

# milch.

AUSGABE 2023

DAS MAGAZIN DER SALZBURGMILCH



**JETZT  
TREUEPUNKTE  
SAMMELN  
& wertvolle Preise  
gewinnen!**

## Morgenstund hat Skyr im Mund

Unser proteinreicher Muntermacher  
der besonders cremigen Art  
S. 12

## Milch mit Persönlichkeit

Die vielen Gesichter hinter  
unserem Unternehmenserfolg  
S. 18

# INHALT

**04 10 Jahre SalzburgMilch**  
Ein Gespräch mit Andreas Gasteiger über die Highlights der letzten 10 Jahre und unsere Pläne für die Zukunft

**06 Wir schauen seit Generationen auf dieselben Wiesen**  
Zu Gast bei einer unserer Bauernfamilien auf ihrem Erbhof im Pongau

**08 Milch, Umwelt, Klima**  
Ergebnisse unseres Forschungsprojektes in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien



**10 Nachhaltigkeit leben**  
Unsere Verantwortung für eine lebenswerte Gegenwart und Zukunft

**12 Milchgenuss in seiner ganzen Vielfalt**  
Premium Qualität, die man schmeckt: beste SalzburgMilch Produkte aus der Region

**13 Von mild bis würzig**  
Tipps für den perfekten Käsegenuss von unserer Käsesommelière

**14 Unwiderstehliche Rezeptideen**  
Zu viel Käse gibt's nicht! Vier köstliche Rezepte mit unserem Original Almkönig für echte Genießer



**16 Kinderspaß!**  
Süße Cupcake-Rezepte mit Alex und Lisa, Malen nach Zahlen und leuchtende Bastelkunst aus Milchkartons

**18 Milch mit Persönlichkeit**  
So vielfältig wie unsere Milchprodukte sind auch die Menschen, die sie herstellen.

**20 Lehre mit Geschmack**  
Wenn die Liebe zur Milch zum Beruf wird und Jugendliche zu Premium Milchmachern/ Milchmacherinnen werden



# SALZBURGMILCH ONLINE

Hier erfahren Sie alles über die SalzburgMilch.

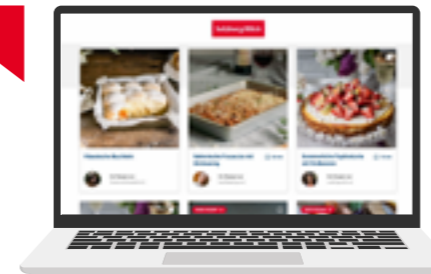
FOLGEN SIE UNS AUF   

Bereits knapp 80.000 Menschen sind auf Social Media Fans der Marke SalzburgMilch und erhalten so Informationen aus erster Hand. Möchten auch Sie Teil der großen SalzburgMilch Familie werden? Dann folgen Sie uns auf unseren diversen Social-Media-Kanälen! Dort erfahren Sie alles über unsere regionalen Premium Produkte, finden reichlich Genussinspirationen, Interessantes rund um unsere Bauernfamilien sowie Wissenswertes zu unserem Engagement für Tierwohl und Nachhaltigkeit.

NEU: SALZBURGMILCH AUF PINTEREST! 

Entdecken Sie jetzt auch unsere umfangreiche Sammlung toller Genussideen für jeden Anlass und jede Jahreszeit in unserem neuen Rezeptbereich auf [pinterest.at/SalzburgMilch](https://pinterest.at/SalzburgMilch). Holen Sie sich dort Ideen zum Backen und Kochen, schaffen Sie sich eigene Pinnwände mit Ihren Lieblingsrezepten und folgen Sie uns, um kulinarisch stets inspiriert zu bleiben.

JETZT NEU:  
Rezepte online merken!



FINDEN SIE IHR PERFEKTES REZEPT!

Das Auge isst ja bekanntlich mit. Deshalb haben wir den Rezeptbereich auf unserer Website neu gestaltet, mit jeder Menge Bildern, die Lust aufs Kochen und Backen machen. Dank der praktischen Filterfunktion und einer Merkliste sind das Suchen und Speichern Ihrer Lieblingsrezepte jetzt noch einfacher! Klicken Sie sich am besten gleich durch und lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Ideen für unvergessliche Genussmomente inspirieren! Jetzt entdecken auf [milch.com/rezepte](https://milch.com/rezepte)

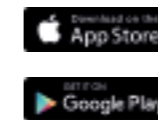
UNSER PODCAST „MILCHGESPRÄCHE“

Tauchen Sie ein in die Welt der Milch – mit „Milchgespräche“, dem Podcast der SalzburgMilch. Hier erwarten Sie spannende Beiträge, die sich mit verschiedenen Aspekten der Milchverarbeitung und der Herstellung unserer Premium Milchprodukte beschäftigen. In der neuesten Folge spricht Wolfgang Dürnberger mit dem Experten DI Martin Seiringer von der BOKU Wien über die Ergebnisse des Forschungsprojektes im Auftrag der SalzburgMilch zur Ökobilanzierung und Nachhaltigkeitsbewertung der Milchproduktion bei unseren Milchbauern in der Region.

Die Milchgespräche finden Sie auf [milch.com/podcast](https://milch.com/podcast), in der **SalzburgMilch App** und auf **Spotify, iTunes & Google Podcasts**.



Hier geht's zum App-Download!

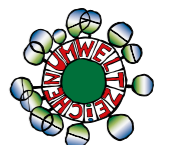


HOLEN SIE SICH JETZT WIEDER IHRE LIEBLINGSPRÄMIEN

Nach unserer Sommerpause können Sie jetzt wieder Punkte sammeln und gegen exklusive Prämien und hochwertige SalzburgMilch Fanartikel eintauschen. Mit der SalzburgMilch App kommen Sie außerdem in den Genuss unzähliger Rezeptideen, spannender News, Gewinnspiele und Infos zu unseren Premium Milchprodukten und erfahren auch alles über aktuelle Jobangebote und eine Lehre bei der SalzburgMilch.

## Impressum:

HERAUSGEBER: SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg  
KONZEPT, GESTALTUNG & REDAKTION: Agentur Volk GmbH, Schumannngasse 32/2/9, 1180 Wien  
DRUCK: Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach/Donau  
BILDNACHWEIS: SalzburgMilch GmbH, Agentur Volk GmbH, Kevin Buch, Martina Enthammer, Claudia Ebner, Catrin Ferrari-Brunnenfeld; Bildrechte von den Gewinnspielen liegen beim jeweils angeführten Kooperationspartner



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Johann Sandler GesmbH & Co KG, UW-Nr. 750

# 10 JAHRE SALZBURGMILCH

## 90 Jahre Tradition & Erfahrung

So lautet das Motto des Jubiläumjahres des bedeutendsten Molkereiunternehmens in der Region. Ein guter Grund, bei Andreas Gasteiger – seit genau 10 Jahren Geschäftsführer der SalzburgMilch – nachzufragen, was aus seiner Sicht die Highlights der letzten Jahre waren und was das Team der SalzburgMilch für die Zukunft plant.



### Herr Gasteiger, wenn Sie „10 Jahre SalzburgMilch“ Revue passieren lassen, was sind Ihre ersten Gedanken?

Zunächst verspüre ich eine große Dankbarkeit, auf eine so positive Entwicklung in dieser ereignisreichen Zeit zurückblicken zu dürfen. Daher möchte ich mich herzlich bei unseren vielen Milchbauernfamilien in der Region für ihren unermüdlichen Einsatz für beste Milchqualität bedanken. Einen großen Beitrag zu unserer Erfolgsgeschichte leisten aber auch unsere knapp 500 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unsere Handelspartner aus über 20 Ländern, zu denen wir seit vielen Jahren eine gute Beziehung pflegen.

Ein besonderes Dankeschön gilt unseren vielen treuen Konsumentinnen und Konsumenten, die tagtäglich der Qualität und dem unverfälschten, gehaltvollen Geschmack der SalzburgMilch Produkte vertrauen und damit die heimische Landwirtschaft unterstützen und stärken.

### Die SalzburgMilch ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Können Sie uns das anhand von ein paar Zahlen verdeutlichen?

Nach dem Zusammenschluss der Alpenmilch Salzburg mit dem Käsehof im Jahr 2013 erzielten wir einen Jahresumsatz von 172 Mio. €. Heute stehen wir bei 300 Mio. € Umsatz und sind damit schon vor einigen Jahren zum drittgrößten Molkereiunternehmen Österreichs aufgestiegen. Gleichzeitig sind wir das erfolgreichste Unternehmen der Branche. Dadurch konnten wir einerseits in der Region kräftig investieren, in Summe waren es ca. 140 Mio. €, die wir beispielsweise beim Neubau der hochmodernen Käserei in Lamprechtshausen und zahlreichen Erweiterungen und Modernisierungen an beiden Standorten zukunftsichernd aufgewendet haben. Andererseits konnten wir unseren Milchbauernfamilien stets einen Milchpreis im österreichischen Spitzenfeld ausbezahlen. In den letzten zehn Jahren waren das in Summe unvorstellbare 1,1 Milliarden €. Diese rund 2400 Milchlieferantinnen und Milchlieferanten sind übrigens auch die Eigentümerinnen bzw. Eigentümer



GF Andreas Gasteiger

des Unternehmens, organisiert als Genossenschaft. Wir sind sehr stolz, dass wir zu 100 % im österreichischen, bäuerlichen Eigentum stehen und dadurch so eng mit der Region verwurzelt sind. Die Genossenschaft präsentiert sich heute als moderne Organisation, die nicht nur auf über 90 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblickt, sondern den Fokus auch auf die zukünftige Sicherung der Milchwirtschaft in unserem Gebiet richtet.

### Die SalzburgMilch zählt auch zu den wichtigsten und attraktivsten Arbeitgebern in Salzburg. Was ist Ihnen als Geschäftsführer besonders wichtig?

Wir freuen uns sehr, es schon zum wiederholten Mal im Ranking des Market Institutes unter die Top 5 der besten Arbeitgeber im Bundesland Salzburg geschafft zu haben. Wir sind in den letzten Jahren stark gewachsen und beschäftigen heute knapp 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben moderne Strukturen geschaffen und achten stets auf ein möglichst optimales Arbeitsklima. Dass wir ein echt starkes Team sind, haben wir schon oft bewiesen, besonders in den zahlreichen Krisensituationen der vergangenen Jahre. Durch unermüdlichen Einsatz und eine enge Bindung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zum Unternehmen sind wir gemeinsam er-

folgreich und gestärkt daraus hervorgegangen. Besonders wichtig ist uns die Ausbildung unserer Fachkräfte der Zukunft: Seit 2013 haben wir bereits über 70 Lehrlinge in 12 verschiedenen Lehrberufen ausgebildet. Dass davon heute noch mehr als 50 bei der SalzburgMilch arbeiten, zeugt vom positiven Spirit des Unternehmens und stimmt mich sehr zuversichtlich für die Zukunft.



Tierärztin Dr. Katharina Lichtmannsperger

### Vor bereits sechs Jahren setzte die SalzburgMilch mit der Tiergesundheitsinitiative neue Maßstäbe. Wie hat sich dieses Projekt auf die Unternehmensentwicklung ausgewirkt?

Unsere Tiergesundheitsinitiative war eine echte Pionierleistung. Sie ist bis heute einzigartig in Österreich und ein essenzieller Baustein unserer erfolgreichen Strategie als Premium Milchmacher. Dass der wissenschaftliche Betreuer des gesamten Programms, Dr. Josef Schenkenfelder von der Universität für Bodenkultur, für seine Arbeit bereits mit zwei renommierten Forschungspreisen ausgezeichnet wurde, unterstreicht die Ernsthaftigkeit, mit der wir uns des so wichtigen Themas Tierwohl annehmen. Wir setzen uns nachprüfbar gemeinsam mit allen Milchbäuerinnen und Milchbauern Tag für Tag für das Wohl der Milchkühe ein. Der wichtigste Eckpfeiler der Initiative sind die Tiergesundheits-Checks, die regelmäßig bei allen Milchkühen durchgeführt werden, sowie die über die gesetzlichen Mindestanforderungen weit hinausreichenden Auslauf- bzw. Weidezeiten von mindestens 120 Tagen im Jahr. SalzburgMilch ist weiterhin das einzige Molkereiunternehmen Österreichs, das mit Dr. Katharina Lichtmannsperger eine eigene Beratungstierärztin beschäftigt. Diese setzt sich zusätzlich in ihrer Funktion als Vorsitzende des ebenfalls einzigartigen Tiergesundheitsbeirates für eine weitere Stärkung des Tierwohls bei der SalzburgMilch ein.

### Bleiben wir beim Thema Einzigartigkeit: Stimmt es, dass die SalzburgMilch wirklich 14 verschiedene Milchsorten sammelt und verarbeitet?

Ja, das ist korrekt. Diese Komplexität ist zwar eine enorme Herausforderung für das Unternehmen, aber wir haben dadurch eine echte Alleinstellung am Markt und es macht uns zur Spezialmilch-Molkerei Nr. 1 in ganz Europa. Bei uns ist jede Milchsorte, die wir für uns und unsere Handelspartner sammeln und verarbeiten, eine Spezialität. Denn neben der 100-prozentigen Gentechnikfreiheit machen unsere strengen Tierwohl- und Fütterungsbestimmungen die Milch zu einer echten Besonderheit. Wir sind Europas größter Heumilch-Verarbeiter und zählen zu den wichtigsten Herstellern von Biomilch-Produkten, unter anderem mit unserem umfangreichen Bio Premium Sortiment.

### Qualität und Geschmack sind bei der SalzburgMilch besonders wichtig. Wodurch zeigt sich das den Konsumenten und Konsumentinnen?

Diese beiden Kriterien sind eine wichtige Säule unserer Strategie, denn nur so kann man die hohen Erwartungen unserer Konsumentinnen und Konsumenten auf Dauer erfüllen. Unser Premiumkonzept, das wir 2017 eingeführt und laufend erweitert haben, sorgt für die Erfüllung dieses hohen Qualitäts- und Geschmacksanspruchs. Die Tatsache, dass wir mit unseren Produkten bei namhaften Wettbewerben wie dem AMA-Käsekaiser, dem DLG-Wettbewerb oder den World Cheese Awards zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erhalten haben, beweist, dass wir den Geschmack der österreichischen und internationalen Gaumen treffen. Zudem haben wir uns in den letzten Jahren über einige Innovationspreise gefreut. Diese bestärken uns in unserem Bestreben, immer wieder neue Produkte auf den Markt zu bringen.



Salzburgs größte Dach-PV-Anlage in Lamprechtshausen

### Stichwort Auszeichnungen: Für Ihre Nachhaltigkeitsprojekte erhielten Sie auch schon zahlreiche Preise. Welchen Stellenwert haben Energieeinsparung und Energieeffizienz bei der SalzburgMilch?

Nicht erst seit der Energiekrise 2022 sondern schon seit vielen Jahren haben wir laufend Effizienzmaßnahmen umgesetzt, um den Energieverbrauch und die damit verbundenen Emissionen zu minimieren. So haben wir auf der Käserei in Lamprechtshausen die größte Dach-PV-Anlage Salzburgs errichtet. Eine zweite, auf dem Dach der Molkerei in der Stadt Salzburg, ist in Vorbereitung. Und unsere Klimastrategie sieht vor, so schnell wie möglich gänzlich aus den fossilen Energieträgern auszustiegen. Hier laufen schon konkrete Projekte. Auch Maßnahmen zum Umstieg auf E-Mobilität, zur Reduktion von Kunststoffverpackungen und zur deutlichen Verringerung des Zuckergehalts bei vielen unserer Produkte waren und sind Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie.

# WIR SCHAUEN SEIT GENERATIONEN

*auf dieselben Wiesen*

Unsere Bauernfamilien spielen seit vielen Generationen eine entscheidende Rolle für den Erhalt der Wiesen und Almen in der Region. Durch ihre tagtägliche Arbeit und nachhaltige Bewirtschaftung sorgen sie für allerbeste Milchqualität und tragen dazu bei, dass die wertvolle Tradition, das Brauchtum und die Werte weitergegeben werden. Respektvoller Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen sowie Wertschätzung gegenüber den Tieren stehen dabei an oberster Stelle. Eine dieser Familien ist die Familie Haym aus Radstadt.

Die jungen Landwirte, Andreas und Maria Haym, bewirtschaften den Untersulzberghof und im Sommer die Tauernkarleitenalm im schönen Pongau. Sie leben mit ihrer ganzen Familie in einem Mehr-Generationen-Haushalt und führen gemeinsam einen Milchwirtschaftsbetrieb, der Tradition und Moderne vereint. Das Besondere daran: Der Untersulzberghof ist ein Erbhof – für eine Bauernfamilie eine große und besondere Ehre. Es bedeutet nämlich, dass der Hof seit über 200 Jahren in der Familie weitervererbt wurde.

**Familie Haym über ihren Hof, die Werte, die sie als Familie lebt, und darüber, was für das Wohlergehen ihrer Milchkühe am wichtigsten ist**

**Eure ganze Familie lebt hier auf einem Generationenhof – es ist also immer etwas los?**

**Maria Haym:** Ja, bei uns ist der Mittagstisch immer voll! Es werden sehr gute Gespräche geführt. Wir besprechen den Tagesablauf, wir helfen zusammen. In der Kindheit bekommt man mit, dass die Oma und der Opa da sind und unterstützen. Die kleinen Kinder helfen auch mit. Sie lernen ganz früh, wenn sie am Bauernhof aufwachsen, wie man mit Tieren und der Natur umgeht.



Andreas Haym mit seinen Kühen auf der Weide

“ Die Landwirtschaft und die Arbeit mit den Tieren sind das Herzblut unserer Familie. Diese Leidenschaft zeichnet auch meinen Mann aus. Er lebt für unseren Hof und hat das auch so von seinen Eltern mitbekommen. Dieses Erbe ist etwas, worauf wir alle sehr stolz sind. “

Maria Haym



Familie Haym v. li. nach re.: Andreas, Maria, Konrad und Maria

**Welche Werte sind für eure Familie besonders wichtig?**

**Konrad Haym:** Unsere wichtigsten Werte sind ehrliche Arbeit, das Brauchtum, das wir weiterhin pflegen, und das positive Nach-vorne-Blicken. Unser Boden und vor allem auch die Tiere sind unser wertvollstes Kapital. Wir müssen schauen, dass es den Tieren gut geht, dass es ihnen an nichts fehlt. Und was den Boden angeht – wir sind nur Verwalter von so einem Betrieb. Wir schauen gut auf den Boden, damit wir ihn in Zukunft den Kindern im Topzustand übergeben können.

**Was braucht eine Milchkuh, damit es ihr gut geht?**

**Andreas Haym:** Eine Milchkuh braucht frisches Wasser und Futter von bester Qualität, viel Luft und Licht sowie reichlich Bewegung und eine sehr weiche Unterlage in der Liegebox. Ganz besonders wichtig ist, dass die Tiere gesund sind. Tiergesundheit bedeutet für mich, dass die Milchkühe die besten Bedingungen in der Haltung haben, dass sie auf die Weide hinauskönnen. Das ist für mich das höchste Maß an Tierwohl, das man einer Milchkuh bieten kann.



Maria Haym mit Dr. Lichtmannsperger im Kuhstall

**Geht's den Tieren gut, geht's uns gut.**

Die SalzburgMilch ist das einzige Molkereiunternehmen in Österreich, das eine eigene Beratungstierärztin beschäftigt. Dr. Katharina Lichtmannsperger wuchs selbst auf einem traditionellen Salzburger Milchbauernhof auf. Ihre Eltern vermittelten ihr dort von klein auf den richtigen Umgang mit Milchkühen und die Liebe zu den Tieren. In ihrer Kindheit verbrachte sie viele Sommer auf der Tauernkarleitenalm der Familie Haym und half dort ihren beiden Tanten bei der Betreuung der Kühe. Diese frühen Erfahrungen hatten starken Einfluss auf ihre spätere Berufswahl als Tierärztin. So entwickelte sie nicht nur eine große Verbundenheit zur Natur, sondern auch ein tiefgreifendes Verständnis für die Bedürfnisse der Milchkühe und die Bedeutung von Tiergesundheit.

Dr. Lichtmannsperger pflegt auch heute noch eine sehr persönliche Beziehung mit der Familie Haym, der sie nun als Tierärztin in allen Tiergesundheitsfragen beratend zur Seite steht. Sie engagiert sich aktiv für die Förderung des Tierwohls auf allen Bauernhöfen der SalzburgMilch, indem sie eng mit den Bauernfamilien zusammenarbeitet und immer ein Auge darauf hat, dass es den Tieren gut geht. Als Vorsitzende des einzigartigen Tiergesundheitsbeirates setzt sie sich für eine kontinuierliche Stärkung der Tierwohlsituation bei allen SalzburgMilch Kühen ein. Dabei wird für jeden Bauernhof gemeinsam eine individuelle Strategie erarbeitet, um das Tierwohl weiter zu verbessern.

**Dr. Katharina Lichtmannsperger über die Pionierrolle und das Engagement der SalzburgMilch für die Tiergesundheit**

**Die SalzburgMilch bezeichnet sich als „Pionier der Tiergesundheit“. Was bedeutet das genau?**

**Katharina Lichtmannsperger:** Die SalzburgMilch ist die erste Molkerei in Österreich, die bereits 2017 gänzlich auf die dauerhafte Anbindehaltung verzichtet hat. Seitdem genießen alle SalzburgMilch Kühe mind. 120 Tage im Jahr Auslauf oder Zugang zur Weide. Dies ist nur eine der vielen Maßnahmen im Rahmen der Tiergesundheitsinitiative der SalzburgMilch. Wir nehmen unsere Pionierrolle sehr ernst und freuen uns, dass sich unser Engagement und unsere Bemühungen nachweislich positiv auf die Tierwohlsituation auf den SalzburgMilch Bauernhöfen auswirken und auch anderen Molkereien als gutes Beispiel dienen.



Tierärztin Dr. Katharina Lichtmannsperger

**Was genau macht der Tiergesundheitsbeirat der SalzburgMilch?**

**Katharina Lichtmannsperger:** Tiergesundheit bedeutet Teamarbeit. Um dafür zu sorgen, dass unsere Tiergesundheitsinitiative immer am Puls der Zeit bleibt, hat SalzburgMilch den Tiergesundheitsbeirat ins Leben gerufen: ein Gremium aus Forscherinnen und Forschern sowie Fachleuten im Bereich des Tierwohls, Tierärztinnen und Tierärzten, Milchbäuerinnen und Milchbauern. Als Vorsitzende dieser Runde beratschlage ich mich zweimal im Jahr mit den unabhängigen Expertinnen und Experten, um gemeinsam Verbesserungsmöglichkeiten für die bestmögliche Tierhaltung auszuloten.

**Das Einzigartige an der Tiergesundheitsinitiative der SalzburgMilch**

Der Leitfaden für die Tiergesundheits-Checks wurde von der SalzburgMilch in Zusammenarbeit mit international hoch angesehenen Tierwohl-Experten von der BOKU Wien entwickelt. Er basiert auf dem Welfare-Quality®-Programm, berücksichtigt insgesamt zehn verschiedene Tierwohlparameter und erlaubt eine umfassende Beurteilung der ganzheitlichen Tierwohlsituation unserer Milchkühe. Die Tiergesundheit wird also ganz nah am Tier beurteilt – das ist einzigartig und ein Alleinstellungsmerkmal der SalzburgMilch.



Lesen Sie mehr auf [milch.com/tierwohl](https://milch.com/tierwohl)



Dr. Lichtmannsperger bespricht mit Andreas und Maria Haym den Tiergesundheits-Check

# MILCH, UMWELT, KLIMA

## Ergebnisse unseres Forschungsprojekts

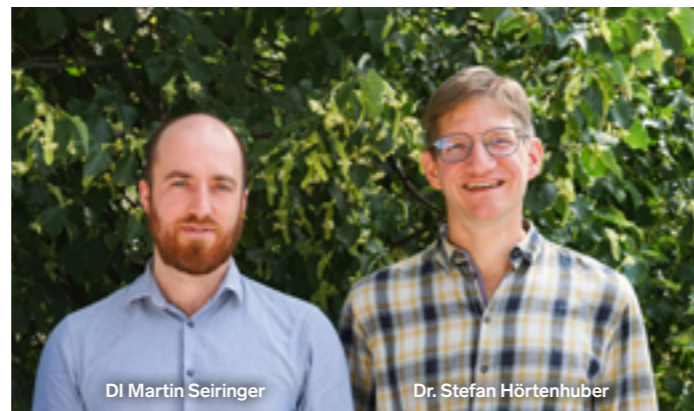


### Nachgefragt bei den Experten: Was bedeutet die Milchwirtschaft fürs Klima?

Im Einzugsgebiet der SalzburgMilch wird bereits seit etwa 1000 Jahren eine grünlandbasierte Milchwirtschaft praktiziert, welche die heimische Kulturlandschaft geprägt hat. Diese Form der Milchproduktion, wie sie in Salzburg vorherrscht, schützt hochwertige Flächen und erbringt damit wichtige Ökosystemleistungen. Dennoch gerät die Milchwirtschaft in letzter Zeit in die Kritik. Dabei werden in der Diskussion beispielsweise die Treibhausgasemissionen – insbesondere Methan – sowie die ineffiziente Verfütterung potenzieller Lebensmittel genannt. Wir von der SalzburgMilch sind uns unserer Verantwortung für die Gesellschaft und die Umwelt sehr bewusst und verfolgen als Betrieb eine klar definierte Nachhaltigkeitsstrategie. Umso mehr war es uns ein Anliegen, diese Kritikpunkte in der Milchproduktion genau zu überprüfen. Deshalb haben wir uns an die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) gewandt. Im Rahmen eines wissenschaftlichen Forschungsprojekts wurde eine umfassende Ökobilanzierung und Nachhaltigkeitsbewertung der Milchproduktion bei unseren Milchbäuerinnen und Milchbauern in der Region durchgeführt. Nun haben wir die Ergebnisse erhalten.

Zusammengefasst lässt sich sagen, dass die Salzburger Landwirtschaft sehr nachhaltig ist. Im internationalen Vergleich fallen die Treibhausgasemissionen der Milcherzeugung der SalzburgMilch mit knapp 1 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalente je Kilogramm Milch gering aus und liegen sogar ca. 5 % unter dem Österreichschnitt!

Die grünlandbasierte Wiederkäuerhaltung ermöglicht zudem die Bereitstellung sauberen Trinkwassers, die Kohlenstoffspeicherung, Förderung der wertvollen Artenvielfalt verschiedenster Tier- und Pflanzenarten sowie den Erhalt eines komplexen Ökosystems und der Kulturlandschaft, die wir für Tourismus und Naherholung so schätzen.



### DI Martin Seiringer und Dr. Stefan Hörtenhuber, Experten vom Institut für Nutztierwissenschaften der BOKU Wien, über die wichtigsten Erkenntnisse ihres Forschungsprojekts zur Ökobilanzierung und Nachhaltigkeitsbewertung der wichtigsten Milchsorten der SalzburgMilch

Die Ergebnisse des Forschungsprojekts können ja als durchaus positiv eingestuft werden, welche stehen Ihrer Meinung nach besonders hervor?

**DI Martin Seiringer:** Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die grünlandbasierte Landwirtschaft im Einzugsgebiet der SalzburgMilch einerseits die Kulturlandschaft prägt, und andererseits auf diese Weise für den Menschen nicht nutzbare Biomasse von Dauerwiesen (Gräser und Kräuter) in hochwertige Lebensmittel umgewandelt werden. Dazu sind nur Wiederkäuer, wie zum Beispiel Milchkühe, in der Lage. Der hohe Anteil an Dauergrünland und auch an Biomilchproduktion sowie die standortbedingt extensive Milcherzeugung sind mit Sicherheit Besonderheiten an der SalzburgMilch. Dadurch zeigen sich vergleichsweise geringe Treibhausgasemissionen (THGE), die wir so nicht erwartet hätten. Häufig wird mit steigender Milchleistung eine Abnahme der THGE je Kilogramm Milch beschrieben. Interessanterweise fanden wir aber bei den SalzburgMilch Landwirtinnen und Landwirten schon bei einer moderaten Milchleistung von ca. 21 kg Milch pro Kuh und Tag sehr klimaefiziente Betriebe.



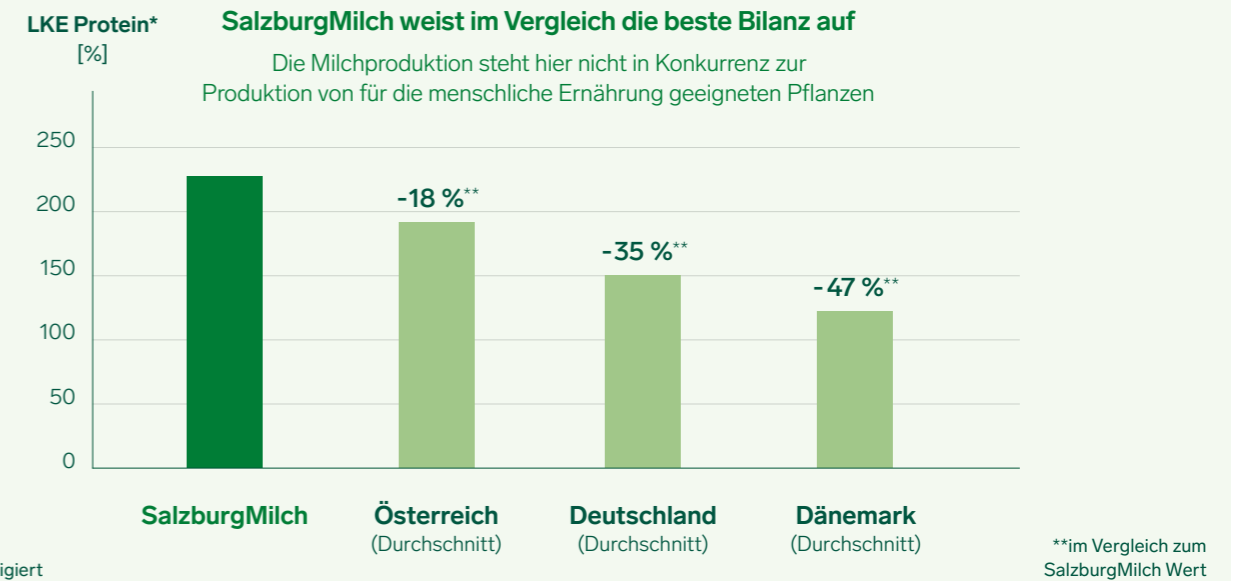
Jetzt den Podcast zum Thema online anhören auf:  
[milch.com/podcast](http://milch.com/podcast)

### Wie nachhaltig wirtschaften die SalzburgMilch Betriebe im Vergleich zu anderen nationalen und europäischen Milchbetrieben?

**DI Martin Seiringer:** Im Vergleich zu nationalen und europäischen Durchschnittswerten fällt auf, dass der Kraftfuttereinsatz insgesamt recht gering ist. Es werden hohe Grundfutterleistungen, also Milchleistungen, von dem, was auf den Weiden und Feldern der Bäuerinnen und Bauern wächst, erzielt. Wir orientieren uns da an der sogenannten Lebensmittelkonversionseffizienz (LKE). Verfüttert man Pflanzen an Kühe, die auch für den Menschen als direktes Nahrungsmittel dienen könnten – zum Beispiel Getreide oder Soja –, ist der Wert der LKE

niedrig. Durch den vergleichsweise geringeren Einsatz von solchem Kraftfutter in den SalzburgMilch Betrieben ist der LKE aber recht hoch. Dies ist durchaus positiv, weil damit auch weniger für den Menschen nahrungstaugliche Futtermittel verfüttert werden (siehe Abb. 1). Auch beim Flächenbedarf gibt es nennenswerte Unterschiede. Dieser ist bei den SalzburgMilch Milchbäuerinnen und Milchbauern aufgrund der etwas geringeren Erträge pro Hektar etwas höher. Das erklärt sich großteils durch die vorherrschenden Standortbedingungen. Wenn man aber die Umweltwirkungen pro Hektar betrachtet, ist das ein Vorteil, weil sich die Wirkung auf mehr Fläche verteilt, als dies bei sehr intensiven Landwirtschaften der Fall ist.

Abb. 1

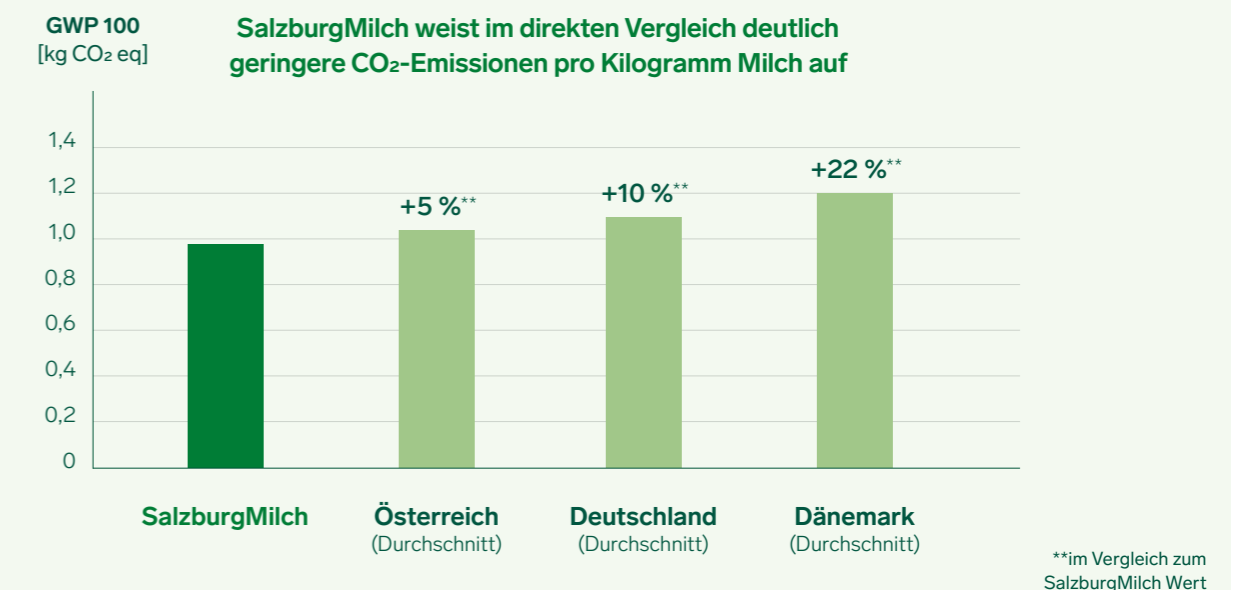


### Es wird immer wieder behauptet, dass eine grünlandbasierte Milchwirtschaft dem Klima schadet. Können Sie das bestätigen?

**Dr. Stefan Hörtenhuber:** Nein, das kann ich so nicht bestätigen. Der „Schaden“ der heimischen, grünlandbasierten Milcherzeugung hält sich sehr in Grenzen. Österreichweit sind die Emissionen aus der Milchkühhaltung im Vergleich zum CO<sub>2</sub> von Verkehr oder Industrie gering und

zudem sogar rückläufig. Kritischer hinsichtlich der Umweltwirkungen wäre eine Intensivierung der Milcherzeugung, wie sie in anderen Ländern – siehe Deutschland oder Dänemark in Abb. 2 – erfolgt ist. Dennoch gibt es natürlich auch hier Optimierungspotenzial: beispielsweise in der Steigerung der Milchleistung bei sehr extensiven Betrieben, z. B. durch die Verbesserung der Grundfutterqualität und die Vermeidung von Stickstoffüberschüssen, verursacht durch zu hohen Viehbesatz oder Kraftfutterzukauf.

Abb. 2



# NACHHALTIGKEIT LEBEN

*Unsere Verantwortung für eine lebenswerte Gegenwart und Zukunft*

Nachhaltige Unternehmensführung hat bei der SalzburgMilch seit vielen Jahren einen sehr hohen Stellenwert. Dabei verstehen und betrachten wir Nachhaltigkeit ganzheitlich und berücksichtigen sowohl umweltbezogene als auch wirtschaftliche und soziale Ziele. Wir haben eine Nachhaltigkeitsstrategie und ein darauf abgestimmtes Nachhaltigkeitsprogramm erarbeitet, das Schritt für Schritt in allen relevanten Bereichen unseres Unternehmens umgesetzt und laufend weiterentwickelt wird.

## Mit weniger Energie mehr bewirken

Wir haben uns das übergeordnete Ziel gesetzt, unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck stetig zu verringern und unsere Produktionsstandorte bis zum Jahr 2035 aus eigener Kraft klimaneutral zu betreiben. Dabei liegt unser Fokus auf einem möglichst zeitnahen Ausstieg aus fossilen Brennstoffen durch kontinuierliche Erhöhung der Energieeffizienz und den Umstieg auf erneuerbare Energieträger. Dadurch möchten wir die Abhängigkeit von Erdgas, das aktuell für den Produktionsprozess noch unverzichtbar ist, verringern.

In den vergangenen Jahren konnten wir sehr erfolgreiche und mehrfach mit dem klimaaktiv-Preis ausgezeichnete Projekte umsetzen. Im Herbst 2021 haben wir Salzburgs größte Aufdach-Photovoltaikanlage am Standort in Lamprechtshausen in Betrieb genommen.



Nun wurden auch am Molkerei-Standort in Salzburg weitere große Projekte zur Reduzierung des Erdgasverbrauchs realisiert. Dank der Prozess- und Anlagenoptimierung bei der Milchpasteurisierung und dem Einsatz energieeffizienter Dampfversorgung inkl. umfassender Wärmerückgewinnungssysteme können in Summe ca. 2500 MWh Erdgas und somit ca. 615 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr eingespart werden. Zum Vergleich: Das entspricht dem jährlichen Energieeinsatz für Raumwärme und Warmwasser von rund 155 privaten Salzburger Haushalten.

## E-Mobilität fördern? Eh klar!

Respektvoller Umgang mit der Natur, der Schutz des Klimas und unseres Lebensraums gehören zu den grundlegenden Prinzipien unserer Unternehmenskultur. Die Umstellung auf Elektromobilität ist für uns deshalb ein logischer Schritt in Richtung einer besseren, nachhaltigen Zukunft. Deshalb sind wir in der Region mit geräuscharmen und emissionsfreien Elektro-Poolautos unterwegs: Unsere betriebseigenen Schlosser und Elektriker sowie Hofberater nutzen für ihre Dienstfahrten Elektrofahrzeuge und für den Transport von Anschaffungen einen E-Lieferwagen.



## Sattelfest Richtung Klimaschutz

Wussten Sie eigentlich, dass rund 60 % der österreichweiten Autostrecken kürzer als 10 km sind? Für so nahe Distanzen ist der Umstieg vom Auto auf ein Fahrrad oder ein E-Fahrrad besonders sinnvoll. Unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bieten wir deshalb seit dem Frühjahr 2022 die Möglichkeit, ein Job-E-Bike kostengünstig über unser Unternehmen zu leasen, das sie natürlich auch privat nutzen können. So treiben wir gemeinsam als Team bereits am Weg zur Arbeit und in unserer Freizeit den Umweltschutz voran!

## Spitzenleistung, die uns auszeichnet

Wir engagieren uns seit vielen Jahren für unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative, den Kauf und die Erzeugung erneuerbarer Energien, Kunststoff- und Wassereinsparung, sozialen Dialog und optimale Arbeitsbedingungen.



Deshalb freuen wir uns auch besonders über die Bronze-Medaille von der renommierten Zertifizierungsfirma EcoVadis, mit der die SalzburgMilch kürzlich für ihre Erfolge und langjährigen Bemühungen im Bereich der nachhaltigen Unternehmensführung ausgezeichnet wurde.

Alle Infos zu unseren Projekten im Bereich der Nachhaltigkeit finden Sie in unserem aktuellen Nachhaltigkeitsbericht und auf dem SalzburgMilch Blog unter [milch.com/blog](https://milch.com/blog)



Jetzt blättern auf:  
[milch.com/nachhaltigkeit](https://milch.com/nachhaltigkeit)

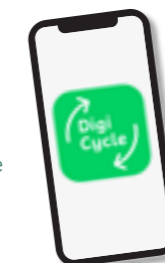
## Bester Geschmack, bestens verpackt

Unsere Premium Trinkjogurts schmecken nicht nur großartig, sie stecken auch in einer Verpackung, die für ihre gute Umweltperformance, ihr geringes Eigengewicht und ihre Recyclingfähigkeit vom FH Campus Wien zum Sieger in der Kategorie „Trinkjogurt Verpackungen“ erklärt wurde.



## Einfach scannen & richtig trennen!

Mit der praktischen, kostenlosen Digi-Cycle App ist das richtige Recycling unserer SalzburgMilch Verpackungen jetzt noch einfacher! Scannen Sie den Barcode auf unseren Produkten und schon erhalten Sie eine genaue Anleitung, wie Sie diese richtig entsorgen.



Hier geht's zur App: [digi-cycle.at](https://digi-cycle.at)

## Wir sagen Nein zu Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem. Mehr als ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet, zum Teil ungeöffnet, im Müll. Diese unnötige Verschwendung wertvoller Nahrungsmittel, deren Produktion sehr ressourcen- und energieintensiv ist, verursacht enorme Mengen an Treibhausgasen, schadet dem Klima und belastet unsere Umwelt.

Wir finden es sehr schade, dass täglich so viele Nahrungsmittel – darunter auch unsere Premium Milchprodukte – nur kurz nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums im Müll landen, obwohl sie in den meisten Fällen viel länger bekömmlich sind.



## Fragen Sie Ihre Sinne!

Schon gewusst? Milch und Milchprodukte gehören zu den am häufigsten entsorgten Nahrungsmitteln. Ein Grund dafür: Missverständnisse rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses bedeutet lediglich, dass unter Einhaltung der Kühlkette bis zu diesem Tag die beste Produktqualität garantiert wird. Die Produkte können aber auch darüber hinaus noch vollkommen in Ordnung sein und weiterhin köstlich schmecken.

Sollten Sie einmal abgelaufene Premium Produkte von uns im Kühlschrank haben, setzen Sie Ihre Sinne ein und überzeugen Sie sich selbst davon, ob sie noch genießbar sind, bevor Sie diese wegschmeißen!



Zusammen mit Too Good To Go sagen wir der Lebensmittelverschwendung den Kampf an. Wir sind davon überzeugt, dass wir durch achtsames Einkaufen, sorgfältige Lagerung und bewussteren Umgang mit wertvollen Nahrungsmitteln gemeinsam einen Unterschied machen können, unserem Planeten etwas Gutes tun und dabei auch noch eine ganze Menge Geld sparen.

Quelle: [toogoodtogo.com](https://toogoodtogo.com)

# MILCHGENUSS IN SEINER GANZEN VIELFALT

*Premium Qualität, die man schmeckt!*

## Das Beste aus unserer Region

Die SalzburgMilch ist stolz darauf, schon seit 90 Jahren als regionale Milchveredlerin hochkarätige Premium Milchprodukte für unsere Konsumentinnen und Konsumenten herstellen zu dürfen. Tag für Tag setzen sich unsere SalzburgMilch Bauernfamilien und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für eine Milchqualität auf Premium Niveau ein. Und das schmeckt man auch bei jedem Schluck unserer Premium und Bio Premium Alpenmilch.

Und genau diese Milch mit ihrem natürlichen, unverfälschten und gehaltvollen Geschmack dient als Grundlage für all unsere Premium und Bio Premium Milch- und Käseprodukte, die wir mit großer Sorgfalt und ganz viel Liebe für Sie herstellen. Von der allerbesten Milch über das unwiderstehlich cremige Jogurt, die kostbare Teebutter bis hin zu unseren vielfältigen, exquisiten Käsesorten: Mit jedem unserer Produkte möchten wir unsere Leidenschaft für exzellente Qualität und unsere regionale Verbundenheit zum Ausdruck bringen.



## Morgenstund hat Skyr im Mund

Mit unserem außergewöhnlich proteinreichen Premium Frühstücks-Skyr starten Sie mit Schwung, Elan und einer Extraportion Genuss in den Tag. Besonders fettarm und unwiderstehlich cremig vereint er die allerbesten Eigenschaften von Jogurt und Magertopfen. Er enthält reichlich hochwertige Proteine, die ganz nebenbei für ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl sorgen – eine Eigenschaft, mit der unser neuer Frühstücks-Skyr bei Ernährungsbewussten und Sportbegeisterten ganz besonders punkten kann.

Sie möchten einen fettarmen Snack für zwischendurch? Ideal dafür eignet sich der Premium Frühstücks-Skyr mit seinem erfrischenden Charakter genauso gut wie als köstliche Basis in Smoothies oder als vielseitige Zutat in süßen und pikanten Gerichten.

## Geschmack liegt in der Luft!

In jedem Bissen Premium Original Almkönig stecken nicht nur das Wissen und gefühlvolle Können erfahrener Käsemeisterinnen und -meister, sondern auch die allerbeste regionale Premium Milch. Ob am Frühstücksbrot, in der traditionellen Küche zum Gratiniere und Verfeinern von Gerichten, als kleiner Snack oder auf einer herzhaften Käseplatte mit einem Glas Wein – der Premium Original Almkönig besticht mit harmonischem Aroma und seinem edlen, leicht süßlichen, mild-feinen Geschmack.

Lust auf eine kleine Abwechslung? Dann probieren Sie die geräucherte Geschmacksvariante, für die das beliebte Käse-Original nach fünf Wochen Reifezeit mit viel Sorgfalt und Können über natürlichem Buchenholz geräuchert wird. Dabei entstehen das herzhaft-räucheraroma und die charakteristische gelblich-braune Rinde.



# VON MILD BIS WÜRZIG

## Tipps für den perfekten Käsegenuss

Käse ist ein ganz besonderes Milchprodukt voller Geschmack und Persönlichkeit. Er ist mehr als nur ein Nahrungsmittel – er ist ein Erlebnis, das es zu teilen und zu genießen gilt. Jede Käsesorte von der SalzburgMilch hat ihren eigenen Charakter: von mild-fein über g'schmackig bis hin zu würzig-kräftig. Um den jeweiligen Käsegeschmack zu unterstreichen und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen, spielen passende Beigaben eine wichtige Rolle. Frisches Obst, knuspriges Brot, Oliven, Chutneys, Honig und natürlich Getränke: Die richtige

Kombination kann den Käsegenuss auf eine ganz andere Ebene heben. Und damit auch Sie den vollen Geschmack unserer exquisiten Käsesorten optimal erleben können, haben wir speziell für Sie eine SalzburgMilch Käsefibel gestaltet – den ultimativen Guide für alle Käseliebhaberinnen und -liebhaber, voller Empfehlungen und wertvoller Geheimtipps unserer erfahrenen Käsesommelière Marianne Winkler. Darin dreht sich alles um den perfekten Käsegenuss und das exklusive Expertenwissen rund um dieses kostbare und köstliche Produkt.

## Wie viele Käsesorten gehören auf die Käseplatte?

Die Anzahl der verschiedenen Käsesorten auf einer Käseplatte richtet sich nach der Anzahl der Gäste. Für eine ausgewogene Käseplatte sollten Sie mild-feine, g'schmackige und würzig-kräftige Käsesorten anbieten. Zur Orientierung dient ein 5-Punkte-System auf den SalzburgMilch Käseverpackungen: Je höher die Punkteanzahl, umso kräftiger und würziger ist der Käse.

Gäste	Käsesorten
2–4	4
5–6	7–8
10–20	mind. 10



### mild-fein

- Frischkäse Natur
- Original Almkönig
- Premium Gouda
- Premium Edamer



### g'schmackig

- Premium Emmentaler
- Premium Almkönig geräuchert



### würzig-kräftig

- Original Bergkäse
- Premium Heujuwel



## Käse Tipps & Tricks aus der SalzburgMilch Käsefibel

### Die beste Schnitt-Technik für mehr Genuss

Schneiden Sie den Käse, während er noch kalt ist, in Dreiecke mit gleichmäßigem Rindenanteil. Ein Käsedreieck sollte das Gewicht von ca. 20 g haben.

### Die ideale Serviertemperatur für mehr Geschmack

Damit der Käse seinen Geschmack entfalten kann, nehmen Sie die Käseplatte eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank. Ausnahme: Frischkäse sollte immer kalt serviert werden.

### Die perfekte Reihenfolge für die Verkostung

Ordnen Sie die verschiedenen Käsesorten auf einer Käseplatte von links nach rechts an. Starten Sie dabei ganz links mit den mild-feinen und platzieren Sie zuletzt die würzig-kräftigen Sorten.

### So bleibt Käse frisch & köstlich

- Verpacken Sie Schnitt- & Hartkäse nach dem Öffnen in einer Frischhaltefolie ganz dicht an der Schnittfläche.
- Bewahren Sie Käse am besten im Gemüsefach Ihres Kühlschranks auf.
- Frieren Sie Käse nicht ein! Die Kälte unterbricht seinen Reifungsprozess und zerstört sein Aroma.
- Wenden Sie originalverpackte größere Käsestücke gelegentlich – so verhindern Sie das Aufweichen oder Austrocknen der Rinde.
- Verpacken Sie Käse nie völlig luftdicht.
- Schneiden Sie Ihren Käse immer auf einer sauberen Arbeitsfläche und mit einem sauberen Messer.

Hier geht's zur Käsefibel:



Jetzt auch in der SalzburgMilch App erhältlich!

# UNWIDERSTEHLICHE REZEPTIDEEN

## Einfache Käsegerichte für echte Genießer



Zu viel Käse gibt's nicht! Er ist das Geheimnis vieler unwiderstehlich köstlicher Gerichte: Diese vier Rezeptideen von unseren Foodloggern [cookingCatrin](#), [foodstories.at](#) und [topfen.nockerl](#) beweisen es und sind ideal für alle, die von Käse einfach nicht genug bekommen können. Von eingelegten Frischkäsebällchen über knusprige Gemüsesticks in würziger Käsepanade bis hin zu herzhaften Käse-Tartelettes – hier ist für jede Käseliebhaberin und jeden Käseliebhaber etwas dabei!



### Eingelegte Frischkäse-Bällchen

12 Bällchen ⌚ 20 min

Ein Rezept von [cookingCatrin](#) @

#### Zutaten:

<b>Für die Bällchen</b>		<b>Zum Einlegen</b>	
300 g	Premium Frischkäse (Natur oder Kräuter)	1	Chilischote (gehackt)
70 g	Premium Almkönig (grob gerieben)	1 EL	Senfkörner
40 g	Semmelbrösel	500 ml	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch	ein paar	Pfefferkörner
1 Prise	Salz, Pfeffer		



#### Zubereitung:

Zuerst den Frischkäse glatt rühren, mit geriebenem Almkönig und Semmelbröseln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit feuchten Händen Bällchen aus der Masse formen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und die Bällchen darin wälzen. Die Bällchen mit gehackten Chilischoten, Senf- und Pfefferkörnern in ein großes Glas geben und mit Olivenöl bedecken. Anschließend das Glas verschlossen im Kühlschrank aufbewahren, so halten sich die Bällchen eine Woche bis zehn Tage frisch.

**TIPP:** Die Frischkäsebällchen auf buntem Sommersalat servieren – das Öl eignet sich ideal als Basis für ein Dressing.



### Erdäpfel-Käse-Omelette

4 Portionen ⌚ 30 min

Ein Rezept von [food-stories.at](#) @

#### Zutaten:

500 g	Erdäpfel (gekocht)
4	Frühlingszwiebeln
200 g	Premium Almkönig
150 ml	Premium Alpenmilch
8	Eier
1 Prise	Salz, Pfeffer
etwas	Premium Teebutter
1 Handvoll	Champignons



#### Zubereitung:

Zuerst die gekochten Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Champignons in Scheiben schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne in etwas Butter hell anrösten. Die Eier aufschlagen und mit der Milch verrühren. Salz und Pfeffer hinzufügen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Eiermischung anschließend mit den Käsewürfeln vermengen, zügig über das Gemüse leeren und das Omelette bei kleiner Hitze auf dem Herd stocken lassen. Das Omelette für weitere 5 bis 10 Minuten bei etwa 200 °C Oberhitze in den Backofen stellen, bis es goldbraun ist.

**TIPP:** Für das Omelette eignet sich nahezu jedes Gemüse.



### Gemüsesticks in Käse-Knusperpanade

4 Portionen ⌚ 20 min

Ein Rezept von [cookingCatrin.at](#) @

#### Zutaten:

<b>Für den Tomatenhummus</b>		<b>Für das Basilikumpesto</b>	
2	Fleischtomaten	2	Knoblauchzehen
1 Dose	Kichererbsen	1/4 Bund	Basilikum
1	Knoblauchzehe	50 g	Pinienkerne
2 EL	Tomatenmark	80 ml	Olivenöl
1/4	Chilischote (gehackt)	1 Prise	Salz, Pfeffer
60 ml	Wasser	<b>Für die Gemüsesticks</b>	
2 TL	Paprikapulver	330 g	Premium Almkönig
1/4 TL	Kreuzkümmel	1	Zucchini (groß)
1 Prise	Salz, Pfeffer	4	Karotten
	Saft einer halben Zitrone	175 g	Semmelbrösel
		4	Eier
		200 g	Mehl
		1 Prise	Salz, Pfeffer
			Öl (zum Ausbacken)

#### Zubereitung:

##### Tomatenhummus

Die Tomaten putzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 15 bis 20 Minuten rösten. Die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Die Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Kichererbsen, Chili, Wasser, Zitronensaft und Gewürze in einem Mixer pürieren.

##### Basilikumpesto

Den Knoblauch schälen. Basilikum waschen und grob hacken. Den Knoblauch, das Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Pesto pürieren.

##### Gemüsesticks

Zunächst 250 g Almkönig in fingerbreite Streifen schneiden. Die restlichen 80 g Almkönig fein reiben und mit den Semmelbröseln vermengen. Zucchini und Karotten in Streifen schneiden. Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. Gemüsesticks im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in der Brösel-Käse-Mischung wälzen. Anschließend reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsesticks knusprig goldbraun ausbacken. Mit Basilikumpesto und Tomatenhummus servieren.



### Käse-Tartelettes mit Birnen & Speck

4 Portionen ⌚ 90 min

Ein Rezept von [topfen.nockerl](#) @

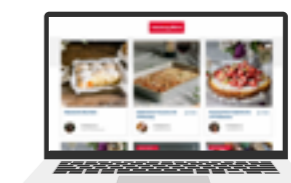
#### Zutaten:

<b>Für den Mürbteig</b>		<b>Für die Füllung</b>	
150 g	Weizenmehl (glatt)	250 g	Premium Almkönig
100 g	Vollkornmehl	1 Pkg.	Speck (in Scheiben)
150 g	Premium Teebutter (kalt)	1 Becher	Premium Sauerrahm
1 EL	Premium Sauerrahm	2	Eier
1	Ei	8	Birnenhälften, frisch & geschält (alternativ: 1 Dose Birnenhälften)
1 Prise	Salz	1 Prise	Salz, Pfeffer
		etwas	Thymian
		<b>Zum Garnieren</b>	
		etwas	Honig
		ein paar	Walnüsse



#### Zubereitung:

Zuerst alle Teigzutaten zu einem homogenen Teig verkneten und abgedeckt 30 bis 40 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Für die Füllung den Käse grob reiben und die Birnenhälften fächerartig einschneiden. Die Hälfte vom Käse, den Sauerrahm und die Eier glatt rühren. Salzen, pfeffern und mit Thymian abschmecken. Tartelette-Förmchen einfetten und den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Den Teig durchkneten, ausrollen und Kreise ausschneiden. Förmchen mit Teig auskleiden und mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen. Käse-Eiermischung in den Tartelettes verteilen. Den Speck und Birnenfächer auf die Füllung legen und mit restlichem Käse bestreuen. Tartelettes ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen und vor dem Servieren mit dem Honig beträufeln und mit Walnüssen garnieren.



Entdecken Sie viele weitere tolle Rezeptideen auf: [milch.com/rezepte](https://milch.com/rezepte)



# KINDERSPASS!

## BACKEN MIT Alex & Lisa



Hallo und willkommen in der süßen Backstube!

Egal, ob du im Team Schoko oder im Team Vanille bist – mit unserem köstlichen Rezept für zweierlei Cupcakes wird jede Naschkatze glücklich. Also schnapp dir deine Schürze, hol einen Erwachsenen mit an Board und lass uns gemeinsam backen!

### Alex & Lisa Cupcakes

Ein Rezept von lawofbaking @

#### Zutaten:

##### Für den Teig

75 ml	Lisa Vanille-Milch
75 ml	Alex Schoko-Milch
110 g	Premium Teebutter (weich)
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

##### Für beide Toppings (gesamt)

500 ml	Premium Schlagobers
2 Pkg.	Sahnesteif
6 EL	Staubzucker
3 EL	Alex Schoko-Milch
3 EL	Lisa Vanille-Milch
2 EL	Kakaopulver

#### Zubereitung:

Lege zuerst eine 12er-Muffinform mit Papierförmchen aus. Heize dann den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) vor und platziere den Rost in der Mitte. Schlage anschließend die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig. Rühre die Eier nacheinander unter. Vermische Mehl, Backpulver und Salz in einer weiteren Schüssel gut miteinander und vermenge sie mit der restlichen Masse.

Teile den Teig in zwei Portionen und rühre einmal die Alex Schoko-Milch und einmal die Lisa Vanille-Milch mit dem Kakaopulver unter. Verteile dann den dunklen Teig auf sechs Förmchen und den hellen Teig auf die restlichen Förmchen. Backe sie 20 Minuten und lasse sie danach auskühlen.

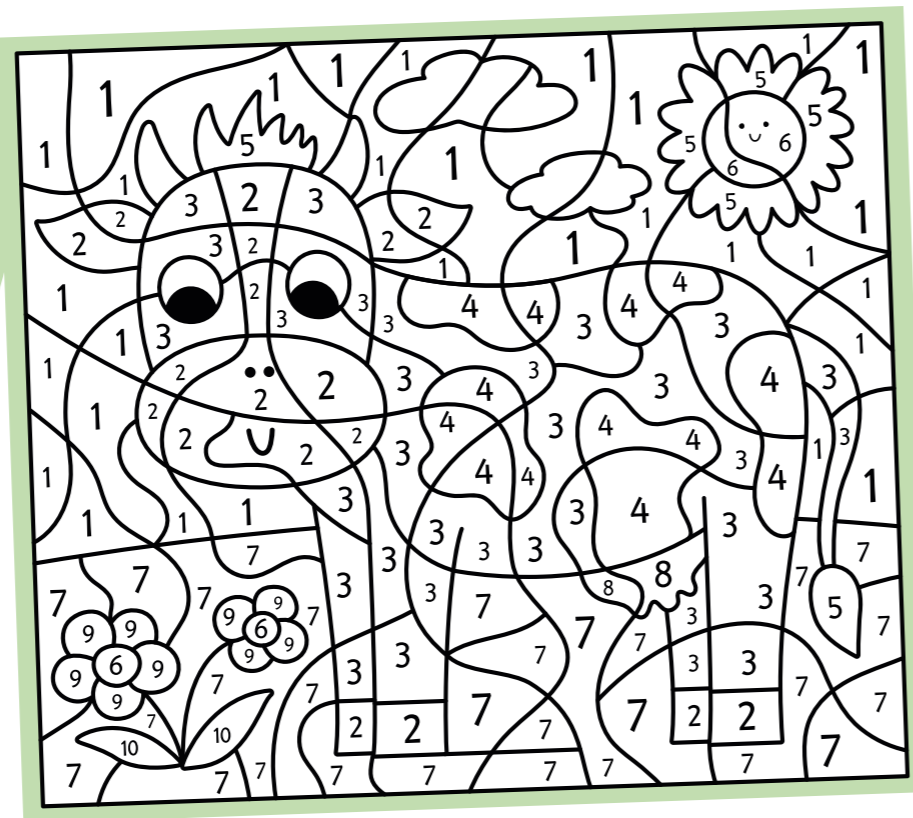
Für die beiden Toppings schlage 250 ml Schlagobers mit 1 Packung Sahnesteif, 3 EL Staubzucker und Alex Schoko-Milch bzw. Lisa Vanille-Milch auf. Fülle jede der beiden Massen in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle und dressiere damit die Cupcakes. Stelle sie danach für eine Stunde in den Kühlschrank.

Mmmhhh!

## MAL MICH AN!

Jeder Zahl in diesem Bild ist eine Farbe zugeordnet. Male alle kleinen Flächen mit den jeweiligen Farben aus und siehe zu, wie dein kleines Kunstwerk zum Leben erwacht.

An die Buntstifte, fertig, los!



# LEUCHTENDE BASTELKUNST AUS MILCHKARTONS



#### So geht's:

Hake hier alle Bastelutensilien ab, sobald du sie beisammen hast!

- Leere, saubere Milchkartons
- Klarlack
- Lineal
- Acrylfarben
- Permanentmarker
- Pinsel
- Schere oder Scharfes Messer
- ACHTUNG:** Verwende **keine** brennenden Teelichter oder Kerzen!
- Kleine LED-Teelichter
- Heißklebepistole
- Zweige
- Steinchen zum Verzieren



1 Zeichne mit einem Lineal und einem Permanentmarker Dach, Fenster und Türen ein.



2 Schneide mit einer Schere oder einem scharfen Messer Dach, Fenster und Türen aus.  
**Bitte einen Erwachsenen um Hilfe!**



4 Schneide dünne Zweige in gleich lange Stücke und klebe sie mit der Heißklebepistole auf.



3 Bemale die Häuschen mit Acrylfarbe und lasse sie trocknen.

Verziere die Häuschen nach Belieben mit kleinen Steinchen und sprühe sie mit Klarlack ein.

**Bitte einen Erwachsenen um Hilfe!**



5 Stelle kleine LED-Teelichter in die Häuschen hinein und reihe sie auf der Fensterbank auf.

# MILCH MIT PERSÖNLICHKEIT

## Unser Erfolg hat viele Gesichter

Als eine der führenden Molkereien in Österreich sind wir stolz darauf, zu den Top 5 der besten Arbeitgeber im ganzen Bundesland Salzburg zu gehören. Unsere knapp 500 engagierten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen spielen eine zentrale Rolle für die herausragende Qualität unserer Produkte und den Erfolg unseres Unternehmens. Und da ein starkes Team zufriedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter braucht, liegt uns auch besonders viel daran, den Zusammenhalt und die Zufriedenheit in unserem Team zu fördern und unsere jungen Nachwuchskräfte bestmöglich auszubilden. Neben einer angemessenen Entlohnung bieten wir ihnen auch eine Vielzahl attraktiver Benefits und Zusatzleistungen. All das, um sicherzustellen,

len, dass sich die Menschen, die SalzburgMilch mit ihrer wertvollen Arbeit zu dem machen, was sie ist, auch langfristig bei uns wohlfühlen. Als größte Molkerei im Bundesland Salzburg mit 90 Jahren Tradition und Erfahrung schaffen wir ein krisensicheres, vielfältiges Arbeitsfeld mit einer angenehmen Arbeitsatmosphäre und einem wertschätzenden Miteinander. Und so finden bei uns auch Menschen mit den unterschiedlichsten Persönlichkeiten, Talenten und Fähigkeiten eine passende Position. Von der Produktion über die Qualitätssicherung und Technik bis hin zu Marketing und Vertrieb: Bei der SalzburgMilch ist für jede und jeden etwas dabei.

### So vielfältig wie unsere Premium Milchprodukte sind auch die Menschen, die bei uns arbeiten.

**Petra**  
Produktionsplanerin



... kann dem cremigen Premium Frühstück-Skyr kaum widerstehen.

„Ich arbeite in der Produktionsplanung in unserer Molkerei und plane alle Artikel im Bereich Milchprodukte, Jogurt & Co. Dabei Sorge ich nicht nur dafür, dass immer genug Ware auf Lager ist, sondern achte auch darauf, dass die angelieferte Milch bestmöglich verarbeitet wird und die Maschinen sinnvoll ausgelastet sind. Ich genieße es bei der SalzburgMilch besonders, dass ich sehr selbstständig arbeiten kann und durch unsere vielen Milchsorten und Produkte mein Alltag nie langweilig wird. Besonders schätze ich den Zusammenhalt, die gute Kommunikation und den großen Einsatz unseres gesamten Teams.“

**Mohamed**  
Maschinist



... isst sein Frühstücksbrot am liebsten mit der Premium Crème fraîche und frischen Tomaten.

„Als Maschinist bediene ich nicht nur die Maschinen, sondern baue sie auch selbst um. Zu meinem Job gehören aber auch andere Dinge: Ich stelle zum Beispiel unsere Verpackungsanlagen ein, fülle die Packstoffe nach und entnehme Proben. Es ist nicht jedermanns Sache, aber ich mag die Schichtarbeit und die Abwechslung, die sie mit sich bringt. So habe ich gefühlt mehr Freizeit und kann sie auch besser nutzen. Ich bin schon seit 15 Jahren bei der SalzburgMilch, unter anderem deshalb, weil's bei uns immer lustig ist, weil wir gerne miteinander reden und weil so viel Wertschätzung füreinander da ist!“

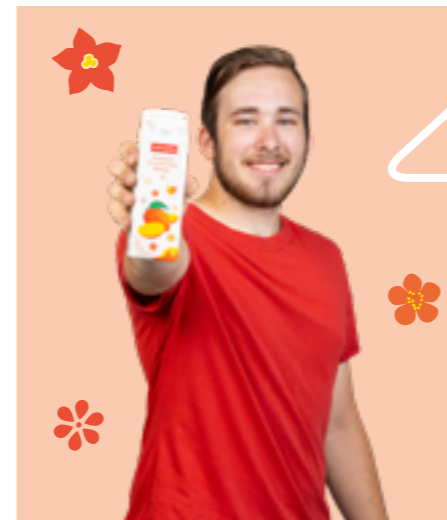
**Rajat**  
Leiter der IT-Abteilung



... liebt das Premium Vanille Jogurt.

„Ich bin IT-Leiter und im digitalen Bereich für den gesamten Betrieb zuständig. Zusammen mit meinem Team kümmere ich mich darum, Arbeitsabläufe durch Digitalisierung zu verbessern. Ich schätze das angenehme, freundschaftliche Arbeitsumfeld sehr. Wir können uns zu 100 % aufeinander verlassen. Durch die individuellen Talente und Fähigkeiten jeder und jedes Einzelnen bilden wir auch eine richtig starke Einheit. Es ist schön, in einem so stark regional verwurzelten Unternehmen zu arbeiten, das jeder in der Region gut kennt. Wir haben gemeinsam richtig viel Spaß – über die vielen lustigen Situationen bei der Arbeit könnte ich ein Buch schreiben.“

**Rainer**  
Mechatroniker



... trinkt am liebsten Premium Fruchtmolke Mango.

„Ich bin Mechatroniker und spezialisiere mich auf Automatisierungstechnik. Ich bin verantwortlich für alle Maschinen in unserer Käserei und Sorge dafür, dass hier immer alles reibungslos läuft. Da ich von Routinearbeit nicht so begeistert bin, gefällt mir mein abwechslungsreicher und zum Teil herausfordernder Job hier ganz besonders! Nebenbei bin ich auch bei der Feuerwehr und beschäftige mich in meiner Freizeit gerne mit Modellbau. Dadurch habe ich mir eine ruhige Hand und Geduld angeeignet, was für die Arbeit von großem Vorteil ist. Ich bin aber auch den Umgang mit schwerem Gerät gewohnt.“

**Manfred**  
Bereichsleiter in der Produktion



... mag „Cordon Bleu“ am liebsten mit einer Füllung aus Premium Almkönig.

„Ich bin in der Bereichsleitung Produktion in der Käserei und zuständig für die Planung der Rohwarenproduktion, Koordination im Team, Mitarbeiterführung und Personalentwicklung. Nebenbei begleite ich auch diverse Neuprojekte. Begonnen habe ich aber im Betriebscontrolling und war dann auch Leiter in der Käseabpackung. An der Arbeit bei der SalzburgMilch gefällt mir besonders, dass wir hier gemeinsam so viel bewegen. Und auch wenn es manchmal heiß hergeht, haben wir dennoch Spaß dabei! Man wird gefördert und gefordert und auch nach vielen Jahren lernt man jeden Tag etwas Neues dazu.“

**Melanie**  
Qualitätsmanagerin



... mag den kräftig-würzigen Premium Heujuwel besonders gern.

„Ich arbeite im Qualitätsmanagement in unserer Käserei und bin zuständig für die Bearbeitung von Reklamationen und Kundenanfragen, die Erstellung und Pflege von QM-Dokumenten, die Vorbereitung von Audits und die Durchführung von Schulungen. Am meisten genieße ich die Vorbereitung und Auswertung von Käseverkostungen und die täglichen Kostproben unserer abgepackten Artikel vom Vortag. An der SalzburgMilch schätze ich besonders, dass man hier seine eigenen Ideen einbringen und selbstständig arbeiten kann. Die vielen Benefits und Zusatzleistungen sind natürlich auch super – aber das Beste hier sind die Leut!“

### Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben immer ihr Bestes. Wir geben ihnen die besten Arbeitsbedingungen.

#### EINE KLEINE AUSWAHL UNSERER BENEFITS

- Unbefristeter Dienstvertrag
- Kostenlose Unfallversicherung
- Betriebsarzt
- Parkplatz am Firmengelände
- Betriebseigene Kantine am Standort Salzburg
- Mitarbeitervergünstigungen
- Erstattung des Klimatickets
- Aus- und Weiterbildungsprogramme



Kommen auch Sie ins Team SalzburgMilch!  
Alle Infos auf [milch.com/jobs](https://milch.com/jobs)

# LEHRE MIT GESCHMACK

## Werde Premium Milchmacher/-in!

Wir möchten deinen Einstieg in das Berufsleben interessant, abwechslungsreich und einfach gestalten. Daher veranstalten wir jedes Jahr einen Willkommens-Workshop, bei dem du alle unsere Lehrlinge näher kennenlernen und dich mit ihnen direkt austauschen kannst.

Während deiner Ausbildung durchläufst du einen individuell angepassten Rotationsplan. So bekommst du einen Einblick in die verschiedenen Abteilungen der SalzburgMilch und die Möglichkeit, breit gefächertes fachliches Wissen zu erwerben und von den vielfältigen Erfahrungen deiner älteren Kolleginnen und Kollegen zu profitieren. Schon sehr früh übernimmst du auch Eigenverantwortung im Betrieb und hast die Gelegenheit, deinen Lieblingsarbeitsplatz zu entdecken und mitzugestalten.

Die abschließende Spezialisierungsphase, die kurz vor deinem Lehrabschluss stattfindet, bereitet dich dann auf einen reibungslosen Übergang von deiner Lehre ins reguläre Berufsleben vor.

### Wähle zwischen 9 vielfältigen Berufen:

- Milchtechnologe/-technologin
  - Bürokaufmann/-frau\*
  - Lebensmitteltechniker/-in
  - Mechatroniker/-in
  - Betriebslogistikkaufmann/-frau\*
  - Elektrotechniker/-in\*
  - Metallarbeiter/-in\*
  - Metalltechniker/-in\*
  - Informationstechnologe/-technologin\*
- \*nur am Standort Salzburg

**Phillip**  
wird bald Mechatroniker



... startet jeden Tag mit dem Premium Frühstücks-Skyr.

„Ich mache eine Mechatronik-Lehre und beschäftige mich den ganzen Tag mit der Instandhaltung, Wartung und Reparatur unterschiedlichster Maschinen in der Molkerei. Das Besondere ist, dass es bei uns viele verschiedene Bereiche gibt, weil wir so viele Produkte herstellen. Das macht die Arbeit hier abwechslungsreich und interessant. Lehrlinge werden bei der SalzburgMilch toll unterstützt, sehr wertgeschätzt und dürfen auch von Anfang an überall mithelfen. Außerdem haben wir ein sehr familiäres Verhältnis und verbringen auch gerne die Freizeit miteinander.“

**Lena**  
zukünftige Milchtechnologin



... trinkt am liebsten das Premium Trinkjogurt Erdbeer.

„Zu meinen Aufgaben gehört alles rund um Logistik: von Bestellungen über die Kommissionierung der Waren, die Lkw-Disposition bis hin zur Abwicklung von Reklamationen. Bei uns wird's nie langweilig. Ich lerne sehr viel und habe die Gelegenheit, verschiedene Bereiche in der Molkerei und Käseerei kennenzulernen. Kein Tag ist wie der andere und diese Abwechslung gefällt mir sehr! Schon beim Schnuppern ist mir sehr viel gezeigt worden, umso mehr hat's mich gefreut, als ich die Zusage für die Lehrstelle bekommen habe.“

**David**

macht die Lehre zum Betriebslogistiker



... trinkt am liebsten die Alex Schoko-Milch.

„Ich bin momentan in meinem ersten Lehrjahr und bekomme gerade viele neue Einblicke in die Übernahme der Rohmilch und die Weiterverarbeitung zu köstlichen Milchprodukten. An meinem Job gefallen mir die Entnahme von Proben und die Geschmacksprüfung am allermeisten! Ich finde es auch toll, dass man in der Molkerei ständig etwas Neues dazulernt und einem dadurch nie langweilig wird. Ich mag auch mein Team. Alle sind sehr hilfsbereit, verstehen Spaß und so ist es immer lustig – auch wenn es mal stressig wird.“



Du liebst Milch? Mach sie zu deinem Beruf!  
Bewirb dich jetzt auf [milch.com/lehre](https://milch.com/lehre)