nachdenken, zum Staunen und Genießen. Denn, wie wir schon eingangs erwähnt haben: Milch ist so viel mehr als nur ein Produkt. Und genau davon möchten wir Ihnen in diesem Magazin erzählen.



Andreas Gasteiger und Sebastian Mösl,
Geschäftsführer der SalzburgMilch

AUF EIN GLAS MILCH MIT VITUS WINKLER



Die Familie Winkler gehört zu St. Veit im Pongau, genauso wie der Vorname Vitus. In vierter Generation führt der Spitzenkoch Vitus Winkler den Sonnhof und hat das dazugehörige Gourmetrestaurant „Kräuterreich“ in den kulinarischen Olymp gekocht: Anfang 2025 wurde ihm die höchste Auszeichnung der Kulinarik zuteil – seitdem scheint er mit zwei roten Sternen im internationalen Guide Michelin auf. Gemeinsam mit seiner Frau Eva-Maria hat er Hotel und Restaurant 2012 übernommen – nach mehreren Stationen im Ausland und einer großen Erkenntnis: Die größte Inspiration liegt oft direkt vor der eigenen Haustür.



Lieber Vitus, vorweg herzliche Gratulation zu den beiden Michelin-Sternen für dein Gourmetrestaurant Kräuterreich!

Danke, darüber haben wir uns sehr gefreut. Da wird man belohnt für das, was man geleistet hat. Das macht uns und auch die Region sichtbar.

Du bist hier im familieneigenen Hotel in St. Veit groß geworden. Wann hast du gemerkt, dass das Kochen auch etwas für dich ist?

Schon früh. Ich erinnere mich noch zurück, als ich als kleines Kind auf den Rücken meiner Mutter geschnallt immer beim Kochen dabei war. Da hab' ich schon viele Geschmäcker und Aromen aufgesaugt und das spannend gefunden. Bei meinen Kindern versuche ich, das jetzt ähnlich zu machen – weil's wichtig ist, sich schon früh mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen.

Du musst ja schließlich auch an die nächste Generation denken! Nach einigen Abstechern im Ausland bist du wieder nach Hause zurückgekehrt.

Genau, ich habe international gekocht, war dann noch privat in Neuseeland, am „Ende der Welt“. Und als ich wieder im Pongau war, habe ich mir gedacht, es ist doch ein Paradies hier. So eine Schönheit. Was hier alles wächst – und schmeckt!



Du bist bekannt dafür, dass du mit den unterschiedlichsten Zutaten aus dem Wald, von den Wiesen, der Alm und aus den Bächen arbeitest. Wie schaffst du es, diese Geschmäcker, Gerüche und Aromen auf den Teller zu bringen?

Es gibt so viele Blüten, Kräuter, Wurzeln, auch Flechten – manche schmecken sofort, wenn du sie in den Mund nimmst, anderen musst du ganz viel Zeit geben, um sich zu entfalten. Da orientiere ich mich oft am japanischen Ansatz. Die haben's perfektioniert, Geschmäcker zu extrahieren. Auch bei uns wird viel eingelegt, gefriergetrocknet und pulverisiert oder fermentiert.

Das heißt, du bist auch ständig in der Natur unterwegs, um zu sammeln, was du für deine Küche brauchst?

Ja, ich bin fast jeden zweiten Tag draußen. Oft allein, da fahr ich mit dem E-Bike auf den Berg. Manchmal bin ich mit der Familie unterwegs, manchmal auch mit dem ganzen Team. Zum Beispiel ist es bei uns schon Tradition, gemeinsam Fichtenwipfel sammeln zu gehen – das ist nur in einem kurzen Zeitfenster möglich. Dann werden die Wipfel in Öl eingelegt, Honig daraus gemacht, eingefroren oder als Geschmacksgeber zu Pasten verarbeitet. Ich sag' dazu immer „die Zitrone des Waldes“.

„**Es ist wichtig, sich schon früh mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen.**“

Vitus Winkler ist einer der innovativsten Vertreter der alpinen Naturküche und seit 2012 Küchenchef im Familienbetrieb Sonnhof in St. Veit im Pongau. Das kürzlich umgebaute Designhotel bietet Genuss vom Aufwachen bis zum Einschlafen.





Das Gourmetrestaurant „Kräuterreich“ wurde mit zwei roten und einem grünen Michelin-Stern (dieser steht für besonderes Engagement im Sinne der Nachhaltigkeit) ausgezeichnet, zudem ist das Restaurant mit vier Gault&Millau-Hauben dekoriert – als Anerkennung für eine Küche, die tief in der Region verwurzelt und zugleich international inspiriert ist.



Spannend, welche Geschmäcker die Natur bereithält! Absolut. Uns geht's aber nicht nur um den Geschmack, sondern auch um die Wirkung. Unser Ziel ist es, etwas zu schaffen, was nicht nur schmeckt, sondern auch dem Körper guttut. Etwas, das alle Sinne anspricht.

Bei diesen Zutaten hast du es also selbst in der Hand, womit du arbeitest. Worauf achtest du sonst bei der Auswahl – und wie stellst du sicher, dass Qualität und Herkunft passen?

Ich schau' ganz genau drauf, woher die Lebensmittel kommen. Wenn ich sie von anderen Betrieben beziehe, ist es mir total wichtig, die Leute kennenzulernen, die hinter den Produkten stehen. Ich merke schnell, ob da Leidenschaft und Herzblut drinstecken. Erst dann kommen sie infrage – und dann passt auch der Geschmack. Da gibt's richtig coole Leute, die tolle Produkte machen. Ich habe erst letztes einen Bauern besucht, der auch Metzger ist. Da stimmt die Qualität von Anfang an – vom Tierwohl über die Fütterung bis hin zur Verarbeitung. Es gibt auch viele Bauern, die die Kreislaufwirtschaft perfektionieren. Die bauen das Gemüse an, die ziehen Tiere auf, da wird dann ab und an ein Schwein geschlachtet und wirklich alles davon verarbeitet. Ich mag diesen ganzheitlichen Zugang.

Und den hast du zum Beispiel auch mit der SalzburgMilch gemeinsam. Da wird Milch ja auch vom ersten Grashalm auf der Weide bis zum letzten Schluck im Glas durchgedacht. Welche Rolle spielt Milch in deinem Leben, wenn du nicht gerade in einem Interview ein Glas davon vor dir stehen hast?

Eine große, immer schon. Milch ist ein so vielfältiges Lebensmittel. Pure Milch trinke ich am liebsten zu Süßspeisen, schon als Kind mochte ich sie zu Buchteln. Oder zu Palatschinken, die meine Kinder liebend gern essen – die füllen wir dann mit selbst gemachter Marmelade.

Welche Rolle spielt die Milch denn bei dir in der Küche? Woher beziehst du sie?

Bei uns im Restaurant bekommen wir die Milch von SalzburgMilch über einen Großhändler. Wenn ich Rohmilch selber weiterverarbeiten möchte, hole ich sie mir vom Nachbarn – der bewirtschaftet den Hof, von dem meine

„Pflanzen brauchen gesunde Wurzeln. Und so ist es auch beim Kochen.“

Urgroßmutter abstammt. Die verwende ich dann, wenn wir zum Beispiel selber Käse machen. Womit wir sehr gerne arbeiten, ist der sogenannte Käsebruch. Damit ist ganz viel möglich. Wir lassen Kräuter in der Milch ziehen und geben dann Lab dazu. Dann wird das abends wieder in Molke erwärmt, wodurch eine stichfeste Konsistenz entsteht – etwas ganz Besonderes. Auch süß haben wir das schon gemacht.

Apropos traditionell: Wohin, glaubst du, entwickelt sich die österreichische Küche gerade? Mehr Rückbesinnung auf das Bodenständige oder Aufbruch ins Experiment?

Ich sage immer, das Wichtigste sind die Wurzeln. Auch bei der Ausbildung ist es so: Ohne Grundstock kann sich nichts entwickeln. Pflanzen brauchen gesunde Wurzeln. Und so ist es auch beim Kochen: Auf der verwurzelten Küche kann man aufbauen und das mit modernen Macharten verfeinern. So macht man ein einfaches Gericht zu einem kulinarischen Highlight.

Woran tüftelst du gerade? Hast du persönlich Ziele, die du noch erreichen möchtest?

Auf persönlicher Ebene? Dass unsere Gäste wirklich einen Mehrwert bei uns erleben. Dass wir sie mit unserem ganzheitlichen Zugang anstecken. Wir machen Kräuterworkshops, Kräuterspaziergänge, Kochkurse, das ist viel mehr



© Mario Stockhausen

„Es muss den Leuten bewusst werden, welchen Wert Lebensmittel haben.“

als einfach nur Urlaub. Und im Allgemeinen möchten wir unsere Vorbildrolle ausbauen: Es muss den Leuten bewusst werden, welchen Wert Lebensmittel haben. Es wird so viel weggeworfen – dabei gibt's so viele kreative Möglichkeiten, Lebensmittel weiterzuverarbeiten. Wenn jeder ein Stück beiträgt, dann wird's auch eine Veränderung im Großen geben.

Kannst du uns noch einen Tipp mitgeben? Wie kann man Milchprodukte smart weiterverarbeiten?

Natürlich! Einerseits: Aus Milchprodukten kann man immer ein gutes Eis machen – in puncto Geschmacksrichtung ist alles möglich (scanne den QR-Code weiter unten und entdecke Vitus' liebstes Eisrezept). Und was ich besonders empfehlen kann, ist, Buttermilch als Sauce einzusetzen. Einfach mit Kräuteröl mischen, ein bisschen Salz dazu, und fertig ist eine erfrischende Sauce, die bestens zu vegetarischen Gerichten oder Fisch passt. Und dabei sieht sie auch noch schön aus!

Vielen Dank für das Gespräch!

Winkler verbindet kulinarische Handwerkskunst mit dem Wissen um die Wirkung heimischer Wildpflanzen, Kräuter und Zutaten aus Wald, Wiese und Bach. Wer in seinem Hotel urlaubt, den erwarten ein ganzheitliches Erlebnis mit Kräuterworkshops, Spaziergängen, Kochkursen und eine einzigartig kreative Küche. Und: Gute Milch gibt's auch. In jeglicher Form.

Tipp: Hier geht's zu Vitus Winklers liebstem Rezept für selbst gemachtes Jogurteis. Scannen, nachmachen und genießen!



MILCHWISSEN: GROSSES KNOW-WOW UND KUHRIOSE FAKTEN

Weißt du schon alles über Milch? Wir haben ganz tief in die Kanne geschaut, recherchiert und weise Informationen über das weiße Gold zusammengetragen, damit du beim nächsten Frühstück mit spannenden Facts begeistern kannst.

Unter Freundinnen

Kühe sind soziale Tiere. Und nicht nur das, sie sind auch Profis im Networken. Studien haben gezeigt, dass Kühe enge soziale Bindungen bilden – und sogar mehr Milch geben, wenn ihre beste Freundin in der Nähe ist. Und auch wenn unsere Kühe keine Freundschaftsbücher führen: Wir haben das Gefühl, sie haben oft Spaß miteinander.



Natürlich laktosefrei!

Hast du gewusst, dass Schnitt- und Hartkäse – zum Beispiel unser Original Almkönig oder Premium Bergkäse – sich schon längst von der Laktose verabschiedet haben? Bei der Herstellung wird sie fast komplett abgebaut. Ein Teil verschwindet mit der Molke, der Rest wird während der Reifung in Milchsäure umgewandelt. So bleiben am Ende nur viel Geschmack und ganz natürlich null Laktose.



Wie viel Milch steckt drin?

Wusstest du, welche Milchmenge wirklich nötig ist, um Köstlichkeiten von Jogurt bis Bergkäse herzustellen? Wir zeigen dir, wie viel Liter in unseren Premium Milchprodukten drinstecken. Damit du weißt, wie dankbar du unseren Kühen beim Genießen sein kannst.

- 1 kg Jogurt ca. 1 kg Milch
- 1 kg Topfen 20 % F.i.T ca. 5 kg Milch
- 1 kg Schlagobers 36 % ca. 9 kg Milch
- 1 kg Original Almkönig ca. 10 kg Milch
- 1 kg Bergkäse ca. 11 kg Milch

Warum ist das so?

Je weniger Wasser und je mehr Fett und Eiweiß im Endprodukt ist, desto mehr Milch muss rein. Käse wird z. B. bei seiner Herstellung von der Molke getrennt und verliert durch die lange Reifung an Flüssigkeit – übrig bleibt konzentrierter Geschmack mit einem höheren Anteil an Fett und Eiweiß.



Die Milch hat's in sich

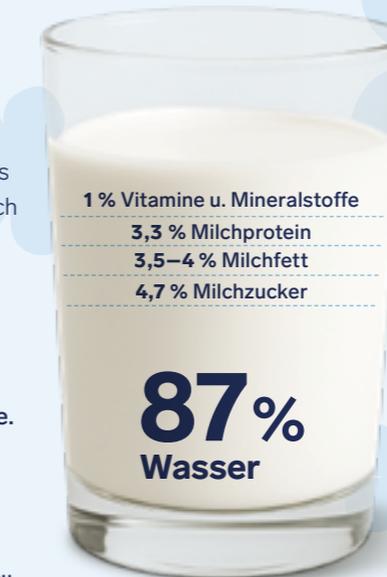
Kuhmilch ist als natürliches Produkt nie exakt gleich. Aber was sicher ist: Sie ist immer ein anständiges Kraftpaket. So wie die Kuh, die sie gegeben hat. Hier erfährst du, woraus ein Glas frischer Vollmilch durchschnittlich besteht.

87 % Wasser. Es macht den größten Teil der Milch aus.

4,7 % Milchzucker bzw. Laktose. Das ist der natürliche Zucker in der Milch.



Für alle, die es ganz genau wissen möchten. Hier sind unsere Quellen zu finden.



3,3 % Milchprotein, eine hochwertige Proteinquelle. Diese besteht wiederum zu 80 % aus Kasein und zu 20 % aus Molkenproteinen (z. B. Albumin und Globulin).

3,5 bis 4 % Milchfett. Der Anteil hängt vom Tier, der Fütterung und der Jahreszeit ab. Bei standardisierter Vollmilch liegt der Milchfettgehalt bei 3,5 %.

Außerdem warten in der Milch noch viele weitere wichtige Inhaltsstoffe auf dich: unter anderem **Vitamine** (fettlösliche wie A, D, E und K sowie wasserlösliche wie B1, B2, B12 und C), **Enzyme** (Laktase, Lipase, Phosphatase) und **Spurenelemente** (Zink, Jod, Eisen).

3 Artikel in der deutschen Sprache



600 Artikel bei SalzburgMilch



1,02 Bevölkerungsdichte auf den Weiden Salzburgs: 1,02 Kühe pro Hektar

23,9 Bevölkerungsdichte in der Stadt Salzburg: 23,9 Einwohner /-innen pro Hektar



Das steckt dahinter

Milch bringt mehr auf die Waage als Wasser, weil die Inhaltsstoffe eine höhere Dichte haben. Kein Wunder – da steckt eben auch mehr drin!

FRANZ, DIE KÜHE UND DAS GUTE GEFÜHL

Im Salzburger Stadtteil Maxglan führt Franz Huber einen kleinen Milchviehbetrieb mit Herz, Haltung und Hausverstand. Seine 15 Kühe kennen ihn beim Namen – und umgekehrt. Wer hier zu Gast ist, bekommt nicht nur frische Milch höchster Qualität, sondern auch einen Einblick in eine Landwirtschaft, die Mensch, Tier und Natur auf Augenhöhe begegnet.



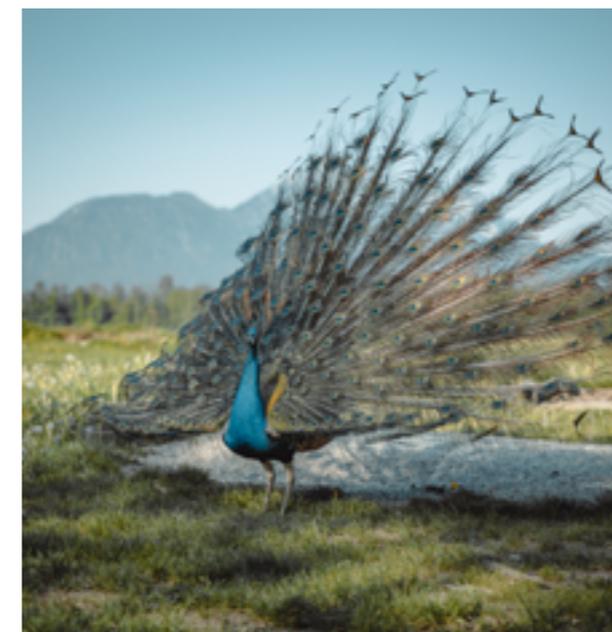


Der Morgennebel hängt über den Wiesen am Rande der Stadt Salzburg, hier im Stadtteil Maxglan, einst eines der größten Bauerndörfer Österreichs. Hinter den Fenstern der umliegenden Häuser ist es noch dunkel. Nur einer ist schon länger auf den Beinen: Franz Huber vulgo Neubauer.

Franz Huber, Bauer, Tierversteher, Milchliebhaber. Wie jeden Tag steht er frühmorgens draußen am Weidezaun und ruft seine 15 Kühe zu sich: „Kummts! Kummts! Weibi! Jo kummts her!“ – Und Lotte, Lisa, Hilde, Sissi und ihre Kolleginnen freuen sich sichtlich. Schnellen Schrittes bewegen sie sich zu ihm in Richtung Laufstall. „Die wollen gemolken werden!“, erzählt er, „einmal morgens und einmal abends.“ Und während wir gemeinsam in den großen Laufstall gehen, haben sich die ersten schon vor dem Melkstand angestellt. Eine Routine für die Tiere, eine Routine für Franz.

Ein Stadtbauer in fünfter Generation

Franz, Ende 60, ist hier am Bauernhof geboren und aufgewachsen. Er führt ihn in fünfter Generation. Den Grundstein hat 1870 sein Urgroßvater gelegt, damals, als rundherum nur Wiesen waren und nur eine kleine Straße in die Stadt hineinführte. Kein Flughafen, keine Industrie, nur Landwirtschaft. Von seiner Mutter hat er den Hof Ende der Achtzigerjahre mit zehn Milchkühen übernommen, nachdem er seine jüngeren Jahre als leidenschaftlicher Musiker und Maschinenbauer verbracht hat. „Die Liebe zur Landwirtschaft und zu den Tieren war aber schon immer da“, sagt Franz. „Ohne die geht’s nicht.“ Daher ist er die Dinge auch so angegangen, wie er es für richtig empfand.



Franz – ganz persönlich

Hast du eine Lieblingskuh? Ja, die Lotte. Die mit dem lieben Gesicht! Die ist so gescheit. Seit 9 Jahren ist sie schon bei mir – und Kalberln hat sie mir auch schon einige geschenkt.

Was bedeutet Bauernhof für dich? Ein Beruf, eine Berufung. Ein Leben! Jeder einzelne Bauernhof hat eine große Geschichte und ist wichtig für uns alle.

Ein Leben ohne Milch wäre ... trostlos! Milch ist so ein natürliches, vielfältiges Lebensmittel. Ich könnte es mir ohne sie nicht vorstellen.

In welcher Form schmeckt dir Milch am besten? Pur natürlich. Und als Käse. Ich liebe Käse in allen erdenklichen Formen, lieber noch als Wurst und Schinken.

Was ist deine liebste Zubereitungsform von Milch? Kaiserschmarrn. Mein Lieblingsessen.

Warum magst du Kühe? Weil sie so friedliche Tiere sind. Das ganze Wesen einer Kuh ist etwas Besonderes.

Woran erinnerst du dich gern? Einmal hatte ich ein Stierkalb, den Maxi. Der ist dann zu einem größeren Betrieb gekommen. Ein paar Wochen später wollte ich schauen, wie’s ihm geht. Ich habe gerufen „Maxi!“ und er ist als einziges Kalberl aufgestanden und gleich zu mir gelaufen!



„Jetzt spinnt er komplett!“

Im Melkstand können jeweils vier Kühe zugleich gemolken werden. Die porzellanweiße Milch, die über Schläuche in den Milchtank im Nebenraum fließt, ist eine besondere – sie landet später einmal in den Packungen mit dem „365-Tage-Freilauf“-Logo. Denn die Kühe von Franz können jeden Tag tun und lassen, was sie wollen. Und diese Selbstbestimmtheit der Kühe war vor allem früher etwas Außergewöhnliches: „Als ich vor 25 Jahren damit begonnen habe, meine Kühe alle hinauszulassen, haben die anderen Bauern gesagt: ‚Jetzt spinnt er komplett!‘“ Franz Huber hat jedoch genau gewusst, dass das der richtige Weg ist. „Die Kühe nehmen sich genau das, was sie brauchen“ – und das tun sie.

Auch für Franz als Landwirt ist das ein Vorteil. Er muss nicht ständig mähen und das Futter zu den Tieren bringen, braucht den Traktor weitaus seltener. Man merkt es den Kühen an, dass sie ihre Freiheit genießen. Manche spazieren draußen auf der Wiese herum, andere entspannen in der Liegebox, trinken frisches Wasser oder laben sich am Heu oder Biertreber, den Franz im Stall am Futtertisch eingefüllt hat. Biertreber ist ein eiweißhaltiges Nebenprodukt, das beim Bierbrauen anfällt. Der Landwirt holt es regelmäßig aus der nahe gelegenen Stiegl-Brauerei ab. „Das ist für die Kühe wie die Butter am Brot“, sagt er mit einem Lächeln. Und nicht nur das, es ist auch ein Paradebeispiel regionaler Wertschöpfung.



Die SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative

Hohe Maßstäbe & klare Standards

Alle Betriebe werden regelmäßig kontrolliert – durch unabhängige Prüfer, im Rahmen von Gesundheits-Checks, die weit über gesetzliche Vorgaben hinausgehen. Grundlage ist das internationale Welfare Quality Assessment Protocol.



„Früher wurde der Fokus primär auf die Milchqualität gelegt. Mit unserer Tiergesundheitsinitiative achten wir zudem besonders auf das Wohlbefinden der Tiere.“

Katharina Lichtmannsperger

Wissen für gesündere Tiere

Viele Landwirtinnen und Landwirte nehmen immer wieder an Schulungen und Online-Seminaren teil und bilden sich in Tiergesundheitsthemen weiter. Bis zu 1.000 Bäuerinnen und Bauern sind bei den Kursen dabei.

Beratung & Begleitung

Als einzige Molkerei Österreichs beschäftigt SalzburgMilch eine eigene Tierärztin: Dr. Katharina Lichtmannsperger. Sie ist zentrale Ansprechpartnerin für die Tiergesundheitsinitiative und entwickelt sie zusammen mit Expertinnen und Experten ständig weiter.

Ganzheitlich gedacht

Tiergesundheit ist mehr als „nicht krank“: Auch das Verhalten, die Beziehung zum Menschen und das sichtbare Wohlbefinden der Tiere sind von höchster Bedeutung.

Kleinbetrieb aus Leidenschaft

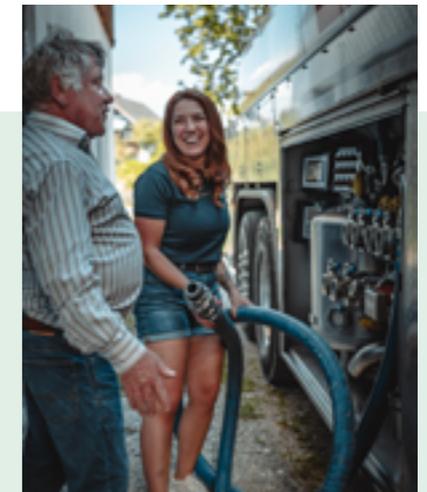
Mit 15 Kühen gehört der Hof von Franz Huber zu den kleineren Betrieben – beispielhaft für die SalzburgMilch Höfe also, in denen durchschnittlich 20 Kühe zu Hause sind. Anders könne er es sich auch nicht vorstellen. „Ich kenne jede Kuh, jede hat ihr eigenes Wesen.“ Und daher merkt er auch sofort, wenn etwas nicht stimmt. Wenn sich eine anders bewegt oder ein anderes Verhalten zeigt. Oder: „Wenn eine Kuh zum Beispiel nicht 50-mal wiederkaut, dann hat's was“, und dann muss schnell reagiert werden. Zum Glück ist sein Tierarzt-Team in der Not immer da. Bei allgemeinen Fragen rund um die Gesundheit von Milchkühen steht Katharina Lichtmannsperger zur Verfügung, die Tierärztin der SalzburgMilch. SalzburgMilch ist übrigens die einzige Molkerei Österreichs mit fest angestellter Tierärztin. Sie ist unter anderem für die Umsetzung der Tiergesundheitsinitiative zuständig und organisiert Weiterbildungen für die Bauernfamilien. „Da sieht man, die nehmen's schon ernst mit dem Tierwohl!“, sagt Franz.

Immer gut aufgehoben

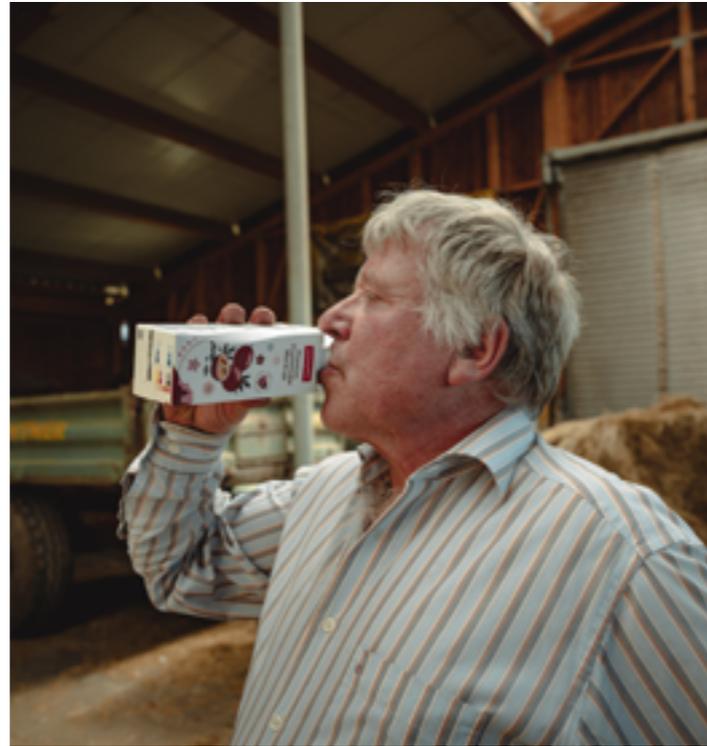
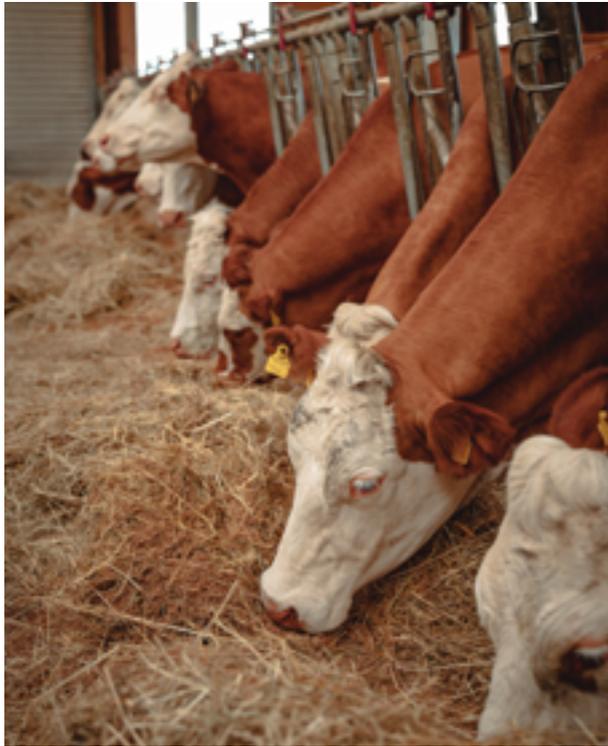
Am frühen Nachmittag biegt ein großer Lastwagen in den Hof ein. Es ist Julia Haslacher, Milchwagenfahrerin in dritter Generation. Sie holt den wertvollen Rohstoff bei den Bäuerinnen und Bauern ab. Mit gekonnten Hand-



griffen schließt sie den schweren Schlauch an den Milchtank an. Schon Franz' Mutter und Großvater haben mit SalzburgMilch zusammengearbeitet. Immer aus Überzeugung. „Es wäre für mich nie infrage gekommen zu wechseln. Die SalzburgMilch ist halt ein solider Betrieb, der auf gesunden Beinen steht und immer nach vorne schaut“, resümiert er. Und die strengen Kontrollen? „Die müssen sein, dann passt auch die Qualität.“ Recht hat er.



Die Kühe von Franz Huber genießen es, wenn sie an jedem Tag im Jahr selbst entscheiden können, ob sie raus an die frische Luft möchten.



Hochgezüchtete „Hochleistungskühe“ sind nichts für Franz – und auch nicht für SalzburgMilch. Er achtet darauf, dass seine Kühe ein gesundes, natürliches Leben führen. Manche Kühe sind seit bald 15 Jahren auf seinem Hof.



In die Zukunft schauen

Dass Franz Huber gut und gerne seinen Beruf erklärt, liegt vor allem an zwei Dingen. Er war in der Bauernschaft stets sehr engagiert – unter anderem war er als Ortsbauer der Stadt Salzburg Ansprechpartner für alle. Und: Er begann vor 23 Jahren als einer der ersten Landwirte, bei der Initiative „Schule am Bauernhof“ mitzumachen. Zum Teil kamen vier Schulklassen pro Woche auf seinen Hof, um mehr über Landwirtschaft und Milch zu erfahren. Von der Volksschule bis zum Gymnasium. Auch heute noch. „Es ist schön, wenn man etwas weitergeben kann und der Wert von Lebensmitteln wieder mehr verstanden wird“, sagt er. Und eine Freude haben seine Gäste nicht nur mit seinen Erklärungen, sondern auch mit den Hühnern und Pfauen (sein ältester ist schon seit 25 Jahren am Hof). Und danach mit einem frischen Glas Milch. Am Hof von Franz Huber fühlen sich alle wohl, Menschen wie Kühe. Vielleicht liegt es an der Ruhe, an der Sorgfalt oder einfach an der Art, wie Franz diesen Ort mit Leben erfüllt. Mit Herz, mit Verstand und mit feinem Gespür für das, was wirklich zählt.

GESCHICHTEN AUS DER MILCHSTRASSE

Aus der Milchstraße in Salzburg Itzling, dem Hauptsitz unserer Molkerei, gibt's ständig Neues zu berichten. Dass wir uns unermüdlich weiterentwickeln, beweisen auch Auszeichnungen, die uns richtig stolz machen.



Silber für gelebte Nachhaltigkeit – erneute Auszeichnung von EcoVadis

Auch 2025 darf sich die SalzburgMilch über eine besondere Anerkennung freuen: Im internationalen EcoVadis-Ranking haben wir erneut den Silber-Status erreicht und konnten uns in einigen Teilbereichen noch weiter verbessern. Damit zählen wir zu den besten 10 Prozent aller durch EcoVadis bewerteten Unternehmen. Die unabhängige Bewertung basiert auf einem breiten Kriterienkatalog – von Umwelt über Arbeits- und Menschenrechte bis hin zu Ethik und Beschaffung – und bestätigt die Wirksamkeit unseres Nachhaltigkeitsmanagements. Ein starkes Zeichen dafür, dass verantwortungsvolles Wirtschaften bei der SalzburgMilch nicht nur Prinzip, sondern gelebter Alltag ist.

Höchste Qualität über viele Jahre – DLG-Preis

Bereits zum 17. Mal wurden unsere Milchprodukte von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ prämiert. Diese besondere Auszeichnung erhalten nur Unternehmen, deren Produkte mindestens fünf Jahre in Folge Spitzennoten erreichen.



WENN GLÜCK AUF EINEN TELLER PASST

Ob bei herzhaften oder süßen Speisen – frische Milch macht jedes Gericht zu einem Fest für Herz und Bauch.



One Pot Kürbis Pasta

Zutaten für 4–6 Personen

- 750 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 500 g Bandnudeln
- 250 ml Premium Alpenmilch
- 250 ml Premium Schlagobers
- 500 ml Gemüsebrühe
- 85 g Premium Heuwedel, gerieben
- 3 EL Premium Teebutter
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer



Zubereitungszeit: 40 Minuten



Und so geht's:

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Den Hokkaido-Kürbis waschen, entkernen und bei Bedarf schälen.
3. Den Kürbis in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelstücken und der Butter in einer Schmorpfanne unter Rühren andünsten.
4. Mit der Milch, dem Schlagobers und der Gemüsebrühe aufgießen.
5. Das Gemüse unter gelegentlichem Rühren etwa 15 Minuten garen.
6. Die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren.
7. Die Nudeln in die Sauce hinzufügen und etwa 10 Minuten weich kochen.
8. Zwischendurch umrühren. Falls die Nudeln eine längere Garzeit haben, einfach etwas Gemüsebrühe nachgießen.
9. Sobald die Nudeln bissfest gekocht sind, etwas Zitronensaft hinzufügen, Käse unterrühren und Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Buchteln mit Zwetschenröster und Vanillesauce

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Und so geht's:

Buchteln:

1. Milch lauwarm erhitzen, Germ und Staubzucker darin auflösen, beiseitestellen.
2. Butter schmelzen.
3. Mehl, Salz, Dotter und Milchmischung zu einem Teig verkneten. Butter einarbeiten, bis der Teig elastisch ist. Zugedeckt 45–60 Min. gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat).
4. Auflaufform einfetten.
5. Teig zu einer Rolle formen, in 15 Stücke (à 60–65 g) teilen, zu Kugeln schleifen, 15 Min. ruhen lassen.
6. Kugeln flach drücken, je 1 TL Powidl mittig platzieren, zu Kugeln formen und mit der Verschlussseite nach unten in die Form setzen. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
7. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Buchteln mit Butter bestreichen, 25–30 Min. backen. Nach 10 Min. auf 160 °C reduzieren.

Zwetschenröster:

1. Zucker trocken (ohne Öl oder Butter) in einem Topf erhitzen, bis er schmilzt und karamellisiert.
2. Zwetschen entkernen und halbieren, zur Masse zugeben und rühren, bis sich das Karamell löst.
3. Zimt zugeben, 10 Min. köcheln.

Zutaten für 4–6 Personen

Buchteln:

- 225 ml Premium Alpenmilch
- 20 g frischen Germ
- 50 g Staubzucker
- 500 g glattes Weizenmehl
- Prise Salz
- 3 Dotter (Eigröße L)
- 100 g Premium Teebutter
- 200 g Powidl
- etwas Premium Teebutter zum Bestreichen



Vanillesauce:

- 650 ml Premium Alpenmilch
- 1 Pkg. Vanillepudding-Pulver
- 2 EL Zucker

Zwetschenröster:

- 400 g Zwetschen
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt

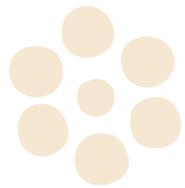
Zum Rezept-Video:



Tipp: Buchteln lauwarm mit Zwetschenröster, Vanillesauce und einem Glas Milch servieren.

Gutes Gelingen!





FÜR ALLE MILCHBUBIS UND -MÄDERL



Milch, Joghurt und Co. schmecken nicht nur wahnsinnig gut – ihre Verpackungen sind auch perfekt für lustige Bastelarbeiten geeignet. In dieser Ausgabe von **milch.Das Magazin** zeigen wir dir, wie du aus einem SalzburgMilch Joghurtbecher einen coolen (oder vielmehr: kühlen) Stiftebecher machst.



Die SalzburgMilch Stiftekuh

Eine echte Kuh gehört nicht auf deinen Schreibtisch – außer du arbeitest immer auf einer saftigen Almwiese. Da das bei den meisten Kindern nicht so ist, haben wir eine Anleitung gemacht, mit der du dir eine eigene kleine Kuh basteln kannst. **Viel Spaß!**

Das brauchst du:

- ein SalzburgMilch Fruchtjoghurt im 180-Gramm-Becher
- eine Schere (lass dir bitte beim Schneiden von Mama oder Papa helfen!)
- Klebstoff
- buntes Papier oder Buntstifte (falls du die Kuhflecken selbst aufmalen oder die Kuh verzieren willst)



So bastelst du deine Stiftekuh

01

Lass dir das Joghurt schmecken, trenne den Kartonmantel ab und wasche danach den Becher gut aus. Leg ihn zum Trocknen zur Seite, bevor du weitermachst. Entferne noch den überstehenden Becherrand mit einer Schere, so haben Ohren und Hörner genug Platz.

02

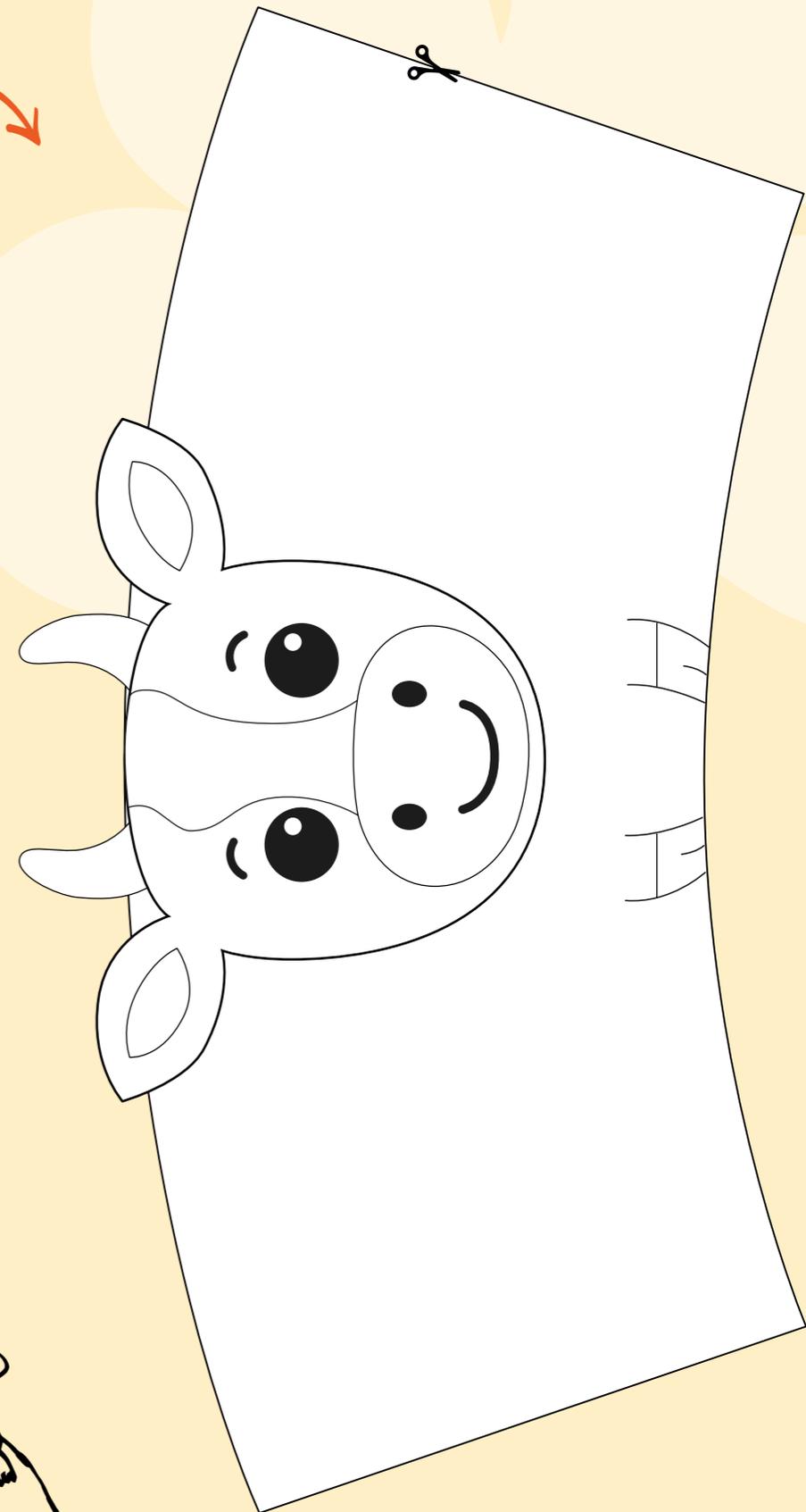
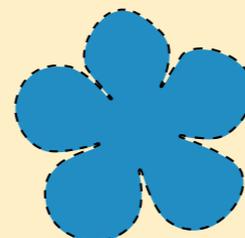
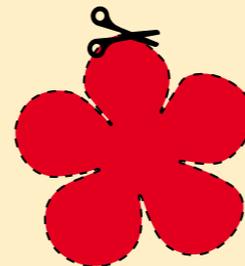
Schneide jetzt die Kuh-Vorlage aus. Auf einer Seite haben wir sie bereits mit Kuhflecken verziert, auf der Rückseite kannst du sie selbst nach eigenen Wünschen gestalten. Wähle die Kuh, die dir am besten gefällt! (Natürlich kannst du auch Buntpapier verwenden, um deine ganz eigene Kuh zu basteln. Benutze die Vorlage dann einfach als Schablone: Zeichne die Umrisse nach, schneide die Form aus und lass deiner Fantasie freien Lauf).

03

Die Kuhvorlage kannst du nun biegen und auf den ausgewaschenen Joghurtbecher kleben. Lass den Klebstoff gut trocknen und freu dich über deine eigene Kuh! Füttere sie einfach mit deinen bunten Stiften – und sie wird auf ewig glücklich sein.

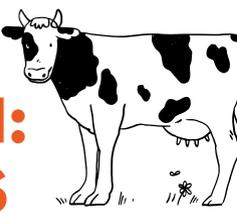


Deine Stiftekuh und Blümchen zum Ausschneiden!



Welche Farbe bekommt deine Stiftekuh? Kuhnterbunt?

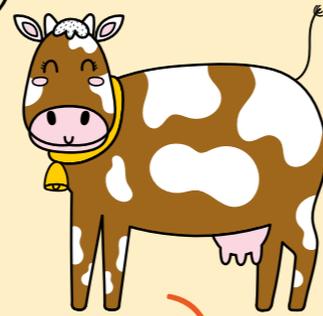




ZUERST BASTELN, DANN BACKEN: HAUSGEMACHTE MILCHSNACKS



Können ihr den richtigen Schatten finden?



01



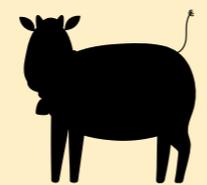
02



03



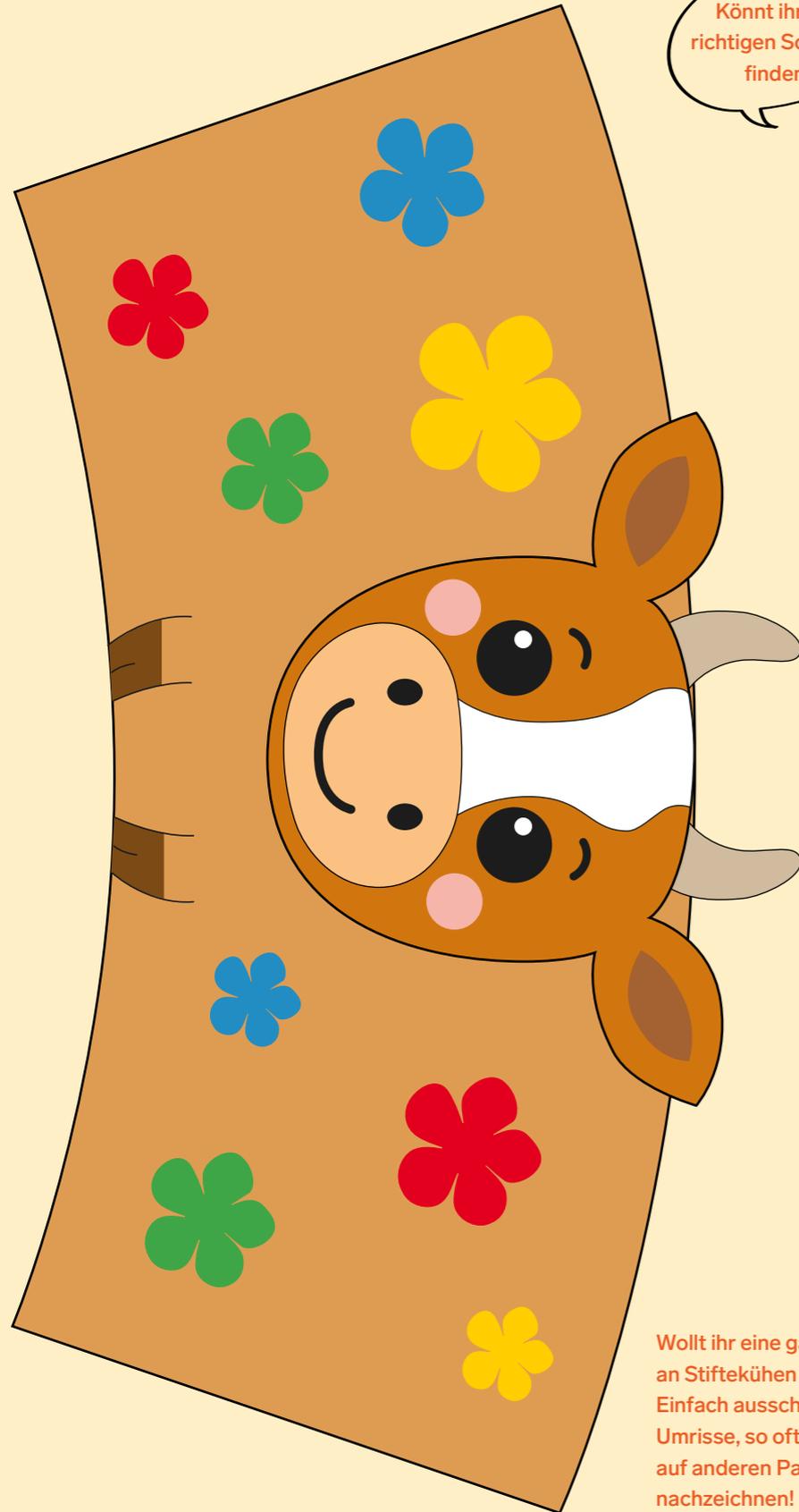
04



05



06



Wollt ihr eine ganze Herde an Stiftekühen basteln? Einfach ausschneiden und Umrisse, so oft ihr wollt, auf anderen Papierbögen nachzeichnen!



Nach der großen Bastelei hast du dir auf jeden Fall eine Stärkung verdient. Also: Schnapp deine Eltern und ab in die Backstube. Hier kommt das Rezept für hausgemachte SalzburgMilch Snacks.

Das brauchst du:



Für den Kakaoboden

- 3 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 30 g SalzburgMilch Premium Teebutter (geschmolzen)
- 50 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 2 EL Backkakao (entspricht 20 g)
- ½ TL Backpulver
- 1 Schuss SalzburgMilch Alex Schoko-Milch



Für die Milchcreme

- 2 Pkg. SalzburgMilch Premium Schlagobers (entspricht 500 g)
- 4 TL Sahnesteif
- 30 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote



Und so geht's:

1. Für den Kakaoboden die Eier mit dem Zucker für wenige Minuten schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter einrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen und nach und nach die Eiermasse unterheben. Zum Schluss einen Schuss Schoko-Milch zugeben und vorsichtig umrühren.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und halbieren.
3. In der Zwischenzeit die Milchcreme zubereiten. Das Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, Staubzucker und Vanillemark unterrühren. Die Creme auf einem der beiden kalten Kakaobodenhälften verteilen und glatt streichen. Die zweite Bodenhälfte auf die Creme legen und für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Anschließend in rechteckige Stücke schneiden und snacken.

Tipp:

Das Backblech mit wenigen Tropfen Wasser benetzen, damit das Backpapier nicht verrutscht!





GEMEINSAM GROSS WERDEN

Eine Lehre bei der SalzburgMilch ist nicht bloß eine Lehre. Wir sehen sie als Startpunkt einer Reise, die weit führen kann. Also: Pack deine Koffer, los geht's!

In acht Bereichen kannst du bei uns, der drittgrößten Molkerei Österreichs, eine Lehre absolvieren: Milchtechnologie, Lebensmitteltechnik, Betriebslogistik, Büromanagement, Metalltechnik, Metallbearbeitung, Mechatronik und Elektrotechnik.

Wir stellen dir zwei dieser spannenden Lehrberufe genauer vor. Unsere Lehrlinge **Theresa Maierhofer** und **Lena Mayrhofer** erzählen im Interview, was ihren Beruf so besonders macht.



LEBENSMITTELTECHNIK für Neugierige mit Lust auf Qualität

Ausbildung: 3,5 Jahre, Berufsschule in Wels (Oberösterreich)
Inhalte: Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Qualitätsmanagement
Dein Job: Du sorgst für die Qualität unserer Produkte, analysierst Proben im Labor und überwachst sämtliche Arbeitsabläufe.
Das solltest du mitbringen: Interesse an Wissenschaft und Technik. Außerdem Sorgfalt und analytisches Denken sowie Lust auf Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen.



Lena Mayrhofer
angehende Lebensmitteltechnikerin

Was gefällt dir an der Lebensmitteltechnik-Lehre? Es ist immer abwechslungsreich und spannend – daher wird's niemals langweilig! Außerdem fällt mir der Teamzusammenhalt sehr positiv auf.
Was machst du genau? In meiner Lehre lerne ich alles über Lebensmittel und die Technologien dahinter. Von der Milchannahme über die Sauermilch-Abteilung bis zur Topferei und Produktentwicklung habe ich schon viele Abteilungen kennengelernt.

Welche Pläne hast du noch? Demnächst möchte ich die Lehre mit Matura beginnen. Da ich die Abteilung Produktentwicklung am spannendsten fand, möchte ich nach meiner Ausbildung am liebsten dort Fuß fassen.

Möchtest du in der Molkerei in Salzburg oder in der Käserei in Lamprechtshausen deine große Milchkarriere starten?

Alle Infos zur Lehre



MILCHTECHNOLOGIE für Technikfans mit Geschmack



Theresa Maierhofer
angehende Milchtechnologin

Was gefällt dir an deiner Milchtechnologie-Lehre? Dass jeder Tag anders ist. Ich wechsele ständig durch die Abteilungen und lerne so alle Schritte kennen, die die Milch durchläuft. Außerdem macht's Spaß, mit so vielen unterschiedlichen Menschen zu arbeiten.
Was machst du genau? Ich kontrolliere die Verarbeitungsschritte der Milch und übernehme mikrobiologische Kontrollen. Das ist aber nur ein kleiner Bereich, da die Lehre sehr vielfältig ist.
Welche Pläne hast du noch? Ich möchte die Lehre mit der Meisterprüfung abschließen. In der Freizeit nutze ich mein gewonnenes Wissen zu Hause und tüftle an neuen Produkten, die wir aus unserer eigenen Milch produzieren.

Deine Benefits als Lehrling

- Du genießt individuelle Betreuung durch einen Lehrlingscoach.
- Du lernst sämtliche Abteilungen und dadurch unterschiedliche Arbeitsbereiche kennen – so findest du heraus, was dir wirklich gefällt.
- Wenn du eine Lehre mit Matura machen willst, bist du bei uns richtig.
- In unserer Lehrlingsakademie gibt's spannende Workshops und gemeinsame Aktivitäten.
- Freue dich auf zahlreiche weitere Vorteile. Und ein richtig starkes Team!



UNSERE PREMIUM QUALITÄTEN



Bei der SalzburgMilch geht's immer um ein starkes Miteinander. Denn eines zeigt die Erfahrung vieler Jahre: Zusammen kommen wir weiter. Und das auf jeder Ebene.

Gemeinsam aufsteigen

Milch ist ein lebendiges Produkt. Sie reagiert auf das, was man ihr mitgibt: von der Vegetation auf der Wiese über die Art der Haltung der Milchkühe bis zur Beziehung zu Bäuerin und Bauer. Ähnlich ist es bei einem Unternehmen. Auch hier entscheidet das Umfeld, ob etwas wachsen kann – und ob Qualität entsteht. Bei SalzburgMilch ist genau das unser Anspruch: Wir schaffen Raum für Entwicklung. Vom Lehrling bis zur Führungskraft.



Früh übt sich

Unsere Jüngsten im Team sind uns natürlich besonders wichtig. Deshalb legen wir Wert auf eine umfassende Lehrlingsausbildung.

Alle für alle

Gute Führung entsteht nicht von selbst – sie ist ein Prozess, der Klarheit, Haltung und ständige Reflexion braucht. Deshalb fördern wir unsere Führungskräfte durch gezielte Trainings und Programme. Sie stärken Managementfähigkeit und Zusammenhalt: Kommunikation, Teamführung, der Umgang mit Veränderung sowie Konfliktlösung werden also laufend trainiert.

Voneinander lernen

Unser Team verfügt über fundierte Berufserfahrung und spezifisches Fachwissen und genießt regelmäßige, maßgeschneiderte Weiterbildungen – vom Tagesworkshop bis zum berufsbegleitenden Studium. Damit sorgen wir dafür, dass Kolleginnen und Kollegen sowie Unternehmen gleichermaßen profitieren.

Teamwork und -wissen

Wer direkt in der Produktion, Logistik oder im technischen Bereich arbeitet, trägt täglich Verantwortung für Qualität und Sicherheit. Um unsere Kolleginnen und Kollegen dabei bestmöglich zu unterstützen, setzen wir immer mehr auf digitale Schulungsformate wie Doinstruct – mehrsprachig, praxisnah und jederzeit verfügbar. So steigern wir das Know-how und sorgen für permanenten Zugriff auf Wissen.



GESCHICHTEN AUS DER MILCHSTRASSE



Bei SalzburgMilch stehen wir für gute Ideen und große Verantwortung – und das tragen wir auch gerne in die Welt hinaus: vom sozialen Engagement in unserer Heimat bis zur unterhaltsamen Wissensvermittlung.



Menschen für Menschen – der Sozialworkshop unserer Lehrlinge

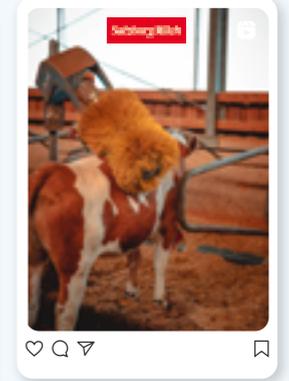
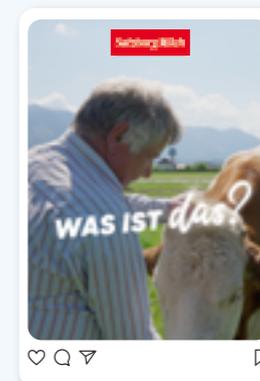
Im Rahmen ihrer Ausbildung durften unsere Lehrlinge einen besonderen Tag erleben: einen selbst organisierten Sozialworkshop mit Stationen in mehreren sozialen Einrichtungen im Raum Salzburg. Vom „Haus der Jugend“ über die „Aktion Kilo“ bis hin zum „Haus Franziskus“ und den „Geschützten Werkstätten“ – die Lehrlinge erhielten bewegende Einblicke in den Alltag von Menschen, die auf Unterstützung angewiesen sind, und lernten gleichzeitig viel über gesellschaftliches Engagement. Ein abwechslungsreicher Tag, der bei allen einen bleibenden Eindruck hinterließ.

Mehr darüber gibt's in unserem Blog zu lesen



„Was ist das?“ Unsere neue Videoserie

In kurzen, unterhaltsamen Videos nehmen wir euch mit auf den Bauernhof von Milchbauer Franz Huber vulgo Neubauer. Dort gehen wir spannenden Fragen auf den Grund: Wie funktioniert das Melken? Was treibt eine Kuh, die 365 Tage Freilauf hat? Und wofür braucht's eine Kratzbürste? Mit jeder Folge lernt man mehr darüber, was hinter unserer hochwertigen Milch steckt – und was es braucht, damit es den Kühen rundum gut geht. Ganz nah dran, direkt vom Hof, anschaulich erklärt.



Einfach am Laufenden bleiben und uns unter @salzburgmilch auf Instagram oder Facebook folgen!



Impressum: Herausgeber: SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg; Konzept, Gestaltung & Redaktion: stoff agency GmbH, Lehárgasse 7/2/DG, 1060 Wien; Druck: Samson Druck GmbH, 5581 St. Margarethen; Bildnachweise: SalzburgMilch GmbH, stoff agency GmbH, Martina Enthammer, Claudia Ebner, Carletto Photography, Erik Lösch, Shutterstock



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Samson Druck GmbH, UW-Nr. 837



ZUCCHINI-GALETTE

mit grünem Salat

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Mürbteig:

- 125 g Premium Teebutter
- 150 g Mehl
- 1 Ei (Größe L)
- etwas Salz
- Schuss Wasser, eiskalt

Füllung:

- 300 g Premium Almfrisch Schnittlauch
- Zucchini, groß
- Erbsen
- etwas Olivenöl
- Eigelb zum Bestreichen

Frischkäse-Salatdressing:

- 150 g Premium Almfrisch Schnittlauch
- 100 ml Premium Alpenmilch
- 2 TL Estragonsenf
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Und so geht's:

Die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Mürbteig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt im Kühlschrank für 30 Minuten kalt stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Almfrisch auf dem Teig verteilen, dabei zum Rand hin etwas Platz frei lassen. Die Zucchini waschen, putzen und in Streifen oder Scheiben schneiden.

Zucchini, Erbsen und etwas Olivenöl auf dem Frischkäse verteilen. Die Teigländer einschlagen, mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und die Galette im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 45 Minuten backen.

Für das Dressing alle Zutaten pürieren und mit einem grünen Salat zur Galette servieren.



Gutes Gelingen!