AUSGABE 2026

Milch.

Das Magazin der SalzburgMilch

Auf ein Käsebrot mit Karin Teigl

Über Wurzeln, Werte und die Bedeutung echter Herkunft

Landwirtschaft im Wandel der Zeit

Zwischen gelebter Tradition und moderner Weiterentwicklung

Aus zwei wird eins

Mit vereinten Kräften in eine vielversprechende Zukunft

SalzburgMilch

DIE PREMIUM MILCHMACHER

milch.com

Highlights

4 **AUF EIN KÄSEBROT MIT KARIN TEIGL**
Ein persönliches Gespräch über Herkunft, Werte und kulinarische Kindheitserinnerungen

8 **GEMEINSAM FÜR NOCH MEHR GENUSS**
SalzburgMilch und Pinzgau Milch wachsen zusammen – aus Tradition entsteht eine gemeinsame Zukunft

10 **PREMIUM LEHRE. PREMIUM MILCH.**
Eine Lehre mit Perspektiven, begleitet von Ausbilderinnen und Ausbildern mit Erfahrung, Herz und stetigem Wissensdurst

12 **EIGENE WEGE**
Zwei Höfe, unterschiedliche Wege, eine gemeinsame Priorität: Tierwohl im Fokus

20 **KEIN TREND, SONDERN TRADITION**
Nachhaltigkeit als gelebte Verantwortung – für einen bewussten Umgang mit Verpackungen, Ressourcen und dem Thema „Ernährung“

Plus: **Bastelspaß für die Kleinen, herbstliche Rezepte und vieles mehr**

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

Hinter jedem Glas Milch steckt eine Geschichte. Von Menschen, die früh aufstehen. Von Familien, die mit ihren Höfen verwurzelt sind. Von Kühen, die auf unseren Wiesen grasen. Und von all jenen, die jeden Tag dazu beitragen, dass aus guter Milch hochwertige Lebensmittel werden.

Genau diesen Geschichten widmen wir diese Ausgabe unseres Magazins. Wir werfen einen Blick hinter die Stalltüren von zwei Milchbauernfamilien, für die Tierwohl, Verantwortung und Leidenschaft gelebter Alltag ist. Wir treffen Karin Teigl zum Gespräch über Herkunft, Werte und die Bedeutung von Wurzeln. Und wir zeigen, wie vielfältig die Welt der Milch sein kann – von spannenden Fakten bis hin zu kreativen Ideen und Rezepten für Groß und Klein.

Diese Ausgabe erscheint in einer besonderen Zeit. Denn während wir die Menschen und Geschichten hinter der Milch in den Mittelpunkt stellen, wächst auch zusammen, was seit Generationen dieselben Werte teilt. Mit dem Zusammenschluss von SalzburgMilch und Pinzgau Milch entsteht eine starke gemeinsame Basis für die Zukunft – getragen von bäuerlichen Familienbetrieben und tief verwurzelt in unserer Region.

Wir sind stolz auf die Menschen hinter unseren Produkten: auf unsere Bäuerinnen und Bauern, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auf die wertvolle Region, in der wir zu Hause sind. Gemeinsam arbeiten wir daran, Qualität zu schaffen, Verantwortung zu übernehmen und die Zukunft aktiv mitzugestalten.

Wir wünschen viel Freude beim Lesen, Entdecken, Nachkochen und Genießen!

Andreas Gasteiger und Sebastian Mösl,
Geschäftsführer der SalzburgMilch

Auf ein Käsebrot mit Karin Teigl

Kreativ, voller Energie und alles andere als vorhersehbar: Wer Karin Teigl begegnet, merkt schnell, dass sie sich in keine Schublade stecken lässt. Sie ist Unternehmerin, Fashion-Ikone, Podcasterin, Content-Creatorin und seit dem Frühjahr auch gefeierte Autorin. Ihren Salzburger Dialekt hat sie dabei aber nie abgelegt.
Wir haben sie auf ein Käsebrot in ihrem Office getroffen und nachgefragt, was Herkunft für sie bedeutet und warum sie sofort zugreift, wenn sie SalzburgMilch in ihrer Wahlheimat Wien entdeckt.

Gratulation zum Erfolg mit deinem Buch „Träum dich mutig", das im Frühjahr erschienen ist. Du hast damit für viel Aufsehen gesorgt. Wie kam es zu dem Buch, und hast du mit diesem Erfolg gerechnet?
Zu dem Buch kam es, weil ich etwas Nachhaltiges schaffen wollte, bei dem die Leute etwas Haptisches in der Hand haben. Wir sind alle die ganze Zeit am Handy. Da vergisst man oft, sich auch mal wirklich Zeit zu nehmen und diese bewusst offline zu verbringen. Außerdem wollte ich vor allem junge Menschen erreichen, die vielleicht gerade aus der Schule kommen und etwas orientierungslos sind. Ich finde, dass man in der heutigen Zeit manchmal das Träumen verlernt, weil einem oft Dinge gesagt werden wie: „Pass auf", „Tu dir das nicht an", „Willst du das wirklich machen?" Hinzu kommt, dass man sich häufig mit den vermeintlich perfekten Leben der anderen auf Social Media vergleicht. Mir war es wichtig, Menschen mit diesem Buch zu inspirieren und ihnen etwas mitzugeben. Ich hätte nie im Leben damit gerechnet, dass dieses Buch so einschlägt. Im Gegenteil: Mir wurde in meiner Schulzeit oft gesagt, ich könne nicht schreiben, ich sei zu laut, zu extra und so weiter. Deswegen habe ich mir das im ersten Moment selbst nicht zugetraut. Aber ich habe gewusst: Ich mache es für mich. Und ich glaube, ich habe mein „Warum" gefunden.

> **Wir denken alle viel zu viel darüber nach, was alles schiefgehen könnte, anstatt uns zu fragen: „Was ist, wenn es funktioniert?"**

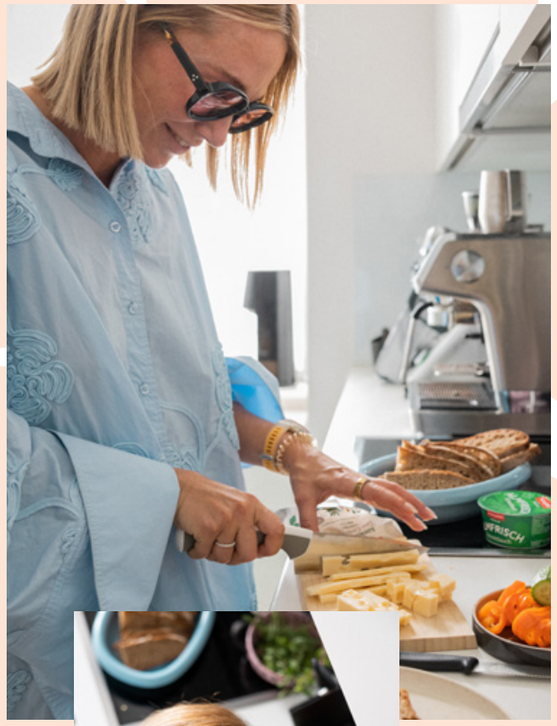
Du folgst also einfach deinem Weg. Und diese Authentizität ist etwas, was du auch mit der SalzburgMilch gemeinsam hast. Gibt es noch andere Gemeinsamkeiten?
Absolut: meine Wurzeln! Ich bin im Pongau mit der SalzburgMilch aufgewachsen, bei uns hat es nichts anderes gegeben. Und wenn es doch irgendeine andere Milch gab, wollte ich die nicht trinken. Ich bin sehr loyal und genau das verbindet mich mit so einem Traditionsunternehmen. Das ist auch etwas, was ich nie verlieren werde. Salzburg ist für mich das schönste Bundesland und bedeutet für mich Tradition, Bodenständigkeit und dieses Normale, das es in den Städten einfach nicht mehr so gibt.

Du hast gesagt, du bist mit SalzburgMilch groß geworden. Hast du da irgendeine besondere Erinnerung?
Ja, das Grießkoch meiner Oma. Die hat immer so gut gekocht und ich weiß noch, sie hat davor die Milch immer in einen Krug umgefüllt. Keine Ahnung, warum, vielleicht weil das ästhetischer ausgesehen hat. Erst dann hat sie damit Kakao gemacht oder gekocht und sie macht das bis heute immer noch so, wenn wir bei ihr sind.

Omas sind die Besten! Hat dich diese Gastlichkeit von ihr vielleicht auch geprägt? Du selbst warst ja früher in der Hotellerie tätig, oder?
Ja, das war ich, mit Leib und Seele. Ich habe es geliebt. Und ich sage immer: Wenn alle Stricke reißen, dann gehe ich zurück an die Rezeption. Das war zwar auch anstrengend, aber es war auch eine Zeit lang ein bisschen mein „Warum". Vielleicht mache ich irgendwann auch ein Kaffeehaus auf, wer weiß? Ganz ehrlich, so was taugt mir.

Wir sind gedanklich immer noch beim Grießkoch und Kakao. Gibt es sonst noch Köstlichkeiten, die du dir gerne gönnst?
Kaiserschmarrn, Germknödel, eine gute Brettljause mit Speck, gutem Käse und so weiter. Oder Käsebrot – einfach ein guter Käse mit Salz und Pfeffer. Keep it simple! Manchmal auch gerne mit Kresse oder Gurken, das mag ich auch. Vor allem aber die Butter darf nicht fehlen, die ist wichtig. Ohne Butter ist es fad.

Kannst du dich an dein allerbestes Käsebrot erinnern?
Da gibt es gar kein bestimmtes, aber die besten Käsebrote hat es für mich immer beim Wandern gegeben. Am Berg schmeckt es eben noch besser. Und natürlich die Käsebrote, die meine Oma für mich kredenzt hat. Sie hat sich dabei immer richtig Mühe gegeben und das Brot in dünne Streifen geschnitten. Mit dem Wandern und meiner Oma verbinde ich bis heute die allerbesten Käsebrote.



Auch wenn Karin Teigl heute in Wien lebt, hat sie als gebürtige Pongauerin ihre Wurzeln nie aus den Augen verloren. Woher sie kommt, ist für sie bis heute prägend.

Das hört sich richtig schön nach „daheim“ an – aber du hast in einem Interview auch mal gesagt, dass du früher oft als „Bauer“ bezeichnet wurdest, sobald du angefangen hast zu reden. Früher hat dich das gekränkt, jetzt siehst du es als Kompliment. Wie meinst du das?
Ich kenne meine Wurzeln und das hört man auch. Deswegen meinten manche: „Du redest wie ein Bauer.“ Wenn du jung bist, dann ärgert dich das und es macht etwas mit dir. Erst später habe ich verstanden, dass die Bauern eigentlich die schlauesten Menschen sind – denn die können sich selbst versorgen, auch wenn die Welt untergeht. Und darum stört mich das jetzt nicht mehr. Ganz im Gegenteil. Ich habe mir irgendwann gedacht: Hey, genau das ist mein USP (= Unique Selling Proposition, meine Besonderheit, Anm.). Ich rede halt so, wie ich rede, und das macht mich aus.

Wenn dir dein Dialekt schon immer wichtig war, warum hast du dann auf Instagram mit dem englischen Namen „Constantly K“ gestartet?
Ich war mit einer Freundin am Schober im Salzburger Land wandern, habe mit ihr über meine Pläne gesprochen und überlegt, wie ich den Kanal nennen sollte. Dabei war klar: „Ich bin immer ich und ich verstelle mich nicht.“ Da hat sie gemeint: „Wieso nennst du dich dann nicht Constantly K?“ So ist das entstanden. Auf Englisch klingt das eben besser als „Immer die Karin“.

Ein Begriff, der auf Englisch auch oft besser klingt, ist „Female Empowerment“. Das ist ein Thema, das dir besonders am Herzen liegt. Und auch der UNO, die 2026 zum Internationalen Jahr der Bäuerinnen erklärt hat. Wie würdest du den Begriff beschreiben?
Das ist schwierig, weil der Begriff sehr viel herumgeschleudert wird. Diejenigen, die wirklich danach leben, kann man wahrscheinlich an einer Hand abzählen. Aber für mich bedeutet es mehr, als einfach nur „Girls support girls“ zu posten. Es bedeutet auch, im Alltag dahinterzustehen. Wir sollten uns alle mehr helfen und unterstützen, vor allem wir Frauen. Das fängt schon damit an, wie wir uns begegnen und wie wir Hallo sagen, ohne uns gegenseitig sofort in Schubladen zu stecken. Und es heißt auch, es anderen zu gönnen, wenn sie etwas haben, was man selbst vielleicht nicht hat. Das ist für mich „Female Empowerment“. Und auch wenn es manchmal anstrengend ist, dürfen wir nicht aufhören, darüber zu reden.

> **„Ich rede halt so, wie ich rede, und das macht mich aus.“**

Bleiben wir gleich dabei: Du jonglierst viele Projekte gleichzeitig und behältst dabei doch immer den Überblick. Auch vielen unserer Bäuerinnen ergeht es so. Hast du Tipps, wie man sich in diesem ganzen Trubel nicht selbst verliert?
Ich glaube, die Bäuerinnen müssen noch viel mehr Anerkennung kriegen, weil sie im öffentlichen Diskurs leider noch komplett untergehen. Deshalb umso besser, dass sogar die UNO sagt: 2026 ist das Jahr, in dem wir genau diese Alltagsheldinnen feiern. Das finde ich großartig. Aber um deine Frage zu beantworten: Man kann sich am Bauernhof natürlich nicht einfach mal zwei Wochen Urlaub nehmen. Das lässt sich nicht umsetzen, weil der Hof weiterlaufen muss. Deswegen rate ich zu regelmäßigen „Dates“ mit sich selbst. Also fixe Zeiten, in denen man sich nur um sich selbst kümmert. Auch wenn es „nur” eine Viertelstunde Spazierengehen oder Lesen ist. Hauptsache, man macht es. Vor den Bauernfamilien ziehe ich sowieso meinen Hut – weil das ein wirklich harter Job ist, der leider zu wenig honoriert wird.

Viele Landwirtinnen und Landwirte sehen ihren Beruf als Berufung und gehen mit übermenschlichem Fleiß an die Arbeit. Wo liegt die Grenze zwischen Fleiß und Selbstaufgabe?
Wenn du weißt, wofür du etwas tust, dann geht dir alles viel leichter von der Hand. Ich habe wirklich viel um die Ohren, aber es kommt mir nie so vor – weil ich einfach das mache, was ich liebe. Wir sind nicht die Generation unserer Eltern, die 30 Jahre lang das Gleiche gemacht haben. Das muss auch gar nicht sein. Ich kann jedem jungen Menschen nur empfehlen, ein paar Dinge im Leben auszuprobieren, um herauszufinden: Hey, das ist es, oder das ist es eben nicht. Wenn man dann sein „Warum“ gefunden hat, dann fällt es einem auch nicht schwer, fleißig und ehrgeizig zu sein. Aber nichtsdestotrotz darf man die Balance zwischen Arbeit und Zeit für sich selbst nicht verlieren, das ist ganz wichtig.

Du hast viele Projekte gestartet und bist mittlerweile eine sehr erfolgreiche Unternehmerin. Welches Mindset hat dir dabei geholfen, deine Träume zu verwirklichen?
Ganz einfach: „Scheiß da nix.“ Wir denken alle viel zu viel darüber nach, was alles schiefgehen könnte, anstatt uns zu fragen: „Was ist, wenn es funktioniert?“ Ich sage nicht, dass du morgen einen Halbmarathon laufen kannst, nur weil du es dir vornimmst. Dafür wirst du schon etwas tun müssen. Aber wenn du dir von Anfang an einredest, dass es sowieso nichts wird, dann wird es das auch nicht. Also zuerst: Scheiß da nix. Und dann: dranbleiben.

„Dranbleiben” ist ein gutes Stichwort. Das machen auch unsere Bauernfamilien, wenn es um mehr Tierwohl geht. Es gibt eine Initiative bei der SalzburgMilch, die „Goldene Kuh“. Das ist ein Preis, der Betriebe für besondere Leistungen im Bereich der Tierhaltung oder Nachhaltigkeit am Hof auszeichnet. Was hältst du von solchen Preisen?
Super. Es müsste viel mehr davon geben. Gerade um Leistungen in der Landwirtschaft, aber auch im Handwerk mehr zu würdigen. Das sind wichtige, g’scheite Berufe. Ich thematisiere das auch immer wieder in meinem Podcast.

Ja, das stimmt, unsere Bauernfamilien machen ja auch die Milch, die du so gerne hast. Welche SalzburgMilch Produkte dürfen in deinem Kühlschrank ansonsten nie fehlen?
Allen voran Naturjogurt, weil ich sehr viel Sport mache und die Proteine brauche. Das ist mein Nummer-eins-Produkt, wenn ich mich für eines entscheiden müsste.

Und wenn du dich für zwei weitere entscheiden darfst?
Dann auf jeden Fall Milch, weil ich Kaiserschmarrn nur mit einer g’scheiten Milch machen kann. Und natürlich Käse fürs Käsebrot!

Danke für deine Zeit. Und Mahlzeit!

Die Salzburgerin Karin Teigl, bekannt als Constantly K, ist Unternehmerin, Content-Creatorin und Autorin. Mit ihrem Gespür für Mode, Lifestyle und Haltung zählt sie zu den bekanntesten Influencerinnen Österreichs.

Karin Teigl auf Social Media:
@constantly_k

Gemeinsam für noch mehr Genuss

Wir haben schon in den vergangenen Jahren eng zusammengearbeitet, jetzt sind wir fix zusammen: Die Zusammenlegung von SalzburgMilch und Pinzgau Milch ist unter Dach und Fach. Wenn das mal keine aufregenden Neuigkeiten sind!

Aller guten Dinge sind vier!

Rund 3.200 Milchlieferantinnen und Milchlieferanten, vier Standorte und jede Menge Milch- und Käseprodukte. Die Zusammenführung von SalzburgMilch und Pinzgau Milch – wir nennen es liebevoll die „Salzburger Milchlösung“ – sichert nicht nur die regionale Wertschöpfung und unsere bäuerlichen Strukturen, sondern ermöglicht es uns auch, die Vielfalt unserer Produkte weiter zu stärken. Jeder unserer vier Standorte hat dabei eine besondere Aufgabe:

01 Salzburg
In der Molkerei in Salzburg werden jährlich knapp 150 Mio. kg Milch verarbeitet: von Milch über Schlagobers, Topfen und Frischkäse bis hin zu köstlichen Fruchtjogurts ist für jeden Geschmack etwas dabei. Kaum eine Molkerei bietet ein so breites Spektrum an sortenrein verarbeiteter Spezialmilch an.

02 Maishofen
Dieser innovative Milchverarbeitungsbetrieb befindet sich in einer Region, die ideale Voraussetzungen für Bio- und Bergbauern-Milchprodukte bietet. Ob Bergbauern Buttermilch, Joghurt, Schlagobers, Butter und mehr, die gentechnikfreien Bergbauern Spezialitäten aus Maishofen überzeugen durch Qualität und Frische.

03 Lamprechtshausen
In der Käserei in Lamprechtshausen treffen hochmoderne Anlagen auf das gefühlvolle Können unserer Käsemeister. Dabei spielt Tradition eine wichtige Rolle: Nach wie vor kommen Kupferfertiger zum Einsatz und Heumilch-Spezialitäten dürfen auf Fichtenbrettern gebettet ihr volles Aroma entfalten.

04 Kössen
Beste Bergbauern-, Bio- und Heumilch von rund 60 Bäuerinnen und Bauern aus der Region wird in der Spezialsennerei Kaiserwinkl in Kössen zu Almsenner Käsespezialitäten und wahren Meisterstücken verarbeitet.

Muuht zur Veränderung
Durch den Zusammenschluss der Genossenschaften entsteht Österreichs größte Milchgenossenschaft, die bäuerliche Strukturen absichert und starke Synergien in Logistik und Einkauf schafft. Das neue Unternehmen steigt damit zur größten Spezialmilchmolkerei Mitteleuropas und zu einer der größten Biomilchmolkereien Europas auf.

Von Familien für Familien

Die Basis unseres breiten Produktsortiments bildet die hochwertige Milch unserer Bauernfamilien in der Region. Es sind vor allem klein strukturierte Betriebe, die seit Generationen familiengeführt sind. Unsere Bäuerinnen und Bauern achten besonders auf das Wohlergehen ihrer Tiere, darüber hinaus leisten sie durch die Bewirtschaftung von Almen und Feldern einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Warum wir das erzählen? Diese Bauernfamilien stehen hinter der SalzburgMilch und das gleich im doppelten Sinn. Denn die bäuerliche Salzburger Alpenmilch Genossenschaft hält rund 90 % der Anteile an der „neuen“ SalzburgMilch GmbH.

Premium Lehre. Premium Milch.

Bei uns entstehen täglich frische Milchprodukte von höchster Qualität. Dafür bilden wir laufend Lehrlinge in zehn unterschiedlichen Berufen aus. Eine davon ist Julia Müllauer – im Interview erzählt sie uns von ihrem Lehrberuf als Elektrotechnikerin.

Julia Müllauer,
angehende Elektrotechnikerin

Was hat dich dazu bewogen, deine Elektrotechnik-Lehre zu starten, und wie waren deine ersten Eindrücke im Arbeitsalltag?
Ich habe mich schon früh für Technik interessiert und wollte unbedingt etwas Praktisches machen. Durch das Schnuppern* habe ich einen guten Einblick bekommen und gemerkt, dass Elektrotechnik ein vielseitiger Lehrberuf ist, bei dem man logisch denken muss und handwerkliches Geschick braucht. Außerdem muss man oft kreativ werden, wenn es Probleme zu lösen gibt. Der Umstieg von der Schule ins Berufsleben war zuerst ungewohnt, aber ich habe mich schnell eingelebt.

Du hast dich für einen technischen Lehrberuf entschieden – was hat dich daran besonders gereizt?
Mich hat vor allem interessiert, wie Dinge funktionieren. Ich wollte nicht den ganzen Tag nur sitzen, sondern aktiv arbeiten und etwas mit meinen Händen schaffen. Es ist eine anspruchsvolle Ausbildung, aber ich lerne jeden Tag dazu.

*An ausgewählten Tagen können Jugendliche – als Orientierung für eine mögliche Ausbildung – in der SalzburgMilch „schnuppern", also einen Arbeitsbereich kennenlernen und Einblicke in den Arbeitsalltag gewinnen.

Das erwartet dich in der Elektrotechnik-Lehre bei SalzburgMilch

In der 4-jährigen Ausbildung lernst du, wie elektrische Anlagen und Geräte funktionieren und wie man diese baut, einrichtet und repariert. Du montierst und prüfst Schaltschränke, programmierst Steuerungen und verlegst Kabel und Leitungen. Wenn eine Anlage oder Produktionsmaschine mal nicht funktioniert, findest du den Fehler und behebst ihn selbst. Außerdem lernst du, worauf es beim sicheren Umgang mit Strom ankommt. Dabei bist du nie allein unterwegs, sondern Teil eines starken Teams, das dich immer unterstützt. Die Ausbildung ist die perfekte Basis, wenn du dich stetig weiterentwickeln und richtig was erreichen willst!

Erfahre mehr über unsere Lehrberufe auf **milch.com/lehre**

Welche Aufgaben machen dir in deinem Arbeitsalltag am meisten Spaß?
Am meisten Spaß macht mir das praktische Arbeiten, vor allem beim Reparieren. Ich darf viel mitgehen und lernen. Kleinere Aufgaben wie zum Beispiel das Montieren von Steckdosen darf ich schon selbstständig machen. Da mir vorab alles gut erklärt wird, bekomme ich nach und nach ein gutes Verständnis für die Abläufe bei der Arbeit und im Betrieb.

Wie wirst du von deinen Ausbilderinnen und Ausbildern sowie Kolleginnen und Kollegen unterstützt, und was schätzt du besonders am Arbeitsklima hier?
Das Team ist sehr nett und ich bekomme viel Unterstützung. Wenn ich Fragen habe, gibt es immer eine Ansprechperson. Das schätze ich sehr.

Welche Ziele hast du für deine Zukunft – sowohl während als auch nach deiner Lehrzeit?
Im Moment möchte ich einfach möglichst viel lernen und immer selbstständiger arbeiten. Ich konzentriere mich auf meine Lehrzeit und lasse mich überraschen, was danach kommt – durch die Lehre habe ich dann aber eine gute Basis für meinen weiteren Weg.

Was würdest du anderen Mädchen sagen, die überlegen, einen technischen Beruf zu erlernen?
„Scheiß da nix, dann feid da nix!"

Der Kern unserer erfolgreichen Nachwuchsarbeit: unsere Lehrlingsausbilderinnen und -ausbilder

Man lernt nie aus

Bei der SalzburgMilch werden derzeit 36 Lehrlinge in zehn verschiedenen Berufen ausgebildet. Unsere Lehrlingsbeauftragten leisten damit tagtäglich einen wertvollen Beitrag für die Zukunft unseres Unternehmens und unseres Nachwuchses. Aber auch sie wissen: Man lernt nie aus.

Um die Ausbildungsqualität weiterzuentwickeln, treffen sich unsere Ausbilderinnen und Ausbilder regelmäßig zu gemeinsamen Workshops. Im Fokus steht dabei, junge Menschen fachlich sowie persönlich zu stärken und Zukunftsperspektiven zu schaffen. Im täglichen Umgang mit unseren jungen Talenten legen wir großen Wert darauf, soziale Kompetenzen und kommunikative Fähigkeiten zu fördern, den Teamgeist zu stärken sowie den Umgang mit Herausforderungen zu vermitteln. So entstand auch die hauseigene Lehrlingsakademie, die unsere Jugendlichen in neun Modulen auf dem Weg zur Fachkraft begleitet.

Lehrlinge auszubilden ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung.

Daniel Farrenkopf,
Ausbilder/Kundenservice

Für diesen Einsatz wurden unsere Standorte in Salzburg und Lamprechtshausen von der Wirtschaftskammer als „Ausgezeichneter Salzburger Lehrbetrieb" zertifiziert. Das Gütesiegel zeichnet Unternehmen aus, die sich besonders für die Entwicklung junger Fachkräfte starkmachen. Bewertet werden dabei Ausbildungsqualität, persönliche Begleitung, Entwicklungschancen sowie das große Engagement der Ausbilderinnen und Ausbilder im Betrieb. Eine echte Ehre für unsere Lehre!

Welche Berufe du bei uns lernen kannst:

- Büromanagement
- Betriebslogistik
- Elektrotechnik
- Informationstechnologie
- Labortechnik
- Lebensmitteltechnik
- Mechatronik
- Metalltechnik
- Metallbearbeitung
- Milchtechnologie

Alle Infos zur Lehre

Wir Lehrlinge von der SalzburgMilch sind jetzt auch auf **TikTok** unterwegs und zeigen euch, wie unser Alltag wirklich aussieht. Freut euch auf echte Einblicke, ein bisschen Chaos, viel Action, alles rund um unsere Ausbildung und das, was bei uns so abgeht.

Jetzt folgen und nichts mehr verpassen!

Eigene Wege: So bunt, modern und vielfältig ist Landwirtschaft!

Über goldene Kühe, dunkle Bienen, Roboter und warum man nicht denselben Weg gehen muss, wenn man das gleiche Ziel verfolgt

Die Wolken hängen tief und behäbig im Tal. Sie wirken unschlüssig, fast so, als müssten sie erst beraten, ob die satten Wiesen rund um den Loitzhof in Untertauern tatsächlich Regen oder doch etwas Sonne brauchen. Sie entscheiden sich für beides. Warum auch wählen, wenn man nicht muss?

Das haben sich auch Sabine und Martin Grünwald gedacht, als sie den Betrieb aufgebaut haben, auf den nun die ersten Tropfen fallen. Fragt man sie, was sie am meisten an ihrem Hof schätzen, sagen sie: „Dass es so bunt ist." Es ist beschreibend für ihre zurückhaltende Art, dass sie den gesamten Zauber ihres Bio-Betriebs in so einfache Worte fassen und doch hätten sie keine besseren dafür finden können. Auf einer Seehöhe von 950 Metern beherbergt der Loitzhof neben der siebenköpfigen Familie nämlich auch Rinder, Ziegen, Ponys, Hühner, Pfaue, Katzen, Enten, Hasen und meist auch Feriengäste. Die Hauptstandbeine des Bio-Betriebs sind Milchwirtschaft und Urlaub am Bauernhof, im „Nebenerwerb" kommen noch zahlreiche Maßnahmen für mehr Biodiversität dazu. Für Sabine und Martin ist das alles aber keine Spielerei. Es ist ihr Betriebskonzept. „Wenn man Nachhaltigkeit nicht nur ein bisschen lebt, sondern richtig, dann ist es auch wirtschaftlich interessant", erzählt Martin. „Außerdem haben wir das große Glück, dass wir mit Urlaub am Bauernhof auch ein starkes Standbein haben, das uns den Druck aus der Milchproduktion nimmt."

Das Pinzgauer Rind passt mit seiner Robustheit perfekt zum Hof und in die Region.

Wie aus dem Bilderbuch: der Loitzhof der Familie Grünwald in Untertauern

Arbeiten, wo andere Urlaub machen

Urlaub am Bauernhof ist Sabines Aufgabenbereich. Den ursprünglichen Dialekt hört man bei der gebürtigen Niederösterreicherin kaum mehr heraus. Ihre berufliche Vorgeschichte im Tourismus kann sie allerdings nicht leugnen. In den letzten 20 Jahren hat sie den ganzen Hof für ihre Gäste in einen echten Wohlfühlort verwandelt – von bunten Blumenkisten, auf die nun doch ein paar Sonnenstrahlen fallen, über die gemütliche Terrasse mit Blick auf die großzügigen Weideflächen bis hin zu den drei Appartements im umgebauten Stadel: Alles hier trägt ihre Handschrift. Und sie hat auch alle Hände voll zu tun: Frühstücksbestellungen, Gäste begrüßen, Zimmer herrichten, Fragen beantworten, Kinder im Blick haben, Atmosphäre schaffen und noch tausend andere Dinge, die man zugleich im Blick behalten muss. Ein Gefühl, das viele Bauernfamilien und vor allem Bäuerinnen kennen.

Loitzhof: Bio-Betrieb mit 19 Milchkühen in Untertauern

Sabine und Martin Grünwald arbeiten mit seltenen Rassen und Vielfalt ist für sie Betriebskonzept und Lebenseinstellung zugleich. Unzählige Tierarten finden auf ihrem Hof ein Zuhause.

Die Grünwalds beliefern und genießen SalzburgMilch schon „immer“.

Nicht nur die Rinder sind viel draußen: Martin Grünwald auf Kontrollgang.

Längst nicht mehr selbstverständlich

Nicht zuletzt deshalb hat die UNO 2026 das Internationale Jahr der Bäuerin ausgerufen, um die Leistungen von Frauen in der Landwirtschaft sichtbarer zu machen. Früher, erzählt Sabine, sei Hilfe am Hof oft selbstverständlich gewesen. Familie, Nachbarschaft, Umfeld: Irgendjemand war immer da. Heute sei das anders. „Man kann nicht mehr darauf vertrauen, dass immer jemand zur Stelle ist, der sich kümmert“, sagt sie. Für sie ist das ein Punkt, der im Internationalen Jahr der Bäuerin besondere Aufmerksamkeit verdient. Nicht nur die Stallarbeit soll gesehen werden, sondern auch das Drumherum. All die kleinen Handgriffe, die oft als selbstverständlich gelten. Und nicht zu vergessen die organisatorische Meisterleistung rund um Familie, Hof und Gäste, ohne die ein Betrieb nicht funktionieren würde.

Wie weiblich ist die Landwirtschaft?

Die UNO hat 2026 zum Internationalen Jahr der Bäuerin erklärt. Das Ziel: darauf aufmerksam machen, wie wichtig Frauen in der Landwirtschaft sind – für gute Lebensmittel, starke Betriebe, lebendige Regionen und eine sichere Versorgung. Auch ein Blick auf die Agrarstrukturerhebung von Statistik Austria zeigt, wie wichtig Frauen für die Landwirtschaft sind. Von den insgesamt 101.036 im Jahr 2023 erfassten Betrieben in Österreich wurden rund 36 Prozent von Frauen geführt – ein Wert, der im europäischen Spitzenfeld liegt. Zudem sind 40 Prozent aller landwirtschaftlichen Arbeitskräfte weiblich, im familieneigenen Bereich liegt ihr Anteil sogar bei 50 Prozent.

Frauen sind aus den heimischen Betrieben also nicht wegzudenken. Sie arbeiten im Stall, im Büro, am Feld, in der Familie und immer öfter auch in Interessenvertretungen und Genossenschaften.

> **Nicht nur die Stallarbeit soll gesehen werden, sondern auch das Drumherum.**
>
> Sabine Grünwald

Gemeinsam weiterkommen

Eine dieser genossenschaftlich aktiven Bäuerinnen findet man rund 100 Kilometer vom Loitzhof entfernt im Flachgau. Isabella Übertsberger lebt gemeinsam mit ihrem Mann Lukas und ihren zwei Kindern in Straßwalchen, kennt alle ihre Milchkühe beim Namen und hat eine besondere Stärke, für die sie viele in der Branche beneiden: Optimismus. „Wir müssen wieder in eine Aufwärtsspirale!“, meint sie dazu. Seit sechs Jahren ist die Bio-Heumilch-Bäuerin als Delegierte in der Salzburger Alpenmilch Genossenschaft, also der Eigentümerin der SalzburgMilch GmbH, aktiv und mittlerweile sogar Obmann-Stellvertreterin. Ihr geht es darum, Landwirtschaft gemeinsam weiterzuentwickeln. Egal, ob bio oder gentechnikfrei, für sie zählt, dass Betriebe gut geführt werden und in Sachen Tierwohl und Co nach vorne schauen.

Daxerhof: Bio-Heumilchbetrieb mit 90 Milchkühen in Straßwalchen

Isabella und Lukas Übertsberger setzen auf Automatisierung und nutzen die gewonnene Zeit direkt für die Tiere. Über Jahre hinweg haben sie den Hof modernisiert und sind dabei ihren Grundsätzen immer treu geblieben: der Weiterentwicklung der Landwirtschaft und gelebtem Tierwohl.

Der Futterschieber entlastet Lukas Übertsberger. Die Zeit kann er nun direkt für die Tiere nutzen.

Diese Grundsätze lebt sie auch in ihrer Familie und auf dem Hof, den sie gemeinsam mit ihrem Mann Lukas seit 2019 schrittweise übernommen hat. Seit sie am Ruder sind, ist noch kein Jahr ohne Baustelle vergangen. Isabella und Lukas sind davon überzeugt, dass ein nachhaltiger Umgang mit dem eigenen Boden, ein Gespür für die Bio-Heumilchkühe und das Nutzen modernster Technik ein wichtiger Schlüssel für den Erfolg am Betrieb sind. Es gibt zum Beispiel einen Melkroboter, den die 90 Milchkühe jederzeit aufsuchen können, einen automatischen Futterschieber, damit sie rund um die Uhr hochwertiges Heu fressen können, und ein Entmistungsroboter sorgt für gesunde Klauen. Über eine App fließen alle wichtigen Daten zusammen, auf der Isabella mit einem Blick Auffälligkeiten sehen kann. Trotz all dieser Unterstützungen ist es immer noch am wichtigsten, die eigenen Kühe gut zu kennen, da die App auch etwas übersehen kann.

Isabella und Lukas Übertsberger im mehrfach ausgebauten Stall: Gefüttert wird hier nur Heu vom eigenen Betrieb.

„Automatisierung nützt nichts, wenn man nicht gerne Bäuerin oder Bauer ist. Auch ein moderner Stall bleibt ein Stall."

Isabella Übertsberger

Selbst ist die Kuh

Die letzte Neuerung bei Isabella und Lukas ist von außen sehr unscheinbar, bringt aber einen entscheidenden Vorteil mit sich: Seit dem Frühjahr können die „Damen" – wie Isabella ihre Kühe liebevoll nennt – selbstständig vom Außenklimastall auf die mehrere Hektar große Weide wechseln. Durch einen eigens angelegten Weidetunnel, der sie sicher über, oder eher unter die Straße bringt. Isabella meint dazu fast scherzhaft: „Ich möchte die Kühe zur Unabhängigkeit erziehen." Es ist ihr aber ernst. Tierwohl bedeutet hier nicht nur mehr Platz, sondern auch mehr Freiheiten für das Tier.

Ausgezeichnete Ideen: die Goldene Kuh

Mit diesen umgesetzten Projekten erreichten Isabella und Lukas bei der „Goldenen Kuh“, dem Tierwohlpreis der SalzburgMilch, den zweiten Platz in der Kategorie „Mehr Nachhaltigkeit am Milchviehbetrieb“. „Das hat uns schon sehr gefreut, weil wir mit unserem Betrieb zeigen wollen, dass sich Automatisierung und Tierwohl nicht ausschließen.“

Platz 1 in dieser Kategorie ging in diesem Jahr an Sabine und Martin Grünwald vom Loitzhof. Gerechnet hat man in Untertauern damit nicht: „Wir waren positiv überrascht, dass ein so großes Unternehmen wie die SalzburgMilch sich so intensiv mit unserem Konzept und unserer Herangehensweise auseinandersetzt und einen so kleinen Betrieb auszeichnet.“ Derzeit stehen bei Sabine und Martin „nur“ 19 Milchkühe im Stall – gefüttert ausschließlich mit Gras, Heu und Silage vom eigenen Betrieb. Dazu kommen noch 10 Jungtiere und 6 Kälber – allesamt Pinzgauer Rinder, eine alte einheimische Rasse.

> **Nachhaltigkeit entsteht oft nicht aus großen Investitionen, sondern durch viele kleine Entscheidungen im Alltag.**
>
> Sabine Grünwald

Familie Übertsberger hat in der Kategorie „Mehr Nachhaltigkeit am Milchviehbetrieb“ den zweiten Platz belegt.

Alte Rassen, neue Projekte

Dass Sabine und Martin auf diese Rasse setzen, hat mehrere Gründe: Sie kommen mit dem Klima und dem Futterangebot in der Region bestens zurecht, sind ruhig und zugänglich, wenn Gäste mit im Stall sind. Zudem ist der Betrieb offiziell anerkannter Arche-Hof. Das bedeutet, dass hier mindestens drei gefährdete Tierrassen aktiv erhalten werden. Neben dem Pinzgauer Rind, das aufgrund seiner geringeren Milchleistung nur mehr einen kleinen Anteil an Österreichs Milchkühen ausmacht, hält die Familie auch die Österreichische Landente mit und ohne Haube und die Dunkle Biene, von der zehn Völker auf dem Hof leben. Dazu kommen zahlreiche Maßnahmen, die Lebensraum für wild lebende Tiere rund um den Hof schaffen: Steinhaufen, Streuwiesen, Biotope, Froschlacken, Blühstreifen und rund 30 Schwalbennester. „Nachhaltigkeit entsteht oft nicht aus großen Investitionen, sondern durch viele kleine Entscheidungen im Alltag“, so Sabine. Kleine Entscheidungen, die für die Jury der Goldenen Kuh einen großen Unterschied machen. Und den Loitzhof so bunt.

Ausgezeichnet für mehr Tierwohl

Die „Goldene Kuh“ ist ein Herzensprojekt, welches wir 2024 ins Leben gerufen haben. Mit diesem Tierwohlpreis zeichnen wir Salzburger Milchviehbetriebe für besondere Leistungen in Sachen Tierwohl, Tiergesundheit und Nachhaltigkeit aus. So machen wir das außergewöhnliche Engagement und die innovativen Ideen unserer Bäuerinnen und Bauern sichtbar, die weit über die gesetzlichen Standards hinausgehen. Glückliche Gewinnerinnen und Gewinner sind dabei aber nicht nur die Bauernfamilien selbst – sondern auch unsere Kühe, die von den fortschrittlichen Maßnahmen täglich profitieren.

Hier geht’s zu allen Gewinnerinnen und Gewinnern:

Geschichten aus der Milchstraße

In den unendlichen Weiten der Milchstraße warten noch viele Geheimnisse darauf, enthüllt zu werden. In der Salzburger Milchstraße hingegen wurde in diesem Jahr schon eines gelüftet: Unsere SalzburgMilch Produkte erstrahlen in neuem Glanz.

Frischer Look für frische Milch!

Schon entdeckt? Die Kühe auf unseren Milchpackungen kommen seit einiger Zeit richtig groß raus! Wir haben das Design ganz sanft und behutsam weiterentwickelt, um den beliebten floralen Elementen und Illustrationen noch mehr Raum zur Entfaltung zu geben.
Das macht unsere Milchpackungen unverwechselbar und noch auffälliger als bisher, sodass sie schon von Weitem zu sehen sind. Zudem haben wir die Informationen auf den Packungen übersichtlicher gestaltet und einen neuen Look definiert, der sich bald über all unsere Produkte ziehen wird.

Beim Inhalt ändert sich nichts: Die Basis ist und bleibt die beste Milch von unseren Salzburger Betrieben!

Die Milchpackungen im neuen, auffälligen Design stehen bereits seit dem Frühjahr in den Regalen, und es kommen ständig weitere Produkte dazu. Denn im Sinne der Nachhaltigkeit brauchen wir bestehende Verpackungsmaterialien zuerst auf.

Impressum: Herausgeber: SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg; Konzept, Gestaltung & Redaktion: stoff agency GmbH; Druck: SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., Druckereiweg 1, 3671 Marbach an der Donau; Bildnachweise: SalzburgMilch GmbH, Claudia Ebner, Erik Lösch, Konstantin Reyer, stoff agency GmbH, Karin Teigl, Eva Vodenik, Shutterstock

PRINTED IN AUSTRIA

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., UW-Nr. 750

Kein Trend, sondern Tradition: Nachhaltigkeit bei SalzburgMilch

Nachhaltigkeit ist für uns mehr als ein Trend – sie ist Teil unseres täglichen Handelns und zeigt sich in unterschiedlichsten Bereichen unseres Unternehmens. Dabei denken wir sehr breit, denn Nachhaltigkeit hat viele Seiten. Neben Umweltaspekten stehen bei SalzburgMilch auch soziale Verantwortung, Integrität sowie Tiergesundheit und Tierwohl im Fokus. In diesem Beitrag gehen wir dem Thema nach.

Nachhaltigkeit hat bei ihnen einen hohen Stellenwert:
Esther Fellhofer und Peter Valenta aus den zuständigen Fachabteilungen der SalzburgMilch.

Verpackungen kontinuierlich verbessern? Wir packen das.
Ein zentraler Hebel im Bereich Umwelt liegt in der Optimierung von Verpackungen und Umverpackungen unserer SalzburgMilch Produkte. Welche Herausforderungen es dabei gibt, welche Lösungen bereits umgesetzt wurden und warum Kunststoff viele Chancen bietet, erklärt Peter Valenta, Einkaufsleiter der SalzburgMilch.

Welche Verpackungen kommen bei der SalzburgMilch zum Einsatz und welche Ziele werden damit verfolgt?
Wir gestalten unser Verpackungssortiment im Einklang mit den Anforderungen der EU-Verpackungsverordnung. Unser Ziel: weniger Materialeinsatz und höhere Recyclingfähigkeit. Aus diesem Grund setzen wir verstärkt auf Monomaterial-Verpackungen. Zusätzlich verwenden wir für immer mehr Produkte mechanisch trennbare Becher, die im Entsorgungsprozess eine sortenreine Trennung und höhere stoffliche Verwertbarkeit ermöglichen.

Was versteht man unter Monomaterial?
Als Monomaterial gelten Verpackungen, die nur aus einer Materialart bestehen. Sie sind von Sortieranlagen leichter zuzuordnen und können so einfacher dem Recyclingkreislauf zugeführt werden. Außerdem ist auch keine Abtrennung von einzelnen Komponenten erforderlich – die gesamte Verpackung kann ganz einfach in der Gelben Tonne bzw. im Gelben Sack gesammelt werden und erzielt damit eine höhere Recyclingfähigkeit als beispielsweise Kartontassen in Kombination mit Kunststoff.

Der Inhalt der SalzburgMilch Produkte kommt zu 100 Prozent aus der Region. Woher kommen die Verpackungen?
Der Großteil unserer Verpackungen kommt aus Europa. Wir bevorzugen regionale und zentraleuropäische Beschaffung, weil uns kurze Wege, Transparenz und langfristige Partnerschaften besonders wichtig sind.

Haben Sie einen konkreten Tipp, wie Konsumentinnen und Konsumenten beim Recycling den absoluten Durchblick bekommen?
Ja, die digi-cycle-App der Altstoff Recycling Austria bietet hier praktische Orientierung. Sie hilft dabei, Verpackungen richtig zu trennen und fachgerecht zu entsorgen. Mehr dazu unter digi-cycle.at/App

> **Unser Ziel: weniger Materialeinsatz und höhere Recyclingfähigkeit.**

Verantwortung übernehmen – für Menschen und Ressourcen
Der ökologische Aspekt ist nur eine Säule der Nachhaltigkeit. Auch die Qualität und die Zusammensetzung unserer Produkte spielen eine zentrale Rolle – insbesondere mit Blick auf Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung. Welche Ziele die SalzburgMilch dabei verfolgt und wie diese in der Produktentwicklung umgesetzt werden, erklärt im folgenden Interview Esther Fellhofer, Leiterin der Produktentwicklung bei der SalzburgMilch.

Die Entwicklung von Rezepturen ist sehr komplex. Worauf achtet SalzburgMilch hier besonders?
Neben bestem Geschmack und höchster Qualität möchten wir unseren Konsumentinnen und Konsumenten Produkte mit einer hohen ernährungsphysiologischen Wertigkeit anbieten. Das heißt zum Beispiel, dass wir auf einen nach aktuellen Empfehlungen festgelegten Zuckergehalt achten. Dieser wird in unseren Produkten oft sogar unterschritten.

> **Milch liefert von Natur aus hochwertiges, gut verwertbares Eiweiß.**

Gilt das auch für Jogurtprodukte und Drinks, die fruchtig-süß schmecken?
Ja, bereits seit 2020 reduzieren wir hier schrittweise den Zuckergehalt. So enthalten die Premium Fruchtjogurts, Fruchtmolken sowie Schoko- und Vanillemilch bereits jetzt weniger als die von SIPCAN* für 2027 ausgerufene Höchstmenge von 10,5 g pro 100 ml/mg. Durch gezielte Rezepturoptimierungen achten wir aber besonders darauf, dass sich der Geschmack nicht verändert.

Was ist der besondere Vorteil von Milchprodukten? Was fasziniert Sie persönlich daran?
Ich finde es erstaunlich, welche wertvollen Inhaltsstoffe die Milch von Natur aus liefert. Generell sind Milch und die daraus hergestellten Produkte wichtige Lieferanten von Vitaminen und Mineralstoffen. Schon ein Glas Milch liefert einen wertvollen Beitrag zur täglichen Kalziumversorgung. Zudem ist Milch mit ihrem hochwertigen, gut verwertbaren Eiweiß eine ganz natürliche Proteinquelle. Eiweißreiche Produkte wie unser Premium Skyr oder unser Premium Topfen tragen also besonders zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Darüber hinaus arbeiten wir kontinuierlich an neuen, innovativen Produkten mit hochwertigem Protein.

* Das Special Institute for Preventive Cardiology and Nutrition (SIPCAN) ist ein unabhängiges, wissenschaftliches und vorsorgemedizinisches Institut, das sich der Gesundheitsförderung für jede Altersgruppe widmet.

Einblick für alle
Der SalzburgMilch Nachhaltigkeitsbericht 2025, der federführend von Matthias Greisberger und Marianne Schmid (im Bild) mit anderen Abteilungen im Unternehmen verfasst wurde, gewährt Einblicke in unser Unternehmen, unsere Initiativen und Projekte.

Gleich reinschauen!

Drei Schritte zum Glück

Erstens: Freunde und Familie zum Essen einladen.
Zweitens: die Lasagne sowie den Apfelstreuselkuchen laut Rezept zubereiten.
Drittens: gutes Essen und eine schöne Zeit genießen.

Lasagne mit Hokkaido & Spinat

Zutaten für 4–6 Personen

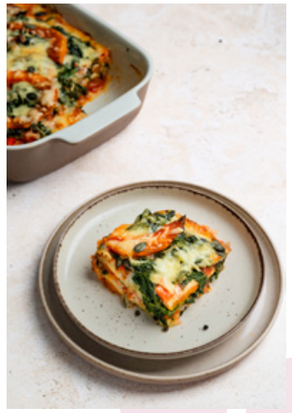
Für die Lasagne:

- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- 300 g Tiefkühlspinat
- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 3–4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Dose mit 400 g Tomaten, gewürfelt
- 50 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian
- 9–12 Lasagneblätter
- 150 g Premium Original Almkönig, gerieben
- 1–2 EL Kürbiskerne (optional)

Für die Béchamelsauce:

- 50 g Premium Teebutter
- 60 g Mehl
- 550 ml Premium Alpenmilch
- 50 ml Premium Schlagobers

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten



Und so geht's:

1. Zu Beginn den Knoblauch klein schneiden, in Öl andünsten und den Spinat darin auftauen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Den Kürbis in 1,5 cm breite Spalten schneiden, auf einem Blech mit Öl beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Bei 190 °C ca. 20 Minuten backen, bis er weich ist.
3. Anschließend die Zwiebel und Karotten schälen, fein würfeln und scharf anbraten. Mit Tomaten und Brühe ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Béchamelsauce Butter schmelzen, Mehl einrühren. Mit Milch und Schlagobers unter Rühren aufkochen, bis die Sauce dickt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 25 × 35 cm große Auflaufform bereitstellen.
6. Den Boden der Auflaufform mit 2 EL Béchamelsauce bedecken. Danach Lasagneblätter und je ein Drittel Tomatensauce, Spinat, Kürbis, Béchamelsauce und geriebenen Almkönig schichten. Diesen Vorgang zweimal wiederholen.
7. Die Lasagne mit Kürbiskernen bestreuen und ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Apfelstreuselkuchen mit Pudding

Zutaten für 8–10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 60–70 Minuten

Für den Rührteig:

- 230 g zimmerwarme Premium Teebutter
- 160 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 4 Eier (Größe M)
- 265 g Mehl
- 12 g Backpulver
- 75 ml Premium Alpenmilch
- 3–4 große Äpfel
- Saft ½ Zitrone (für die Äpfel)

Für die Streusel:

- 110 g Premium Teebutter
- 200 g Mehl
- 90 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Pudding-Creme:

- 400 g Pudding-Genuss Vanille
- 250 ml Premium Schlagobers

Und so geht's:

1. Für die Pudding-Creme Schlagobers steif schlagen und Pudding-Genuss vorsichtig unterheben.
2. Für die Streusel Butter schmelzen und mit trockenen Zutaten zu einer krümeligen Masse verrühren.
3. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillinzucker 5–7 Minuten schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren.
   Mehl mit Backpulver vermengen, Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln oder in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Eine Form mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen, Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig einfüllen, Äpfel leicht eindrücken. Pudding-Creme und anschließend Streusel darauf verteilen.
7. 60–70 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Pudding in der Kuchenmitte bleibt wackelig.
8. Den gebackenen Kuchen 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann lösen und vollständig auskühlen lassen. Je nach Belieben mit Staubzucker servieren.

Tipp: **Für den Extra-Genuss den Apfelstreuselkuchen mit unserem Premium Schlagobers servieren!**

Gutes Gelingen!

Für alle Milchbubis und -mäderl

Egal, ob du lieber Lisa, Alex oder einfach unsere Premium Milch trinkst – wirf die Packungen auf keinen Fall weg, denn wir haben einen super Basteltipp für dich: den SalzburgMilch Wandorganizer!

Der SalzburgMilch Wandorganizer

Wenn du leere Milchpackungen in die richtige Tonne wirfst (genau, die gelbe), können sie recycelt werden. Du kannst sie aber auch zu Hause wiederverwerten – beim Basteln! Zum Beispiel für diesen praktischen Wandorganizer, in dem du deine Schul- und Bastelsachen perfekt unterbringen kannst.

PS: Für diese Bastelanleitung benötigst du die Hilfe von deinen Eltern.

Das brauchst du:

- 4 leere Milchpackungen
- 2 leere Packungen Alex Schoko-Milch oder Lisa Vanille-Milch
- Spanholzplatte 30 × 40 cm
- Rundholzstab
- Stoff
- Dekomaterial (zum Beispiel Holzperlen, Sticker oder Kulleraugen)
- Haushaltsgarn
- Acrylfarben
- Klebeband (1 cm breit)
- Cutter-Messer und Schere
- Bleistift
- Permanent-Marker
- Tacker oder Heißklebepistole

Lass dir beim Schneiden und Tackern von einem Erwachsenen helfen!

01

Schneide mit dem Cutter-Messer vorsichtig den oberen Teil jeder Packung ab. Am besten variierst du dabei die Höhen, sodass du zum Beispiel auch deine Stifte darin aufbewahren kannst.

02

Jetzt wird's bunt: Bemale die Milchpackungen mit Acrylfarben und lass sie gut trocknen. Wenn die Kanten vom Schneiden etwas ausgefranst sind, kannst du sie vorher mit Kreppband umkleben.

03

Nimm deine Spanholzplatte und lege sie auf den Stoff. Schneide den Stoff so zurecht, dass du ihn wie auf dem Bild über die Holzplatte spannen und festtackern oder mit der Heißklebepistole festkleben kannst.

04

Jetzt geht's ins Finale: Tackere oder klebe die bemalten Milchpackungen auf die Platte und verziere die Behälter mit Holzperlen, Stickern oder bemale sie mit einem Permanent-Marker. Wenn du möchtest, kannst du auch einen Rundholzstab zwischen den Packungen befestigen, um hier später Klebebänder aufzuhängen. Wenn du damit zufrieden bist, musst du nur noch ein Stück Haushaltsgarn zum Aufhängen an der Rückseite der Tafel befestigen und schon bist du fertig!

Hier findest du alle Schritte genauer erklärt.

Kleine Hände, großer Genuss!

Mit unseren Klassikern „Alex“ und „Lisa” zauberst du Schicht für Schicht einen süßen Gaumenschmaus.

Schichtdessert Vanille & Schoko

Zutaten für ca. 8 kleine Gläser

Für die Himbeerschicht:

- 350 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 0,5 TL Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 Blatt Gelatine

Für die 2 Cremen:

- 250 ml Premium Schlagobers
- 100 g Premium Topfen
- 100 g Premium Naturjogurt
- 250 g Mascarpone
- 0,5–1 EL Zucker
- ca. 5 EL Alex Schoko-Milch
- ca. 5 EL Lisa Vanille-Milch
- 0,5–1 TL Trink-Kakaopulver

Außerdem:

- zerbröselte Biskotten

Tipp: Mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen, damit alles fest wird

Und so geht’s:

1. Lass zu Beginn die Himbeeren, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf weich köcheln.
2. Streiche dann das Himbeer-Püree durch ein feines Sieb, so hast du später keine Kerne in der Creme.
3. Weiche nun die Gelatine in kaltem Wasser ein, drück sie aus und rühre sie in das warme Himbeer-Püree, bis sie sich ganz aufgelöst hat.
4. Schnapp dir nun eine andere Schüssel und rühre darin Mascarpone, Topfen, Jogurt und Zucker glatt.
5. Schlag das Schlagobers steif und rühre es vorsichtig in die Mascarpone-Creme.
6. Halbiere die Creme und verrühre eine Hälfte mit Lisa Vanille-Milch und die andere mit Alex Schoko-Milch und Kakao-Pulver.
7. Fast fertig, jetzt musst du deine Zutaten nur noch in die Gläser schichten. Und zwar so:
   - → zerbröselte Biskotten
   - → mit Alex Schoko-Milch beträufeln
   - → dunkle Alex-Creme
   - → wieder zerbröselte Biskotten
   - → mit Lisa Vanille-Milch beträufeln
   - → helle Lisa-Creme
   - → zum Schluss eine Schicht Himbeer-Püree

Mit Alex und Lisa genießen und gewinnen!

Schon gesehen? Alex Schoko-Milch und Lisa Vanille-Milch haben jetzt neue Verpackungen! Und die haben den Dreh raus!

Denn wir haben den Strohhalm gegen einen praktischen, wiederverschließbaren Schraubverschluss ausgetauscht. Perfekt für den Genuss in Etappen oder unterwegs. Ob zu Hause, in der Schule oder beim Spielen – nimm deinen Lieblingsdrink einfach überall mit und genieße ihn, wann immer du Lust darauf hast! Aber nicht nur äußerlich haben sich unser super-cremiger und schokoladiger Alex und die sagenhaft vanillige Lisa verändert, sondern auch innerlich. In ihnen steckt jetzt noch weniger Zucker, dafür aber wertvolles Vitamin D und Calcium.

Jetzt kreativ werden und tolle Preise abstauben!

Schnapp dir deine Buntstifte und werde kreativ! Male ein Bild von dir – zusammen mit Alex oder Lisa – auf dem Spielplatz, beim Picknick oder einem lustigen Abenteuer. Alles ist erlaubt! Lade deine Zeichnung danach bis zum 15. Oktober 2026 auf www.milch.com/gewinnspiel hoch und gewinne mit etwas Glück einen von 15 praktischen Turnbeuteln mit Trageriemen im bunten Alex-Lisa-Design.

Hier mitmachen

Außerdem: 15 Alex-Lisa-Turnbeutel

Hauptpreis:

Als Hauptgewinn lockt Familienspaß für 2 Erwachsene und 3 Kinder bei **„Alex, die Piratenratte“ im Schauspielhaus Salzburg** – jenem Stück, das uns vor 30 Jahren zur Alex Schoko-Milch inspiriert hat.

HAUS SCHAUSPIEL SALZBURG

Teilnahmebedingungen: milch.com/gewinnspiel/teilnahmebedingungen

Speisen wie ein König!

So kreativ darf Genuss sein.

Ob am Frühstückstisch, als Snack oder zum Überbacken: Unser Premium Almkönig ist der ideale Begleiter für jeden Tag. Die drei köstlichen Sorten Original Almkönig, Almkönig geräuchert oder Almkönig – Der Cremige sorgen mit ihrem milden Aroma für geschmackvolle Abwechslung. Wie kreativ der Klassiker einsetzbar ist, beweisen die liebevoll gestalteten Käsebrote unserer Kundinnen und Kunden.

Lassen auch Sie sich inspirieren und zaubern Sie köstliche Käsekunst-Brote für Ihren Jausentisch!

Jetzt drei verschiedene Sorten unseres Premium Almkönigs entdecken und genießen!

Erfahren Sie mehr über unsere Produkte und die Welt von SalzburgMilch auf unseren Social-Media-Kanälen!
@salzburgmilch