

Einklang aus Tier,

Dass ökologische Kreislaufwirtschaft funktioniert, beweist die „SalzburgMilch“ mit der „Reinen Lungau“.

SALZBURG (pjw). Ende September 2017 setzte die „SalzburgMilch“ mit dem Markteintritt ihres Leuchtturmproduktes „Reine Lungau Milch aus dem Biosphärenpark“ einen vermutlich euro-

Land- & Forstwirtschaft

paweit revolutionären Maßstab im Bereich der Milchwirtschaft. Der Salzburger Molkereibetrieb setzt nämlich ausschließlich auf Regionales im engeren Sinn. „Mit Vorhandenem auskommen“ muss der Leitsatz jedes „Reine Lungau“-Betriebes sein, denn

erlaubt ist die Verwendung ausschließlich regionaler Ressourcen: die Milchkühe bekommen nur das Futter, das im Lungau angebaut wird. Die Milchlieferanten sind handverlesen: nur Bio-Betriebe, die gewisse Voraussetzungen erfüllen, können mitmachen.

57 handverlesene Bio-Bauern

Die „Reine Lungau“ wird im Lungau auf 57 kleinstrukturierten Familienhöfen mit durchschnittlich zwölf Kühen und mit einem von der „SalzburgMilch“ vorgeschriebenen Höchstmaß an Tierwohlkriterien produziert. Die „Reine Lungau“-Bauern gründeten im Zuge des Projektes einen Förderverein, um einen Marktplatz für Futtermittel aus dem Lungau zu schaffen.

Europas höchster Milchpreis

Der Verzicht auf Futterzukauf von außerhalb des Lungaus bedingt aufgrund der begrenzten Res-

ourcen einen verminderten Einsatz an Getreidefutter. Dadurch liegt die Leistung der Milchkühe der „Reine Lungau“-Bauern unter dem üblichen Niveau. Diesen Rückgang der Milchleistung nimmt die SalzburgMilch bewusst in Kauf, denn Qualität soll deutlich vor Quantität stehen. Damit die teilnehmenden Bauern nicht zu kurz kommen, wird die mit den strengen Qualitätsvorgaben einhergehende reduzierte Milchleistung mit dem laut Angaben der SalzburgMilch europaweit höchsten Milchpreis für die Produzenten entlohnt. Freilich ist auch der Preis für den Endverbraucher, der am Supermarkt-Schild steht, etwas höher.

Zu drei Produkten veredelt

Die „Reine Lungau“-Rohmilch wird tagesfrisch abgeholt und dann umgehend in der Salzburger Molkerei verarbeitet; und zwar immer mit ihrem unveränderten

Natur und Mensch

Fettgehalt, der den natürlichen jahreszeitlichen Schwankungen unterliegt, aber stets über vier Prozent beträgt. „Veredelt wird die Milch in besonders schonenden Verfahren, welche ihre wertvollen Inhaltsstoffe bewahren“, erklärt Florian Schwap (Marketingleitung SalzburgMilch). Ohne jeden Zusatz von Zucker oder Früchten wird die Reine Lungau Biosphärenmilch zu drei naturbelassenen Produkten verarbeitet: 1. Reine Lungau Biosphären Frischmilch $\frac{3}{4}$ Liter, naturbelassen. 2. Reine Lungau Biosphären Edel-Sauermilch 500ml, naturbelassen. 3. Reine Lungau Biosphären Naturjogurt 200g, naturbelassen.

Viele Interessen berücksichtigt

„Durch die extensive Bewirtschaftung und die Low-Input-Milchwirtschaft mit ausschließlich im Lungau angebauten Futtermitteln wird die Biodiversität erhöht“, betont Schwap. Eng arbeitet die Salz-



Sind von der „Reinen Lungau“ überzeugt: S. Perner (Obm. Förderverein), Ch. Leeb (GF SalzburgMilch), M. Schaflechner (Biosphärenpark). Foto: Wieland

burgMilch dabei mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, dem WWF sowie dem Biosphärenpark zusammen. Schwap: „Neben der Kreislaufwirtschaft geht es uns auch um eine Rückkehr zu regionalen Nährstoffkreisläufen, mit der eine Reihe von Maßnahmen zur Erhöhung der Biodiversität

einhergehen, wie etwa die Ausweitung der extensiven Grünlandwirtschaft oder die Schaffung von Blühstreifen für die Insekten- und Vogelwelt. Zahlreiche Interessensgruppen, angefangen von Birdlife, Naturschutzbund oder auch der Naturschutzabteilung des Landes, finden im 'Reine Lungau'-Projekt Berücksichtigung.“

Ganzer Lebensraum wurde 2010 prämiert



Im Jahr 2010 hat der Regionalverband Lungau für sein Projekt „Biosphärenpark“ den Regionalitätspreis der Bezirksblätter Salzburg in der Kategorie „Umwelt/erneuerbare Energie“ bekommen. „Der Preis war zu dem Zeitpunkt sehr wichtig, da es eine Bestätigung für den eingeschlagenen Weg bedeutete“, erinnert sich GF Josef Fanningner noch heute gut daran. Er fährt fort: „Es war ein zusätzlicher Impuls, diesen Weg auch konsequent fortzusetzen. Durch den Preis gab es mehr Aufmerksamkeit im Lungau aber auch auf Landesebene. Wenn man eine Auszeichnung gewinnt, heißt das immer, dass man etwas richtig gemacht haben muss.“ (pjw)