

Das Packerl Milch im Supermarktregal muss nicht billig sein, meinen Salzburger Molkerei-Manager und Lungauer Bauern, die aus der Opferrolle schlüpfen.



In bester Stimmung auf der Ludlalm: Thomas Guggenberger (Ökoeffizienz-Forscher), Landwirt und Tierarzt Stefan Perner, Helene Glatter-Götz (WWF), Christian Leeb (Salzburg Milch) und Markus Schaflechner (Biosphärenpark, v. l.) mit den neuen Milchprodukten. BILD: SNSALZBURG MILCH/DORIS WILD

Lungau-Milch fließt nach Wien Der Liter darf zwei Euro kosten

THOMAS AUINGER

TAMSWEG. Fünf Jahre nach der Anerkennung des Lungaus als Biosphärenpark der Vereinten Nationen kommt die Vermarktung immer besser in Schwung. Der neueste Trumpf wurde am Donnerstag auf der Ludlalm am Prebersee und am „Kämpfer“-Bauernhof der Familie Gappmayr bei Tamsweg präsentiert.

„Die Reine Lungau“ heißt das gemeinsam mit der Bezirksbauernkammer erarbeitete Projekt. Es geht um Milch besonders hoher Qualität, die auch ihren Preis haben wird. „Die Tiergesundheit steht an allererster Stelle“, sagt Salzburg-Milch-Geschäftsführer Christian Leeb. Den Kühen soll es gut gehen. Sie müssen keine Spitzenleistungen erbringen, keine „Turbokühe“ sein. 52 Landwirte machen zum Start mit. Sie halten im Durchschnitt nur zwölf Kühe.

Die Auflagen sind sehr streng. Unter anderem dürfen keine Futtermittel von außerhalb des

Lungaus verwendet werden. Gestartet wird im Oktober – nächsten Donnerstag bei Merkur, in der Folge auch bei Billa und – so ist es geplant – bei Spar. „Mit Spar laufen die Verhandlungen“, so Leeb. Weil der Konkurrenzkampf in der Großstadt zu gewinnen sei, werden die neuen Produkte besonders in Wien und in anderen Ballungsräumen vermarktet. Sie sollen aber österreichweit erhältlich sein. Und zwar Frischmilch mit einem natürlichen, jahreszeitlich schwankenden Fettgehalt von mindestens vier Prozent, eine ebenfalls naturbelassene Edel-Sauermilch und ein Biosphären-Naturjoghurt. Die in der Früh eingesammelte tagesfrische Milch werde um 13 Uhr in Salzburg abgefüllt und komme am Nachmittag in den Handel.

Der Bauer bekommt für den Liter 72 Cent brutto. Das ist vergleichsweise sehr viel. Der konventionelle Erzeugermilchpreis in Salzburg beträgt derzeit 42 Cent, für Biomilch 54 Cent. Im

Handel dürfte der Liter Frischmilch für den Konsumenten auf fast zwei Euro kommen. Das ist beinahe doppelt so viel, wie herkömmliche Milch kostet. „Warum soll Milch nicht zwei Euro kosten?“, setzt der Molkerei-Manager Leeb auf Qualität. Die Tagesmenge werde vorerst 8000 bis

„In diesem Milchprojekt kommt das Geld wirklich bei den Bauern an.“

Christian Leeb, Salzburg Milch

10.000 Liter betragen. Als erste Jahresmenge werden 3,2 Millionen Liter angepeilt. Weitere Lungauer Bauern sollen als Lieferanten dazukommen, sobald sie die Kriterien erfüllen können.

Bio ist auch die neue Lungauer Milch. Aber das wird nicht mehr extra groß betont, steht nur klein auf der Packung. „Das ist kein Aufhänger mehr für uns. Es geht um mehr“, heißt es bei der Salz-

burg Milch, um Naturbelassenheit, Kreislaufwirtschaft, extensive Bewirtschaftung, gesunde Kühe „wie früher“, zum Teil auch um einen Rückgang der Milchleistung zugunsten der Qualität. Der Konsument solle wissen, dass das zusätzliche Geld „für einen ehrlichen Schluck Milch“ tatsächlich beim Bauern ankomme.

„Raus aus der Opferrolle“ heißt das Rezept für Biosphärenpark-Manager Markus Schaflechner. „Wir sind nicht die Armen im ländlichen Raum. Wir nehmen unser Glück selbst in die Hand.“ Auch wenn es viele Skeptiker gebe. Der Obmann der 52 Bauern, Stefan Perner, sagt: „Wir wollen uns mit Qualität abheben, kommen mit dem aus, was unser Hof bzw. der Lungau hergeben.“

Kritisch begleitet wird das Projekt vom WWF, dem World Wide Fund For Nature. Ziele sind – über den Lungau hinaus – kräftige weitere Steigerungen des Bioanteils sowie der Bezirk als Biomodelregion.

STAND
PUNKT

Thomas Auinger



„Bio“ allein ist nicht mehr genug

Der Biosphärenpark ist für den Lungau eine große internationale Auszeichnung. Aber sie ist sperrig und war am Anfang noch theoretisch. Inzwischen ist der Park – z. B. in Form von Holzhäusern – zum Angreifen. Und auch zum Trinken. Die reine, relativ teure Lungau-Milch ist nicht nur angesichts des beinhalten Konkurrenzkampfes im Lebensmittelhandel ein sehr ambitioniertes Projekt. Es ist mutig und konsequent. Wenn exklusive Natürlichkeit keinen guten Preis erzielen darf, was dann? Die Zielgruppe sind nicht nur gut situierte, gebildete Städter, die sich nach „dem Land“ sehnen und nicht sehr aufs Geld schauen müssen. Die reine Milch soll auch eine neue Generation ansprechen, der es nicht so wichtig ist, dass groß Bio auf dem Packerl steht, sondern dass es Bauer und Kuh gut geht.

THOMAS.AUINGER@SALZBURG.COM