



Fotos: Alexander Marchner

Alexander Marchner, Bernd Neuner

Gelebte Nachhaltigkeit als Grundstein heimischer Spitzenprodukte bei Kärntnermilch

34. Treffen der Wirtschaftsingenieure von Kärnten und Osttirol, 5. November 2015, Spittal an der Drau

Das zweite Treffen des WING-Regionalkreises Kärnten und Osttirol in diesem Jahr fand auf Einladung von Herrn Johann Kandolf, Mitglied der Geschäftsführung, bei der Kärntnermilch in Spittal an der Drau statt.

Schon der einführende Vortrag von Herrn Herbert Masaniger, Bereichsleiter des eigenen Labors und Beauftragter für das integrierte Managementsystem, verdeutlichte, Qualität ist bei Kärntnermilch oberstes Gebot. Als Biopionier in Österreich war Kärntnermilch die erste Molkerei, deren gesamte Produktion zu 100 % gentechnikfrei erfolgte. Stolz ist man auf die niedrigsten Zellzahlwerte sowohl in Österreich aber auch in ganz Europa – eine der wesentlichsten Kennzahlen zur Milchqualität, welche

auf die Gesundheit der Tierbestände schließen lässt.

Seit ihrer Gründung 1928 steht Kärntnermilch für gelebte Fairness zwischen ihren Kunden, der Umwelt und den Bauern. Organisiert als Genossenschaft mit knapp 2.400 Mitgliedern verarbeitet die Molkerei jährlich über 120 Mio. kg Milch höchster Qualität und erwirtschaftete 2014 einen Jahresumsatz von 103 Mio. Euro. Die Unternehmenspolitik sieht ein zumindest ausgeglichenes Jahresergebnis vor, wobei der Milchpreis für die Bauern von Kärntnermilch im oberen Drittel aller Österreichischen Molkereien liegen muss. Regionale Wertschöpfung wird groß geschrieben: Mit 185 Mitarbeitern zählt Kärntnermilch zu den größten Arbeitgebern in Oberkärnten. Aber auch die 1.318 Bauernfamilien in Kärnten und der Steiermark profitieren als Milchlieferanten von den auf Solidarität ausgerichteten Unternehmensgrundsätzen. Zahlreiche erhaltene Preise zeugen von dieser gelebten

Nachhaltigkeit, neben vielen anderen die viermalige Auszeichnung mit dem TRIGOS-Kärnten.

Die Erzeugung innovativer Produkte erfordert den Einsatz modernster Technik. Allein in den letzten zehn Jahren investierte Kärntnermilch mehr als 40 Mio. Euro in Ausbau und die Modernisierung der Anlagen. Derzeit befindet sich das neue Logistikzentrum mit Hochregallager in der Umsetzung.

Neben Kärntnermilch ist die Oberkärntner Molkerei mit weiteren Marken wie Bio+ und Laktofrei im Handel zu finden. Jüngste Neuentwicklung ist die Premiumlinie Bio Wiesenmilch bei Milch und Käse. Nochmals höhere

WEINAGENTUR
...bekannt für beste Qualität!
 **JORDAN**
A - 9562 Himmelberg Rörmerweg 1 Tel. 0664 / 242 80 38



Qualitätsvorgaben, die nur mittels ganzjähriger Fütterung von Wiesenfutter erreicht werden können, gestatten einen Qualitätszuschlag auf den Milchpreis. So wird insbesondere kleineren Betrieben in schwierigen Lagen geholfen, wirtschaftlich zu überleben.

Nach einer faszinierenden Führung durch die Produktion der Molkerei wurden wir mit einer fantastischen Käse- und Weingustation überrascht, die den krönenden Abschluss unseres Besuchs in Oberkärnten bildete. Neben hauseigenen Produkten wurden uns auch Spezialitäten großer Käsenationen wie bspw. Frankreich serviert. Zu jeder Käsesorte abgestimmt kredenzte Herr Günther Jordan von der gleichnamigen Weinagentur perfekt harmonisierende Rot-, Weiß- und Süßweine



und bescherte uns damit besondere Gaumenerlebnisse. Unseren herzlichen Dank möchten wir Herrn Kandolf für die Einladung aussprechen. Herrn Masaniger danken wir vielmals für die erhaltenen Einblicke in die Milchwirt-

schaft und seine Führung. Bei Herrn Jordan bedanken wir uns für seine ausgezeichneten Weine. Alle drei Herren haben uns mit der Qualität ihrer Produkte, aber auch mit der Leidenschaft für ihre Produkte zu tiefst beeindruckt.

Gelungene WING-Regionalkreisveranstaltung Steiermark, im Raiffeisen Rechenzentrum in Graz /Raaba, am 11.11.2015

