

## 10 Jahre SalzburgMilch Käserei: eine Dekade des Erfolgs

**2014 wurde die Käserei der SalzburgMilch in Lamprechtshausen nach nur einem Jahr Bauzeit in Betrieb genommen. Seitdem steht das Werk für Käsekompetenz auf höchstem Niveau, das traditionelles Handwerk und moderne Technologie erfolgreich zusammenführt. Dies belegen auch zahlreiche nationale und internationale Qualitäts-Auszeichnungen, mit denen die Salzburger Premium Milchmacher über die Jahre für ihre Käse-Spezialitäten ausgezeichnet wurden.**

Mit zwei Standorten und einem breit gefächerten Produkt-Sortiment an Milch- und Käseprodukten ist die SalzburgMilch in den letzten Jahren zum drittgrößten Molkerei-Unternehmen in Österreich aufgestiegen und die Wachstumskurve zeigt weiter steil nach oben. Teil dieses Erfolges ist, neben der Molkerei in Salzburg Itzling, die topmoderne Käserei in Lamprechtshausen, in der täglich zwischen 400.000 und 500.000 Liter Milch aus neun verschiedenen Milchsorten sortenrein zu hochwertigen Schnitt- und Hartkäse-Spezialitäten verarbeitet werden. Andreas Gasteiger, Geschäftsführer der SalzburgMilch, zieht zum runden Geburtstag der SalzburgMilch Käserei, eine sehr positive Bilanz: „Als 2013 der Spatenstich für das neue Werk erfolgte und bereits ein Jahr später der erste Käse über das Förderband ging, war nicht abzusehen, welche Entwicklung unsere Käserei nehmen würde. Wurden im ersten Jahr noch 9.000 Tonnen Käse jährlich produziert, stehen wir heute bei 15.000 Tonnen pro Jahr. Die Nachfrage nach unseren Qualitätsprodukten ist so groß, dass wir unsere Käserei in der Vollauslastung betreiben.“ Moderne Technik ermöglicht dabei eine breite Vielfalt an Verarbeitungsmöglichkeiten, die vom Stück, über Scheiben bis hin zu gewürfelter oder geriebener Ware reicht.

### **Tradition trifft Moderne: eine Symbiose mit Erfolgsfaktor**

Aber auch wenn der Einsatz computergesteuerter Systeme für einen perfekt getimten Produktionsablauf sorgt, nimmt die traditionelle Handwerkskunst der SalzburgMilch Käsemeister ganz bewusst eine große Rolle ein. Ihr Fingerspitzengefühl und ihre langjährige Erfahrung sind im gesamten Produktionsprozess unerlässlich. Ganz der Tradition folgend, werden nach wie vor Kupfer-Fertiger verwendet und Heumilch-Spezialitäten wie der Premium Bergkäse oder der Premium Heujuwel auf natürlichen Fichtenbrettern gereift. Das Erfolgskonzept geht auf: Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen durch Experten beim World Cheese Award, dem AMA-Käsekaiser und der internationalen Käsiade belegen die hohe Käsekompetenz der SalzburgMilch.

## „klimaaktiv“-Auszeichnungen: Erfolgreiche Projekte zur Steigerung der Energieeffizienz

Hervorgetan hat sich die Käserei auch in puncto Nachhaltigkeit. 2021 wurde am Standort in Lamprechtshausen Salzburgs größte Aufdach-Photovoltaikanlage installiert. Sie produziert auf einer Fläche von 13 000 m<sup>2</sup> saubere Energie, die zur Gänze in den Betrieb des Werkes fließt. Offizielle Anerkennung für ihr vielfältiges nachhaltiges Engagement und ihren verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen erhielt die SalzburgMilch in den Jahren 2017, 2019 und 2023 mit der Verleihung des klimaaktiv-Preises. Dabei wurden innovative Optimierungsmaßnahmen ausgezeichnet, die dafür sorgen, dass eingesetzte Wärme nicht verpufft, sondern wieder in das System zurückgeführt wird. Seit 2023 sorgt zudem eine neue Brunnenanlage für die Versorgung mit Trinkwasser am Standort in Lamprechtshausen und auch für die Zukunft sind weitere Maßnahmen zur Reduktion des eigenen CO<sub>2</sub>-Abdrucks geplant.

### Pressekontakt/Rückfragen

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

### Wir sind Partner von:



### Wir sind Förderer von: