

milch.

DAS MAGAZIN DER SALZBURGMILCH

AUSGABE 2024

Jetzt neu:
noch mehr
TIERWOHL



Holen Sie sich **GELD**
ZURÜCK!

*Produkte genießen, Geld zurückholen
und mit etwas Glück einen*

Ski amade

Die „Goldene Kuh“
Unsere Auszeichnung
für noch mehr Tierwohl

Alles Käse!
Unsere Käserei in Lamprechts-
hausen feiert ihren 10. Geburtstag

FAMILIEN-SKIURLAUB im
Großarlal GEWINNEN!



JETZT GLEICH REINSCHNUPPERN



4 Pionier für Tierwohl – seit 2017
Was unsere Tiergesundheitsinitiative so einzigartig macht

6 Nachhaltigkeit leben
Was die Ökobilanzstudie der BOKU Wien über unsere Milchwirtschaft verrät

9 Unser Plus an Tiergesundheit
In unserer Milch stecken 365 Tage Freilauf für unsere Kühe



10 Alles Käse in unserer Käserei
Seit zehn Jahren produzieren wir in Lamprechtshausen nur allerbesten Käse

12 Geld-Zurück-Wochen
Jetzt Geld zurückholen & Skiurlaub für die ganze Familie gewinnen

14 Die Goldene Kuh geht an ...
Wie sich unsere Bauernfamilien für Tierwohl einsetzen



© Nimm mi mit Magazin / Christian Fischbacher

18 Für unsere kleinen Milchfans
Gewinne mit deinem Kuhbild, bastle ein Geldbörserl und stille deinen Bärenhunger

20 Faszination Milchstraße
Über 500 Mitarbeiter/-innen sind ihr gefolgt und sind Teil unseres erfolgreichen Teams

22 Join our Team
Genieße eine fundierte Lehrlingsausbildung und Aktivitäten zur Förderung der Soft Skills



Impressum: Herausgeber SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg
Konzept, Gestaltung & Redaktion Agentur Volk GmbH, Schumannsgasse 32/2/9, 1180 Wien
Druck Samson Druck GmbH, 5581 St. Margarethen
Bildnachweise SalzburgMilch GmbH; Agentur Volk GmbH; Claudia Ebner; Carletto Photography; Nimm mi mit Magazin/Christian Fischbacher; TVB Großarl/Lorenz Masser



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



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

als drittgrößte Molkerei Österreichs und einer der größten Arbeitgeber der Region tragen wir eine besondere Verantwortung. Und wir tragen sie gerne: für unsere Bauernfamilien, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unsere Kundinnen und Kunden. Für die Natur und unsere Kühe. Und natürlich für den besten Geschmack unserer Produkte. Das stabile Fundament, um diese Verantwortung mit Zuversicht zu schultern, finden wir in unserer eigenen Wertehaltung. Wir bleiben stets neugierig und offen für Neues und hinterfragen uns selbst, um nicht etwa die



bequemsten, sondern die besten Antworten zu finden. Dieser Weg ist zwar nicht immer der kürzeste und manchmal mit ein paar Extrameilen verbunden, aber er ist für uns der einzig richtige.

Vor diesem Selbstverständnis ist 2017 unsere einzigartige Tiergesundheitsinitiative entstanden. Was damals aus Idealismus geboren wurde, gilt heute als nationales Vorzeigeprojekt, das neue Standards in der Milchbranche geschaffen hat und uns zu Österreichs Pionieren für Tierwohl macht. All unsere Bäuerinnen und Bauern setzen sich täglich auf ihren Höfen für das Wohl ihrer Milchkühe ein. Um dieses Engagement angemessen zu würdigen, haben wir nun erstmals einen Tierwohl-Preis ins Leben gerufen. Was genau dahintersteckt und wer unsere ersten Gewinner/-innen sind, erfahren Sie in dieser Ausgabe unseres Milchmagazins. Darüber hinaus servieren wir Ihnen eine Vielzahl an Rezeptideen, spannende Produktinformationen und für unsere kleinen Fans gibt es eine Bastelanleitung und ein kleines Gewinnspiel.

Ihnen, liebe Konsumentinnen und Konsumenten, möchten wir mit unseren Geld-Zurück-Wochen, verbunden mit einem besonderen Gewinnspiel, Danke für Ihre Treue zu unseren Premium Milchprodukten sagen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Andreas Gasteiger

Geschäftsführer der SalzburgMilch

Rezepte, Videos, Infos und vieles mehr

Auf unseren Social-Media-Kanälen erfahren Sie alles über unsere Premium und Bio Premium Produkte. Außerdem finden Sie dort viele köstliche Rezeptideen, Interessantes zum Alltag unserer Bauernfamilien sowie Wissenswertes rund um unser Engagement für Tiergesundheit und Nachhaltigkeit.



Immer top informiert!



PIONIER FÜR TIERWOHL – SEIT 2017



Tiergesundheit ist uns und unseren Bauernfamilien besonders wichtig

Für die SalzburgMilch haben Tiergesundheit und Tierwohl seit vielen Jahren oberste Priorität und das stellen unsere rund 2.400 Bauernfamilien täglich voller Hingabe unter Beweis. Bereits 2017 haben wir uns als erste österreichische Molkerei dazu entschieden, komplett auf dauerhafte Anbindehaltung zu verzichten. Zusammen mit den führenden Expertinnen und Experten haben wir **klare Regeln für eine gesunde und artgemäße Haltung aller SalzburgMilch Kühe** geschaffen. Diese Richtlinien gehen nach wie vor weit über die gesetzlichen Standards hinaus und bilden das Herzstück unserer Tiergesundheitsinitiative, die in Österreich auch heute noch einzigartig ist. Die artgerechte Haltung und die regelmäßigen, unabhängigen Kontrollen der Tiergesundheit garantieren nicht nur gesunde und zufriedene Kühe, sondern auch Milchprodukte von höchster Qualität.

Das Herzstück unserer Tiergesundheitsinitiative: die Tiergesundheits-Checks

Unsere Tiergesundheits-Checks basieren auf dem Welfare-[®]Quality-Prinzip, das jeden Aspekt des **ganzheitlichen Wohlergehens der Kühe** berücksichtigt. Wir schauen ganz genau hin: Wie leben unsere Kühe? Wie steht es um ihre Ernährung? Wie bewegen sie sich? Wie sieht ihre Haut aus? Jede Kuh wird individuell betrachtet, und das ganz nah und persönlich, um sicherzugehen, dass es ihr wirklich gut geht. Unabhängige Prüfer/-innen sorgen dafür, dass die Gesundheit der Kühe unserer Bauernfamilien genau die Aufmerksamkeit bekommt, die sie verdient.



„SalzburgMilch lässt das Tierwohl nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft – direkt am Tier – von unabhängiger Stelle überprüfen. Das ist einzigartig in der österreichischen Milchbranche.“

Dr. Josef Schenkenfelder, Mitentwickler der Tiergesundheits-Checks



Unsere Tierärztin: Dr. Katharina Lichtmannsperger

„Ich bin Katharina Lichtmannsperger und ich habe schon seit 2020 das Privileg, eng mit den Bauernfamilien der SalzburgMilch zusammenzuarbeiten. Als Tierärztin bin ich stolz darauf, Teil eines Teams zu sein, das sich leidenschaftlich für das Wohlergehen von Milchkühen einsetzt. Aufgewachsen auf einem Bio-Bauernhof in Thalgau, kenne ich die Herausforderungen und Bedürfnisse unserer Landwirtinnen und Landwirte aus erster Hand. Es ist mir ein persönliches Anliegen, sie bestmöglich zu unterstützen. Deshalb arbeite ich eng mit der Hofberatung der SalzburgMilch zusammen, um sicherzustellen, dass wir gemeinsam mit den Bauernfamilien optimale Voraussetzungen für Tierwohl schaffen. Außerdem kümmere ich mich um die Umsetzung und Weiterentwicklung der Tiergesundheits-Checks und der Empfehlungen unseres Tiergesundheitsbeirats. Mit regelmäßigen Webinaren und Beratungen für unsere Bauernfamilien setzen wir uns für eine stetige Verbesserung der Tierwohl-Situation auf allen SalzburgMilch Höfen ein. Für mich ist meine Arbeit nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung und ich bin dankbar dafür, einen Beitrag zum Wohle der Tiere leisten zu können.“



Der direkte Draht zwischen den Bauernfamilien und SalzburgMilch: unsere Hofberatung

Unsere Hofberater stehen in direktem Kontakt zu allen Lieferantinnen und Lieferanten der SalzburgMilch und arbeiten auch mit unserer Tierärztin zusammen. Sie sind selbst erfahrene Landwirte und achten darauf, dass unsere Bauernfamilien bestens informiert sind, um jede Maßnahme der Tiergesundheitsinitiative mitzutragen. Ob es um die Einhaltung der SalzburgMilch Tierwohl-Standards geht oder um Fragen zu Stallumbauten – sie sind immer da, um mit ihrer Expertise zu unterstützen.

Immer und überall am neuesten Stand: unsere Tierwohl-Webinare

Wir setzen auf moderne Kommunikation mit unseren Bauernfamilien – selbstverständlich flexibel angepasst an ihre Arbeitszeiten. Deshalb sind unsere regelmäßigen Online-Vorträge über artgerechte Tierhaltung, Fütterung und die ganzheitliche Gesundheit von Milchkühen so beliebt.

Die Webinare haben zudem einen direkten, praxisrelevanten Bezug für die Bäuerinnen und Bauern, die mit Neugierde und Offenheit für neue Ideen und Ansätze daran teilnehmen.

Oft helfen schon kleine Tipps, um das Wohlbefinden der Milchkühe auf den Höfen deutlich zu verbessern.



„Da die Vorträge sehr praxisorientiert sind, können wertvolle Inputs zur Verbesserung der Tiergesundheit von Tierärzten und Landwirten optimal umgesetzt werden.“

Dr. Christina Hartsleben, Tierärztin und SalzburgMilch Bäuerin

Wir denken weiter und hören auf externe Expertinnen und Experten: unser Tiergesundheitsbeirat

Um sicherzustellen, dass sich unsere Tiergesundheitsinitiative immer weiterentwickelt, ziehen wir regelmäßig den in Österreich einzigartigen Tiergesundheitsbeirat der SalzburgMilch zurate. Dieser bringt Bäuerinnen/Bauern, Tierärztinnen/Tierärzte sowie Expertinnen/Experten von der BOKU Wien, der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und dem Verein „Land schafft Leben“ zusammen, um innovative Tierwohl-Maßnahmen zu erkunden. Unter der Leitung von Dr. Lichtmannsperger sucht unser Beirat immer nach neuen Wegen, um das Leben aller SalzburgMilch Kühe noch weiter zu verbessern.

Daten, Zahlen, Fakten – die Vorteile für Tier und Mensch



20 MILCHKÜHE

leben im Durchschnitt auf den Familienbauernhöfen der SalzburgMilch

MIND. 120 TAGE IM JAHR

haben die Kühe freien Auslauf oder Zugang zur Weide

GENTECHNIK-FREIES Futter

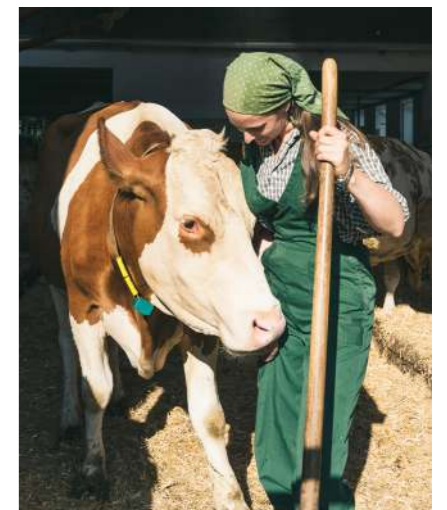
ausschließlich aus Europa

Frisches WASSER

ist unseren Milchkühen zu jeder Zeit zugänglich

Reduzierung der CO₂-Belastung
da kein Futter aus Übersee bezogen wird

Alle Infos zur einzigartigen Tiergesundheitsinitiative und zu den Tiergesundheits-Checks gibt's auf milch.com/tiergesundheit



JEDES JAHR

werden 12.000 Kühe von unabhängigen Prüfern einem Tiergesundheits-Check unterzogen



NACHHALTIGKEIT LEBEN

für eine bessere Zukunft



Als größter Milchverarbeiter der Region stehen wir in der Verantwortung, unsere Umwelt zu schützen und achtsam mit wertvollen Ressourcen umzugehen. Eine große, aber lohnende Herausforderung, die wir mit einer eigenen Nachhaltigkeitsstrategie aktiv anpacken. Und das mit Erfolg! So gelang es uns, den Wasser- sowie den Kunststoffverbrauch deutlich zu reduzieren – Letzteren seit 2017 um ganze 286 Tonnen – und die Kraft erneuerbarer Energien für unseren Betrieb zu nutzen.

Geringe Treibhausgasemissionen und wichtige Ökosystemleistungen

Auch der Blick zu den SalzburgMilch Bauernfamilien zeigt, dass ihre Wirtschaftsweise äußerst nachhaltig ist und für eine gute Ökobilanz sorgt. Das untermauert auch eine repräsentative, unabhängige Studie der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU). Diese führt zur Erkenntnis, dass die Treibhausgasemissionen der Milcherzeugung der SalzburgMilch im internationalen Vergleich gering sind. Ihre Werte liegen ca. 5 % unter dem österreichischen Durchschnitt und sogar um 10 bzw. 22 % unter jenem in Deutschland bzw. Dänemark. Fazit: Die SalzburgMilch Bauernhöfe wirtschaften besonders klimaeffizient und nachhaltig. Ihre traditionelle grünlandbasierte Wirtschaftsweise unterstützt zudem die Bereitstellung sauberen Trinkwassers in der Region, fördert die CO₂-Speicherung im Boden und die Artenvielfalt. Da SalzburgMilch Kühe vergleichsweise wenig Kraftfutter erhalten, entsteht zudem eine besonders geringe Konkurrenz zur menschlichen Ernährung.

klimaaktiv-Preis 2023



2023 wurden wir erneut für gleich drei unterschiedliche Großprojekte mit dem klimaaktiv-Preis geehrt und als neuer klimaaktiv-Projektpartner ausgezeichnet. Wir freuen uns darüber und sind stolz, dass uns dank unserer smarten und innovativen Lösungen eine kontinuierliche Reduktion des CO₂-Fußabdrucks der SalzburgMilch gelingt. Für eine lebenswerte Zukunft für uns alle!

Die Ökobilanzstudie zum Nachlesen



Jetzt neu! Die Premium Käsescheiben der SalzburgMilch in neuem Gewand!

Ab sofort wird's bunt im Käseregal. Denn die neuen Premium Käsescheiben der SalzburgMilch zeigen sich als Weiterentwicklung des beliebten und unverwechselbaren Premium Designs jetzt besonders farbenfroh. Die Blumen erstrahlen nun deutlich größer in den charakteristischen Farben der jeweiligen Käsesorte, von gelb-orange beim Gouda bis hin zu braun beim Emmentaler – ein fröhliches Design, das allein schon optisch Appetit auf mehr macht.

Für nachhaltigen Eindruck sorgt aber auch das neue Material für unsere Käsescheiben-Verpackungen. Denn ab sofort kommen dafür sogenannte Monomaterialien zum Einsatz. Ihr Vorteil? Sie bestehen lediglich aus einem Materialtyp und haben dadurch eine besonders hohe Recyclingfähigkeit!



Neues Design!

Nachgefragt bei der Expertin: Können Kunststoffverpackungen überhaupt nachhaltig sein?



Kerstin Jahn
Circular Packaging Implementation Managerin bei der ARA (Altstoff Recycling Austria) über die Vorteile von Monomaterial-Verpackungen

Generell lässt sich sagen: Je einfacher eine Verpackung aufgebaut ist, desto leichter und besser lässt sich diese nach Gebrauch sammeln, sortieren und recyceln. Die Königsklasse hierbei stellen sogenannte Monomaterial-Verpackungen dar, sprich Verpackungen, die nur aus einer Materialart bestehen.

Monomaterial-Verpackungen aus Kunststoff bieten für das Recycling gleich mehrere Vorteile:

Einfache Zuordnung zur richtigen Entsorgungsart, auch eine Abtrennung von einzelnen Komponenten ist hier nicht erforderlich – die gesamte Verpackung kann ganz simpel in der gelben Tonne bzw. im gelben Sack gesammelt werden.

Gute Erkennbarkeit in Sortieranlagen, was eine bestmögliche Zuordnung zur richtigen Materialfraktion oder Kunststoffart erleichtert.

Keine störenden Fremdmaterialien beim Recyclingprozess – damit können Monomaterial-Verpackungen zuverlässig als hochwertige Rezyklate im Recycling-Kreislauf gehalten werden.

Der Einsatz von Monomaterial ist somit eine hervorragende Möglichkeit, um durch ein „Circular Design“ die Recyclingfähigkeit von Verpackungen sicherzustellen, wertvolle Primärressourcen zu schonen und die Kreislaufwirtschaft zu unterstützen.



WIR SIND EUROPAS NR. 1

Unsere Bauernfamilien wirtschaften so, wie es den örtlichen Gegebenheiten am besten entspricht. Wir sehen es als unsere Aufgabe, diese nachhaltige Wirtschaftsweise zu unterstützen und die unterschiedlichen Milchsorten, die dabei entstehen, sortenrein zu sammeln und zu verarbeiten. Aufgrund verschiedener Anforderungen, sowohl gesetzlicher Natur als auch von unseren Kundinnen und Kunden, gibt es bei der SalzburgMilch 13 unterschiedliche Milchsorten, die als Basis für hochwertige und gehaltvolle Milch- und Käseprodukte dienen. Die getrennte Sammlung und Verarbeitung so vieler verschiedener Milchsorten machen uns zum Spezialmilchmacher Nr. 1 in Europa!



Beste Milch für beste Milchprodukte

Haben Sie sich schon mal gefragt, warum alle Premium Milchprodukte von der SalzburgMilch so außergewöhnlich gut schmecken? Der Schlüssel liegt in der **Herkunft unserer Milch**. Diese stammt von kleinstrukturierten, familiengeführten Bauernhöfen, wo jede einzelne Kuh einen eigenen Namen hat. Auf jedem dieser Höfe leben durchschnittlich weniger als 20 Kühe, was eine liebevolle Fürsorge und dadurch auch eine besonders gute Mensch-Tier-Beziehung ermöglicht. Unsere Premium Milchsorten sind nicht nur zu **100 % frei von Gentechnik**. Alle unsere Bauernhöfe erfüllen auch gerne und aus persönlicher Überzeugung die strengen Kriterien unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative und übertreffen damit sogar die gesetzlichen Standards. Das ist unser **Versprechen für höchste Qualität, Reinheit und unverfälschten Geschmack**.

Heumilch – ein Weltkulturerbe, das in einigen SalzburgMilch Produkten steckt

Bei der Heumilchwirtschaft handelt es sich um eine besonders ursprüngliche Form der Milcherzeugung, die sogar von den Vereinten Nationen zum Weltkulturerbe ernannt wurde. Heumilchkühe bekommen **frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie sonnengetrocknetes Heu im Winter**. Das Heumilch-Gütesiegel „g. t. S. garantiert traditionelle Spezialität“ garantiert die Herstellung von Produkten aus bester Milch, die gänzlich ohne vergorene Futtermittel wie Silage erzeugt wird. Dazu gehören beispielsweise unsere **Premium Frühstück-Heumilch**, aber auch einige beliebte Hartkäsesorten, wie der **Premium Original Bergkäse**, der **Premium Heujuwel** oder der **Premium Emmentaler**.



Unsere Biomilch – im Einklang mit der Natur

Kennen Sie schon das Bio-Sortiment der SalzburgMilch, das nicht nur in vielen Bio-Supermärkten zu finden ist, sondern auch österreichweit von Großküchen und Caterern besonders geschätzt wird? Die Basis für alle unsere **Bio Premium Produkte** ist die hochwertige Biomilch, die von speziell kontrollierten Bio-Bauernhöfen aus Salzburg und Oberösterreich geliefert wird. Diese erfüllen neben den Kriterien der einzigartigen SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative zusätzlich die strengen gesetzlichen Bio-Richtlinien und erzeugen **Milchqualität und Geschmack auf höchstem Niveau**.



Alle unsere Milchsorten im Überblick



UNSER PLUS AN TIERGESUNDHEIT



JETZT NEU!

Dank unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative profitieren SalzburgMilch Kühe bereits seit 2017 von **Tierwohl-Standards, die weit über gesetzliche Vorgaben hinausgehen**. Damit gelten für sie schon lange viele jener Haltungsbedingungen, die für das neue AMA-Gütesiegel „Tierhaltung Plus“ verpflichtend sind. Doch unsere Premium Milch bietet noch mehr. Denn sie stammt von Kühen, die zusätzlich zu ihrer Bewegungsfreiheit noch das ganze Jahr, rund um die Uhr, Außenklima genießen, das heißt Freilauf oder Offenfrontstall. Diese Milch steckt ab Mitte Oktober 2024 in den verschiedenen Varianten unserer Premium Milch.

AMA Tierhaltung Plus Außenklima

Unsere Packungen der frischen und länger frischen Alpenmilch tragen ab sofort das neue Logo der Agrarmarkt Austria: „**AMA Tierhaltung Plus Außenklima**“. Dieses Gütesiegel garantiert, dass unsere Bauernfamilien für optimale Lebens- und Umweltbedingungen für ihre Milchkühe mit 365 Tagen Bewegungsfreiheit im Jahr plus Außenklima sorgen.



ALLES KÄSE in unserer Käserei



Unser topmodernes Werk in Lamprechtshausen feiert seinen 10. Geburtstag!



Es ist schon zehn Jahre her, seit unsere Käserei in Lamprechtshausen in Betrieb gegangen ist. Und sie ist schon ziemlich groß geworden. Auf einer Fläche von 20 000 m² werden hier **neun verschiedene Milchsorten** sortenrein verarbeitet und bis zu 15 000 Tonnen Käse im Jahr gekäst und gereift. Doch auch wenn wir jedes Jahr dank modernster Technik beeindruckende Mengen an Käse produzieren, **spielt dabei Tradition eine**



wurden wir **mehrfach von Expertinnen und Experten ausgezeichnet**: unter anderem mit dem World Cheese Award, dem AMA Käsekaiser und bei der internationalen Käsiade. Im Laufe der Jahre wurde unsere Käserei um zwei neue, moderne Käsescheibelinien und eine eigene Räucherkammer erweitert. Ihr **spezielles Räucherverfahren** über natürlichem Buchenholz verleiht unserem Premium Almkönig geräuchert sein herzhaftes Raucharoma und seine gelblich-braune Rinde.

Auch in puncto Nachhaltigkeit ist in den letzten Jahren in unserem Käsewerk viel passiert. **Innovative Optimierungen** sorgen dafür, dass eingesetzte Wärme nicht verpufft, sondern wieder in das System zurückgeführt wird. Eine neue Brunnenanlage stellt die Versorgung mit Trinkwasser sicher und auf einer Dachfläche von 13 000 m² erzeugen wir mit **Salzburgs größter Aufdach-Photovoltaikanlage** saubere Energie, die wir zur Gänze direkt für den Betrieb unserer Käserei nutzen.

Wir freuen uns schon auf viele weitere Jahre, in denen wir unseren CO₂-Fußabdruck neuerlich verringern und Ihnen unsere erfahrenen Käsemeister wie gewohnt die beste Käsequalität mit einem vielfältigen Käsesortiment anbieten werden.



besonders wichtige Rolle. So werden für die Käseproduktion nach wie vor Kupfer-Fertiger verwendet und Heumilch-Spezialitäten wie der Premium Bergkäse oder der Premium Emmentaler werden wie früher aus Rohmilch gekäst und auf Fichtenbrettern gereift. Für unsere hervorragende Käsequalität

Wie genießen Sie Ihren Käse am liebsten?

Pur, in Stücke geschnitten, zu einem Glas Wein? Zur Jause mit einem guten Stück Brot? Oder als Krönung herrlicher Gratins und Ofengerichte? Es gibt so viele verschiedene Wege, unseren Premium Käse zu genießen, dass der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind. Und wir haben für jeden Käsetyp die richtige Premium Sorte: vom mild-feinen Gouda über den beliebten Original Almkönig und den fein-nussigen Emmentaler bis hin zum würzig-kraftigen Original Bergkäse oder würzig-kraftigen Heujuwel. Da ist bestimmt auch für Sie das Richtige dabei.

Wenn Sie sich Anregungen und Tipps von unserer **Käsesommelière Marianne Winkler** holen und erfahren möchten, wie Sie eine perfekte Käseplatte zubereiten, welche Beigaben sich besonders gut eignen und wie Sie Käse am besten aufbewahren, dann empfehlen wir Ihnen, einen Blick in unsere **Käsefibel** zu werfen:



Unsere Käsefibel



mild-fein



g'schmackig



würzig-kraftig



Neu im Kühlregal: Almkönig – Der Cremige



JETZT NEU!

Der Premium Original Almkönig gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Käsesorten. In jedem Bissen stecken allerbeste regionale Premium Milch und das gefühlvolle Können erfahrener Käsemeister. Für seine herausragende Qualität wurde der Premium Original Almkönig bereits mehrfach mit der höch-

ten österreichischen Qualitätsauszeichnung, dem Käsekaiser, ausgezeichnet. Nach dem Premium Almkönig geräuchert erhält der Premium Original Almkönig nun erneut Zuwachs. **Almkönig – Der Cremige** macht seinem Namen alle Ehre und garantiert königlich-cremigen Geschmack. Der **geschmeidige, leicht cremige und wunderbar schmelzende Käse** verzaubert mit einem süßlich-rahmigen Duft und seinem harmonischen Aroma mit leicht süßlichen Noten im Abgang. Läuft Ihnen auch schon das Wasser im Mund zusammen? Alle Infos, wo Sie den SalzburgMilch Premium Almkönig – Der Cremige erhalten, finden Sie auf unserer Webseite unter milch.com/almkoenig

GELD-ZURÜCK-WOCHEN

Genießen, Geld zurückholen & gewinnen!

Jetzt Ihre SalzburgMilch Lieblingsprodukte genießen und 20 % Ihres Einkaufswertes zurück aufs Konto holen! Zusätzlich verlosen wir einen unvergesslichen Familien-Skiurlaub im Großarlal.



20% VOM EINKAUFSWERT!



So einfach geht's:



1 Bis 30. November 2024 SalzburgMilch Produkte kaufen



2 Kaufbeleg online hochladen



3 Produktbeträge sammeln



4 20% vom Einkaufswert rückerstattet bekommen



Symbolfoto

Geld zurückholen & zusätzlich gewinnen!

Jeder hochgeladene Kaufbeleg ist Ihre Chance auf praktische **Backhandschuhe** im SalzburgMilch Premium Design oder Ihre persönliche Ausgabe des brandneuen **Köstlich-Magazins** von cookingCatrin.

Alle Infos zur Teilnahme



Die Geld-Zurück-Wochen werden von der Justsnap GmbH, Gontard Straße 11, D-10178 Berlin, als Veranstalterin in Kooperation mit der SalzburgMilch GmbH durchgeführt. Für die Geld-Zurück-Wochen sind nur SalzburgMilch Markenartikel zugelassen, die für den privaten Gebrauch bestimmt sind und in einem für Endverbraucher/-innen bestimmten Geschäft in Österreich bis spätestens 30.11.2024 in haushaltsüblichen Mengen gekauft werden. Einkäufe im Milchladen der SalzburgMilch GmbH, im österreichischen Großhandel sowie im Ausland sind nicht zugelassen. Eine Teilnahme ist für Personen ab 18 Jahren im Zeitraum vom 1.9.2024–15.12.2024 und ab einem Gesamt-Einkaufswert der erworbenen SalzburgMilch Aktionsprodukte in der Höhe von mindestens 30 € möglich. Eine Rückerstattung erfolgt mit 20 % des Gesamt-Einkaufswertes der SalzburgMilch Markenprodukte. Der maximale Rückerstattungsbetrag über den gesamten Gewinnspielzeitraum beträgt 60 € pro Teilnehmer/-in. Die vollständigen Teilnahmebedingungen sind unter milch.com/geld abrufbar.

Jetzt mitmachen & Ski-Urlaub gewinnen!

Unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der SalzburgMilch Geld-Zurück-Wochen verlosen wir:

1 Familien-Skiurlaub (7 Nächte) in einem 4-Sterne-Hotel im Großarlal für 2 Erwachsene und 2 Kinder

IM SKI-URLAUB INKLUDIERT:



Aufenthalt inklusive Verwöhn-Halbpension



4 x 6-Tages-Skipass Ski amadé für 2 Erwachsene und 2 Kinder



1 Teilnahme für die ganze Familie am „Skikeriki“ (dem Morgenskilaufl bei Sonnenaufgang)



Was Sie erwartet:

Das Großarlal mit seiner Skischaukel nach Dorfgastein steht seit jeher für Ski- und Naturgenuss für die ganze Familie und bietet so die **größte Vielfalt in Ski amadé**.

Am Eingang zum **Nationalpark Hohe Tauern** gelegen, bietet das Großarlal die einzigartige Kombination aus Naturgenuss im **Bergsteigerdorf® Hüttschlag** und einem topmodernen Skigebiet in Großarl.

Die 2023 neu errichtete **Kieserlbahn** führt Sie in nur knapp 15 Minuten Fahrzeit vom Tal direkt auf das Gipfelplateau des Kieserls (1954 m) mit einzigartigem Panoramablick. Entdecken Sie die neue Dimension des Skifahrens im Großarlal!

grossarlal.info

Gutscheingültigkeit:

Der Gutschein ist während der gesamten Wintersaison 2024/2025 von Anfang Dezember 2024 bis 22. April 2025 gültig (ausgenommen 28.12.2024–04.01.2025 und 01.–08.03.2025). Einlösung nach Verfügbarkeit, Buchung mindestens zwei Wochen vor Anreise erforderlich. Die Auswahl des Hotels erfolgt durch den Tourismusverband. Eine Barablöse ist ausgeschlossen. Die vollständigen Teilnahmebedingungen sind unter milch.com/geld abrufbar.



DIE GOLDENE KUH GEHT AN ...



Was unsere 2400 SalzburgMilch Bauernfamilien verbindet?

Wenn es um ihre Milchkühe geht, zeigen die SalzburgMilch Bäuerinnen und Bauern im Rahmen der SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative schon immer großen Einsatz – und das weit über gesetzliche Standards hinaus. Außerdem ergreifen viele SalzburgMilch Bauernfamilien aus Eigeninitiative zusätzliche Maßnahmen, um das Wohlbefinden und die Gesundheit ihrer Milchkühe und Kälber zu steigern. Sie setzen in Eigenregie innovative Lösungen auf ihren Höfen um, die oftmals mit signifikanten Investitionen einhergehen. Als Zeichen der Anerkennung für ihre außerordentlichen Bemühungen haben wir den mit insgesamt 22.000 Euro dotierten SalzburgMilch Tierwohl-Preis „Die Goldene Kuh“ ins Leben gerufen. Damit möchten wir unsere Wertschätzung für das be-



sondere Engagement und den unermüdlichen Einsatz unserer Milchbäuerinnen und Milchbauern für das Tierwohl auf ihren Höfen ausdrücken.

Aus den anonymisierten, eingereichten Projekten ermittelte eine unabhängige Jury, bestehend aus verschiedenen Expertinnen und Experten des Tiergesundheitsbeirats, die jeweiligen Sieger/-innen in den Kategorien

„Innovative Umbaulösungen für Milchkühe“, „Tierwohl bei der Milchkuh“ und „Tierwohl beim Kalb“. Kein leichtes Unterfangen für die Jury, schließlich überzeugen alle SalzburgMilch Bauernfamilien ohnehin tagtäglich durch ihr großes Engagement für Tierwohl. Die Vielfalt der eingereichten Projekte brachte zutage, dass unsere Milchbäuerinnen und Milchbauern äußerst ideenreich und einfühlsam auf die Bedürfnisse ihrer Milchkühe und Kälber eingehen. Dabei hat sich auch gezeigt, dass Tierwohl auf ganz unterschiedliche Weise gefördert werden kann.

„Die Haltungsbedingungen ihrer Milchkühe sind den Bauernfamilien der SalzburgMilch ein besonderes Anliegen und sie alle setzen sich tagtäglich dafür ein, dass es ihren Kühen gut geht.“

Einfach zum Wohlfühlen Familie Rainer aus Werfen

„Am Talschluss von Werfenweng im Salzburger Tennengau steht der Biohof Vorderfromm. Familie Rainer und ihre 22 reinrassigen Milchkühe sowie deren Nachzucht und ein junger Stier leben am Hof, der ein besonderes Mistsystem hat, einen sogenannten Kompoststall. Hier wird täglich neue Einstreu eingearbeitet und ‚gegrubbert‘, um eine aerobe Basis, also eine Art fünfzehn bis zwanzig Zentimeter dicke Kompost-Matratze, zu erzielen. Diese kann aber sogar bis zu einem halben Meter hoch werden! Zwei- bis dreimal pro Jahr wird die gesamte Einstreu getauscht. Eine eigene, wenige Minuten entfernte Alm gehört ebenso zum Hof.“



„TIERWOHL BEI DER MILCHKUH“

Die Kühe haben die Wahl Familie Leitner aus Fuschl

„Am wunderschönen ‚Treindlhof‘ wohnt und arbeitet Familie Leitner, wobei Sohn Johannes mit Unterstützung seines Vaters den Hof leitet und für die Stallrenovierung verantwortlich ist. Seine 28 Milchkühe, die per Melkroboter gemolken werden, haben im großen, neuen Stall (Neubau 2021) viel Platz und alle Optionen. Die Kühe können hier jederzeit frei zwischen Weide oder Stall wählen. Die Gesundheit seiner Tiere und die enge Bindung zeigen, wie wohl sich diese im Stall fühlen.“



„Auch das Wohl der kleinen Kälbchen ist den Bauernfamilien ein großes Anliegen. In dieser Kategorie wurden jene Betriebe ausgezeichnet, die sich ganz besonders dafür einsetzen.“

„TIERWOHL BEIM KALB“




Nähe zum Kalb Familie Stieglerbauer aus Golling

„Der Familienbetrieb, geführt von Margret und Karl Bernhofer, erhielt den Tierwohl-Preis in der Kategorie ‚Tierwohl beim Kalb‘ für seine besondere Kälberhaltung. Der familiengeführte Bio-Bauernhof beherbergt elf Milchkühe samt Nachwuchs. Die Milch geht an die SalzburgMilch und an die hofeigenen Kälber, denn hier wird die sogenannte muttergebundene Kälberzucht gelebt. Was an der Kälberaufzucht in dieser Form besonders ist? Das Kalb wächst in der Nähe der Mutter und ihrer Fürsorge auf. Diese Form der Haltung ist zwar sehr arbeitsintensiv, aber gleichzeitig sehr gut für die Tiere. Die besonders nahe Mensch-Tier-Beziehung ist hier auf Anhieb spürbar.“

Mehr zu den prämierten Bauernfamilien



Der Goldenen Kuh auf der Spur mit cookingCatrin



Catrin Ferrari-Brunnenfeld
Foodbloggerin, Kochbuchautorin und Verlegerin

„Als gebürtige Lungauerin bin ich von klein auf mit dem Salzburger Land verwurzelt, auch wenn mich meine Wege in den sonnigen Süden nach Kärnten geführt haben. Dies zeigt sich unter anderem durch meine jahrelange Kooperation mit der SalzburgMilch, deren Einsatz für Tierwohl und deren Premium Produkte ich sehr zu schätzen weiß.“

Besondere Betriebsgeschichten begeistern mich auf meinen kulinarischen Entdeckungsreisen, so auch die Besuche der ausgezeichneten Bauernfamilien der SalzburgMilch, die uns spannende Einblicke in ihre Betriebsstrukturen und das Leben im Einklang mit Tier und Natur gegeben haben. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie die Besonderheiten der jeweiligen Betriebe. Gemeinsam mit den Bauernfamilien haben wir uns durch die Traditionsküche des Salzburger Landes gekocht.“

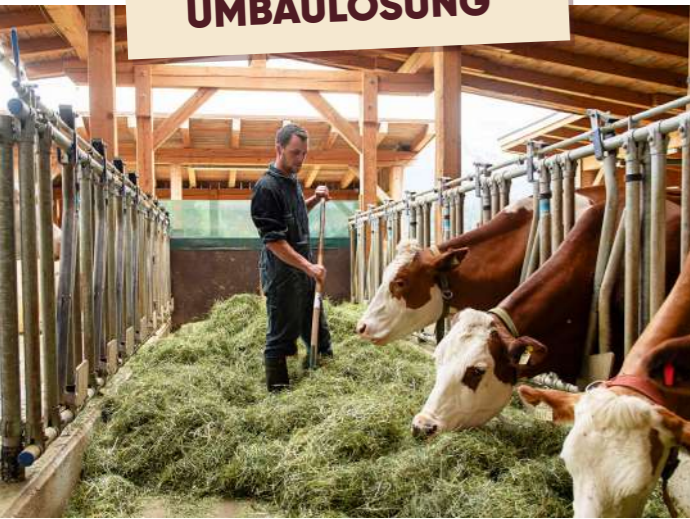


„Die SalzburgMilch Bauernfamilien sind ständig bemüht, das Wohl ihrer Tiere weiter zu verbessern, und investieren auch in neue Laufställe. Ich habe zwei Gewinnerhöfe und deren neue Ställe besucht.“

Noch mehr Bewegungsfreiheit Familie Schuster aus Bad Hofgastein

„Beim Mehrgenerationenbetrieb von Familie Schuster handelt es sich um einen Bio-Bergbauernhof im Gasteinertal, dessen Wurzeln bis ins 14. Jahrhundert zurückgehen. Der Stall für ihre Milchkühe wurde im Jahr 2020 einem Umbau unterzogen, wodurch sich auch die Arbeit um ein Vielfaches erleichtert hat, erzählt Bäuerin Rosa. Die Mutterkühe können sich ganz einer muttergebundenen Haltung entsprechend frei zu ihren Kälbern bewegen und sich ihrer ‚Wellnessmassage‘ mit der Kuhbürste hingeben. Zehn Milchkühe und deren Nachzucht weiden auf den Gasteiner Hügeln und hier am Hof herrscht eine besonders innige Mensch-Tier-Verbindung.“

**„INNOVATIVE
UMBAULÖSUNG“**



Außenklima genießen Familie Wallinger aus Abtenau

„Familie Wallinger, die mit 13 Milchkühen und einer Nachzucht von rund 36 Kälbern seit Jahren treuer SalzburgMilch Lieferant ist, empfängt uns mit der für Abtenau bekannten Gastfreundschaft. Ausgezeichnet wurde sie in der Kategorie ‚Innovative Umbaulösung für Milchkühe‘ für ihren hochmodernen, geräumigen und lichtdurchfluteten Laufstall, den Jungbauer Robert selbst konzipiert hat. So entstand ein offener Laufstall, der zur Hälfte aus einem Outdoor-Bereich besteht. Dieser ermöglicht eine artgerechte Tierhaltung und ganzjährig uneingeschränkte Bewegungsfreiheit. Denn die Kühe sind gerne draußen – auch bei Regen oder Schnee. Mithilfe eines Heukranes werden hier die Kühe mit bestem Heu versorgt. Das Outdoor-Konzept des Laufstalls unterstützt die Gesundheit der Kühe.“

Bei meiner Reise habe ich nicht nur die Gewinnerfamilien besucht, sondern auch eine Bauernfamilie, die seit einem Jahr immer wieder in den TV-Spots der SalzburgMilch zu sehen ist.

In unseren TV-Spots zu sehen Familie Karl aus Thalgau

„Das sympathische Jungbauernpaar Ursula und Günther Karl betreibt den Hof in Thalgau, hoch oben am Berg, mit viel Bedacht auf ihre Tiere, auf ein natürliches Wirtschaften im Jahreskreis und auf besonderes Tierwohl. Die Kühe werden hier zweimal am Tag am Melkstand gemolken, dazwischen bewegen sie sich im offenen Laufstall mit Fütterungsband, der als Vorzeigeprojekt der Region gilt.“

Entdecken Sie unsere Bauernportraits auf:
youtube.com/SalzburgMilchTV



Wir danken all unseren Bauernfamilien für ihren tagtäglichen Einsatz!

„Gemeinsam mit SalzburgMilch Bäuerinnen habe ich einige köstliche regionale Speisen zubereitet.“



„Mueas‘ mit Beeren

4 Portionen ⌚ 60 min

Zutaten:

- | | | |
|--------|--------------------|-----------------------------|
| 750 ml | Premium Alpenmilch | etwas Butter für die Pfanne |
| 25 g | Premium Butter | etwas Staubzucker |
| 750 g | Weizenmehl | Heidelbeeren oder Kirschen |



Die Milch mit Butter erhitzen. Das Mehl mit einer Prise Salz mischen, mit dem heißen Milch-Butter-Gemisch übergießen und vermengen, bis ein fester Teig entsteht. In einer Eisenpfanne Butter erhitzen, den Teig darin anbraten und in kleine Stücke reißen. Zum Schluss je nach Geschmack Beeren oder Kirschen unterheben und diese noch kurz mit dem Teig gemeinsam erwärmen. Mit Staubzucker bestreuen.

Bauernaufstrich

4 Portionen ⌚ 10 min

Zutaten:

- | | | | |
|--------|--------------------------|------|---------------|
| 3 | Eier (hart gekocht) | 70 g | Essiggurken |
| ½ Bund | Schnittlauch | ½ TL | Salz |
| 100 g | Schinken (oder Speck) | ¼ TL | Pfeffer |
| 200 g | Premium Frischkäse Natur | 1 TL | körniger Senf |



Die Eier, den Schinken und die Essiggurken klein und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Anschließend alle Zutaten würzen und mit dem Senf vermengen. Zum Schluss den Frischkäse unterheben und mit Brot servieren.



Sauerrahmsuppe

4 Portionen ⌚ 60 min

Zutaten:

- | | | | |
|--------|--------------------|------|---------------------|
| 500 ml | Premium Alpenmilch | 1 EL | Mehl |
| 500 ml | Wasser | | Salz und Pfeffer |
| 1 TL | Kümmel | | etwas Schnittlauch |
| 250 g | Premium Sauerrahm | | ev. 1 Knoblauchzehe |



Die Milch und das Wasser mit dem Kümmel zum Kochen bringen. Den Sauerrahm mit dem Mehl gut vermengen. Das Gemisch anschließend in die kochende Flüssigkeit mit einem Schneebesen einrühren und nochmals aufkochen. Nach Belieben mit fein gehacktem Knoblauch und Schnittlauch verfeinern.

Weitere Rezepte von den Bauernfamilien



FÜR UNSERE KLEINEN MILCHFANS

Bastle dein eigenes Geldbörserl!

Falte leere Milchpackerl von der SalzburgMilch zu tollen Geldbörsen mit zwei Fächern und einem praktischen Drehverschluss.

DU BRAUCHST:

1 leeren Milchkarton,
1 Schere, 1 Lineal



3

Miss und markiere vom unteren Rand der Packung 7 cm nach oben. Schneide die Seitenwände bis zu dieser Markierung weg.



4

Knicke den Milchkarton quer in der Mitte. Stecke die vordere Lasche in das vordere Fach der Geldbörse, sodass die beiden Fächer zusammenhalten.



1

Drücke den Milchkarton flach. Schneide anschließend die untere und obere Kante des Kartons ab.



2

Falte die Seitenwände der Länge nach in der Mitte. Glätte die Kanten und falte sie nochmals in die andere Richtung.



5

Zum Verschließen der Geldbörse, schneide ein Loch in der Größe des roten Drehverschlusses in der vorderen Lasche aus.



Tipps zum Verziern findest du hier



milch.com



Bärenhunger?

Probiere doch unser köstliches Rezept für **24 Schoko-Muffins** mit niedlichen Bären-Gesichtern. Bitte einen Erwachsenen um Hilfe!

DU BRAUCHST:

- | | |
|----------------------------|---|
| 2 12er-Muffinbackbleche | 1 Becher Dinkelmehl |
| 24 Papier-Muffinförmchen | 1 Packung Backpulver |
| 3 Eier | 1 Becher Premium Sauerrahm |
| ½ Becher Öl | 1 Packung Toffifee |
| 1 Becher Honig | 100 g Kuvertüre |
| 1 ½ Becher geriebene Nüsse | Schokoraspeln, Zuckeraugen und Früchte zum Verziern |
| ½ Becher Kakaopulver | |



Verwende den leeren Becher als Messbecher!

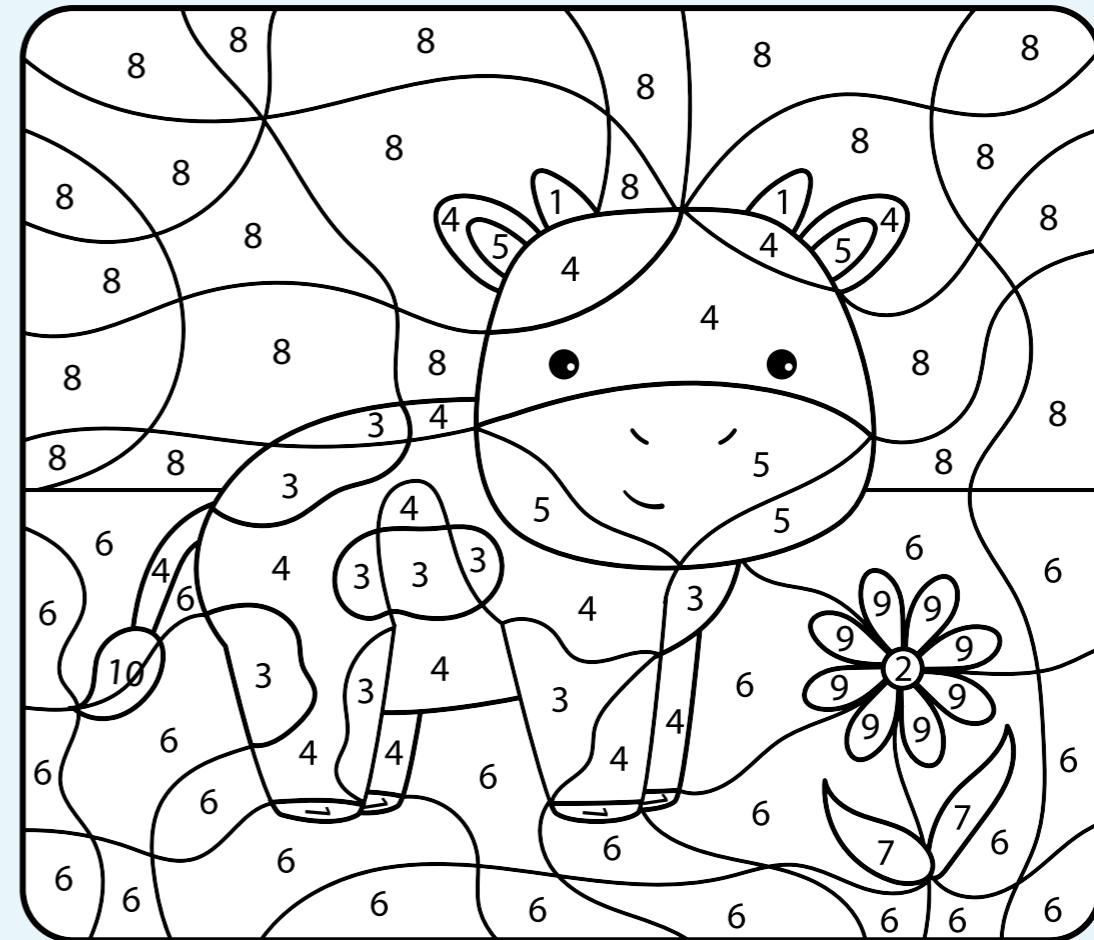
Zubereitung:

- 1 Heize den Backofen auf 160 °C Heißluft vor.
- 2 Rühre die Eier mit dem Öl und dem Honig schaumig. Füge anschließend den Sauerrahm, das Mehl, die Nüsse, das Kakao- und Backpulver hinzu und verrühre alles zu einer Masse.
- 3 Fülle den Teig in die Papier-Muffinförmchen und schiebe beide Muffinbleche auf zwei Ebenen für 25 Minuten in den Ofen.
- 4 Schalte den Ofen nach 25 Minuten ab, hole die beiden Bleche vorsichtig heraus (**Achtung: heiß!**) und lass die Muffins komplett auskühlen.
- 5 Schmelze 100 g Kuvertüre im Wasserbad und bestreiche damit dünn die Muffins.
- 6 Nun kannst du deine Muffins mit Schokoraspeln bestreuen und mit Zuckeraugen, Toffifee (Nase) und Früchten, z.B. Datteln, (Ohren) lustige Bären-gesichter gestalten.

Kuhle Kunst: Male & gewinne!

Jeder Zahl in diesem Bild ist eine Farbe zugeordnet. Male die kleinen Flächen mit den jeweiligen Farben und siehe zu, wie deine kleine Kuh zum Leben erwacht.

Mach mich kuhnterbunt!



- 1 Grau
- 2 Gelb
- 3 Weiß
- 4 Braun
- 5 Rosa
- 6 Hellgrün
- 7 Dunkelgrün
- 8 Blau
- 9 Orange
- 10 Schwarz

Sende uns bis **30.11.2024** ein Foto von deinem Bild an gewinnspiel@milch.com oder lade es auf milch.com/gewinnspiel hoch. Dort findest du auch die Teilnahmebedingungen.

Du kannst uns gerne auch dein eigenes, ganz persönliches Kuhbild schicken.

Unter allen eingereichten Kunstwerken verlosen wir **50 lustige SalzburgMilch Malsets**, inklusive Stifte-Set, Kritzel-Ausmal-Heftchen und Stickerbogen.



+ Stifte-Set

Stickerbogen

Kritzel-Ausmal-Heftchen

FASZINATION MILCHSTRASSE

Gemeinsam traditionelle und neue Wege gehen!

Egal, ob in der Milchstraße in Salzburg oder in Ehring in Lamprechtshausen – eines gilt für alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Sie sind gemeinsam dafür verantwortlich, dass die Tradition der Milch- und Käseproduktion fortgeführt und gleichzeitig neue Standards entwickelt werden. Lesen Sie, was für unsere Produktionsleiter in der Molkerei und Käserei den Reiz dieser Lebensmittel ausmacht.



Franz Junger
Bereichsleitung Produktion
in der Molkerei



Markus Hölzl
Produktionsleitung
in der Molkerei

Die tägliche Anlieferung eines qualitativ extrem hochwertigen Rohstoffes in schwankenden Mengen macht die Planung umso spannender. Denn diese Milch muss binnen kürzester Zeit komplett zu neuen, hochwertigen Lebensmitteln weiterverarbeitet werden.“

Markus: „Unsere Arbeit ist extrem umfangreich und irrsinnig vernetzt. Ein kleines Problem in einem Prozess oder beim Rohstoff hat beispielsweise Auswirkungen auf die verschiedensten Anlagenbelegungen und somit auf die Produktion von den vielen anderen Produkten.“

Wie lange seid ihr schon im Unternehmen und wofür seid ihr verantwortlich?

Franz: „Ich habe 1986 als Lehrling zum Molker und Käser begonnen, war Laborleiter und bin jetzt verantwortlich für die gesamte Produktion am Standort Salzburg und für die Rohstoffdisposition.“

Markus: „Ich bin seit Februar 2023 im Team von Franz, kümmere mich aber eher um die strategischen Fragen und um das Überarbeiten und Umsetzen von Abläufen.“

Was gefällt euch bei eurem Job am besten?

Franz: „Am schönsten ist es, wenn uns planungstechnisch alles gelungen ist. Es gibt in unserem Job immer Unvorhergesehenes, das können technische Herausforderungen sein, personelle Ausfälle oder vieles andere.“

Markus: „Mir gefallen am besten die methodischen Arbeiten, also Implementierungen und Fehlerlösungen. Für unser laufendes und zukünftiges Wachstum müssen wir uns strategisch ausrichten und vieles immer wieder hinterfragen und neu organisieren.“

Welche Herausforderungen begegnen euch täglich bei der Arbeit?

Franz: „Unsere Arbeit ist von vielen Faktoren abhängig. Durch unseren Erfolg und das damit verbundene Wachstum benötigen wir immer wieder neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Milchproduktion ist zudem von externen Einflussfaktoren wie Wetter und Tourismus abhängig.“



Was war der schönste Moment in eurer Karriere bei der SalzburgMilch?

Franz: „Es gibt im Arbeitsalltag so viele schöne Momente, dass es mir schwerfällt, einen besonders hervorzuheben. Wir haben auch Firmenveranstaltungen, bei denen nicht nur Berufliches im Vordergrund steht. Die bleiben natürlich auch in Erinnerung.“

Markus: „Obwohl ich noch nicht so viele Jahre dabei bin, konnte ich bereits mit unserem Team, das die Schichtleiter, die Maschinenführer und viele andere umfasst, sowie in Zusammenarbeit mit der Qualitätsmanagement-Abteilung einen Teil der Prozessoptimierung umsetzen. Mit der sogenannten 5-S-Methode wurde der Grundstein für Lean Management gelegt.“



Manfred Winklhofer
Bereichsleitung Produktion &
Rohwarenplanung in der Käserei

Die Rohwarenplanung macht auch Spaß, weil man direkt sehen kann, welche tollen Produkte aus Milch entstehen.“



Wie lange bist du schon im Unternehmen und wofür bist du verantwortlich?

„Ich war von 2014 bis 2021 bei der SalzburgMilch, habe danach ein Jahr in einer anderen Käserei gearbeitet und bin 2022 wieder zurückgekommen. In meiner Funktion der Bereichsleitung Produktion Käserei bin ich für die Rohwarenplanung, für mehr als 100 Leute und auch für Konfliktmanagement verantwortlich.“

Was gefällt dir bei deinem Job am besten?

„Am meisten gefällt mir, dass kein Tag gleich ist. Wir haben laufend neue Herausforderungen, die wir gemeinsam meistern. Es ist schön, wenn Menschen gerne bei uns arbeiten, Harmonie herrscht und ich helfen kann, Missstöne aus dem Weg zu räumen.“

Was sagen deine Familie und Freunde zu deiner Tätigkeit bei der SalzburgMilch?

„Sie sind stolz auf meinen Job. Das hört man auch, wenn sie in unserem Freundeskreis über die SalzburgMilch sprechen.“

Daten, Zahlen, Fakten – das Team der **drittgrößten** Molkerei Österreichs stellt sich vor

**MEHR ALS
500
MITARBEITER/-INNEN**

VERWALTUNG
knapp 70 Angestellte

JÜNGSTE MITARBEITERIN **geboren 2008**
ÄLTESTER MITARBEITER **geboren 1953**

„merhaba, servus, zdravo, hello“
37
Nationalitäten
sind im Unternehmen vertreten

staatlich
ausgezeichneter
Ausbildungsbetrieb



25
wissbegierige
LEHRLINGE

MOLKEREI
247 Mitarbeiter/-innen

KÄSEREI
183 Mitarbeiter/-innen

Kommen Sie in unser Team! Alle aktuellen Stellenanzeigen und Informationen für Ihre Bewerbung gibt's auf milch.com/karriere

WILLKOMMEN IN DER MILCHSTRASSE!

Nice to meet you!



Als Kind wolltest du Astronaut werden? Bleib doch am Boden! Du musst nicht gleich hunderte Kilometer ins All fliegen, um nach den Sternen zu greifen. Komm zu uns in die Milchstraße!

Auch wir haben eine Mission zu erfüllen: nämlich die Erzeugung bester Premium Milch- und Käseprodukte – und die ist zum Glück keine Raketenwissenschaft.

Unsere Lehrlinge sind dabei ein wichtiger Teil der Crew. Dank der Vielfalt an Lehrberufen können sie das gesamte Universum der Milchverarbeitung und Käseerzeugung erforschen. Und ist die Lehrzeit erst mal beendet, steht auch deinem kometenhaften Aufstieg bei uns nichts im Weg! Interesse? Dann lass uns gemeinsam abheben!



UNSERE LEHRLINGSAKADEMIE

Wir sind davon überzeugt, dass man gemeinsam als Team die besten Ergebnisse erzielt. Daher legen wir bei unseren Lehrlingen neben einer fundierten, praxisorientierten Ausbildung sehr großen Wert auf Soft Skills wie Teamspirit, Flexibilität oder Durchsetzungsvermögen. Diese werden im Rahmen unserer Lehrlingsakademie in verschiedenen Modulen aufgebaut und gestärkt.



1. Start-Workshop
die SalzburgMilch und ihre Werte kennenlernen



2. Ganz einfach lernen
den eigenen Lerntyp erkennen und Ziele damit leichter erreichen

3. Besuch am Bauernhof
zusammen mit unserer Tierärztin, Dr. Katharina Lichtmannsperger



5. Präsentationstechnik
sicheres Auftreten entwickeln und Präsentationstechniken kennenlernen

6. Sozial-Workshop
im Fokus stehen Nachhaltigkeit und soziales Engagement

4. Teambuilding und Vertrauen
spielerisch den Zusammenhalt im Team stärken und ausbauen

8. Lehrlingstag
gemeinsame Outdoor-Aktivitäten erleben



7. Gruppendruck und Suchtprävention
wie man mit Stress umgeht und sich effektiv davor schützt



9. Junge Fachleute
eigene Stärken und Entwicklungspotenziale erkennen und ausbauen



Nachgefragt bei **UNSEREN LEHRLINGEN**, den leuchtenden Sternen in unserer Milchstraße.



ANNA WAGNER
zukünftige Milchtechnologin
im 1. Lehrjahr

Wie war für dich der Start bei der SalzburgMilch?
„Ich wurde super herzlich aufgenommen. Es gab gleich Kuchen, weil ein Kollege Geburtstag hatte, und alle haben sich bei mir vorgestellt. Der Kennenlern-Workshop war lustig und ideal, um den Betrieb, aber auch uns gegenseitig kennenzulernen.“

Wie war der erste Eindruck von den Kolleginnen und Kollegen?
„Ich dachte, vielleicht sind sie etwas streng, weil ich ein Lehrling bin, aber sie waren alle voll lieb und haben mir weitergeholfen, wenn ich Fragen hatte.“

Mit welchem Gefühl hast du deinen ersten Arbeitstag beendet?
„Erleichtert und happy, weil ich mich sofort wohlfühlt habe! Ich war anfangs etwas nervös, ob es mir gefällt. Als ich aber den ersten Tag hinter mir hatte, wusste ich, dass es für mich passt.“



PHILIPP KRÜGER
zukünftiger Mechatroniker
im 4. Lehrjahr

Wie ist es dir die letzten 4 Jahre während deiner Ausbildung ergangen?
„Ich habe gerne gelernt und gehe immer gerne zur Arbeit. Das Betriebsklima ist super. Im ersten Lehrjahr war ich in manchen Bereichen noch etwas überfordert. Mit der Zeit habe ich aber immer mehr Routine entwickelt. Wenn irgendwelche Probleme aufgetreten sind, wusste ich immer, an wen ich mich wenden konnte.“

Jetzt geht mir die Arbeit leicht von der Hand. Und sollte ich einen Fehler machen, wird es mir noch einmal erklärt und gezeigt, bis ich es verstanden habe. Man muss Fehler machen, um besser zu werden – das gehört zum Lernprozess dazu.“



LENA KOVACEVIC
zukünftige Milchtechnologin
im 2. Lehrjahr

Wozu dient dir die Rotation durch die Abteilungen?
„Sie hilft mir, zu erkennen, welche Abteilung mir am besten gefällt, und zu wissen, wo ich nach meiner Lehrzeit arbeiten möchte. Gleichzeitig kann ich mein Wissen erweitern. Bei jedem Wechsel in eine andere Fachabteilung freue ich mich auf Abwechslung und darauf, dass man etwas Neues dazulernt.“

Hast du schon eine Lieblingsabteilung?
„Das ist definitiv die Milchannahme, weil es für mich in dieser Abteilung am interessantesten ist und ich den theoretischen Inhalt aus der Berufsschule am meisten mit der Arbeit verknüpfen kann.“

LEHRE MIT GESCHMACK

Werde Premium Milchmacher/-in!
und wähle einen aus acht vielfältigen Berufen



... find out more





SO
GUT



SO
FRISCH



SO
ALMFRISCH

der cremige Frischkäse

Unwiderstehlich cremig, angenehm frisch und äußerst vielseitig – das ist Almfrisch, der köstliche SalzburgMilch Premium Frischkäse. Erhältlich in den beliebten Geschmacksvarianten Natur, Schnittlauch und Liptauer bringt die innovative Frischkäse-Kreation nun genussvolle Abwechslung auf den Tisch. Egal ob zum Streichen, Dippen oder Verfeinern verschiedenster Gerichte, Almfrisch sorgt für unvergleichliche Geschmackserlebnisse.

[milch.com](https://www.milch.com)