

Pinzgau Milch und Bauernschaft

• Am Samstag, dem 4. Juni 2011 ab 10 Uhr in Maishofen anlässlich des Weltmilchtages

Der Weltmilchtag rückt das Nahrungsmittel Milch als natürliches und besonders gesundes Getränk in den Vordergrund. Als Basis für viele weitere Produkte wie etwa Joghurt und Käse ist sie weltweit und quer durch alle Altersstufen beliebt. Der Pinzgau hat mit seinen vielen landwirtschaftlichen Betrieben, engagierten Bauern und dem entsprechenden Leitbetrieb - der Pinzgau Milch - alles was man braucht, um die Milch „von der Kuh bis in die Packung“ zu bringen. Die Menschen hier haben das Privileg, dass frischeste Milchprodukte von bester Qualität aus der eigenen Region ohne weite Transportwege direkt auf ihren Tischen landen. Am 4. Juni 2011 laden daher die Pinzgau Milch und die Pinzgauer Bauernschaft zum großen Milchfest.



Fotos: Niki Faistauer Klaus Moser

Da ist was los! Beim großen Milchfest der Pinzgau Milch und der regionalen Bauernschaft kommen auch die kleinen Besucher voll auf ihre Kosten: „Milch, mmmh lecker!“

MAISHOFEN/PINZGAU. Saftige Gräser, würzige Bergkräuter, Wiesenblumen, weitläufige Almen und Weiden sowie die zahlreichen Bauernhöfe sind die gesunde Grundlage für die Erzeu-

gung von landwirtschaftlichen Spitzenprodukten. Verarbeitet, abgefüllt und vertrieben werden sie letztendlich von der Pinzgau Milch in Maishofen. Diese gelebter Regionalität und die Nut-

zung gemeinsamer Synergien werden jetzt mit einem großen Milchfest der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Auf dem Firmengelände des Maishofner Unternehmens tut sich dabei einiges - der Genuss steht dabei natürlich im Vordergrund. So werden neben den traditionellen Pinz-Produkten auch viele Milchprodukte ausgestellt und angeboten, die die Molkerei für andere Länder und Kontinente herstellt und die es in Österreich nicht zu kaufen gibt. Marketing- und Vertriebsleiter Lars Reichling freut sich auf ein informatives und „schmackhaftes“ Ereignis: „Wir wollen mit diesem Milchfest allen Besuchern zeigen, was für schmackhafte Produkte man aus Milch herstellen kann und informieren über die Regionali-



Gutes aus der eigenen Produktion sorgt beim „Milchfest“ unter anderem für einen kulinarischen Hochgenuss.



laden zum großen Milchfest

• Regionale Schmankerln und viele, viele Highlights für Groß und Klein



tät der Milchprodukte, Arbeit der Pinzgauer Bauern und regionale Besonderheiten wie beispielsweise echtes Bauernmilcheis oder die Herstellung selbstgemachter Hausschuhe aus Schafswolle. Weiters wünschen wir uns mit möglichst zahlreichen Gästen ein paar schöne und gemütliche Stunden bei Musik und regionalen Spezialitäten verbringen zu dürfen.“

Leckere Schmankerln aus der Region

Rund 80 Bäuerinnen und Bauern geben einen Einblick in ihren Arbeitsalltag und kredenzen natürlich viele weitere Produkte aus ihren kulinarischen Schatzkisten. So gibt es zahlreiche Schmankerln wie beispielsweise deftiges Gulasch vom Pinzgauer Rind oder original Pinzgauer Bladl, bei deren Zubereitung man den Köchinnen sogar über die Schulter schauen kann. Im und rund ums große Festzelt wird einiges geboten. Von Stanzl-Musi, über Brauchtums- und Volksmusikgruppen sowie traditionelle Tanzeinlagen ist alles dabei. Viele regionale Produzenten stellen ihre Produkte aus, die natürlich auch erworben werden können.

Highlights für Kinder auf der „Milchstraße“

Auf der von den Bäuerinnen liebevoll gestalteten „Milchstraße“ können Kinder auf spielerische Art und Weise alles über die Milch erfahren und auch selbst Hand anlegen, etwa beim Melken oder Buttern. Zudem gibt es viele weitere Highlights wie etwa Ponyreiten, Kinderschminken, Steckerlgrillen und ein Gewinnspiel mit tollen Preisen. Zudem gibt es einen Streichelzoo, bei dem heimische Tiere aus nächster Nähe

betrachtet werden können. Die Bezirksbäuerin Helene Zehentner freut sich auf die Veranstaltung: „Uns Bäuerinnen und Bauern ist es ein wichtiges Anliegen, im Rahmen des Weltmilchtages gemeinsam mit der Pinzgau Milch die Bevölkerung und alle Konsumenten von der Wichtigkeit einer gut geführten Landwirtschaft in unserer Region zu überzeugen. Die Bauernfamilien pflegen die Landschaft, bewirtschaften ihre Höfe sowie Almen und erzeugen qualitativ hochwertige Lebensmittel. Die frische Rohmilch wird in der nahen Molkerei zu köstlichen Produkten verarbeitet. Auch für den Tourismus bildet die gepflegte Landschaft die Grundlage. Wir appellieren auch an die Gastronomie, dem Gast Lebensmittel aus unserer Region anzubieten. Dies stärkt unsere Bauernfamilien, fördert Arbeitsplätze und schont die Umwelt.“ Der Griff zum heimischen Produkt garantiert nicht nur hohe Qualität, sondern sorgt auch für Nachhaltigkeit.

Termin: 4. Juni 2011 von 10 bis 18 Uhr

Lassen Sie sich beim Milchfest am 4. Juni in die spannende Welt rund um das Thema „Milch“ entführen und genießen Sie die liebevoll zubereiteten regionalen Schmankerln oder etwa einen Milchshake für Südafrika oder Kanada. Die Veranstaltung findet bei jeder Wetterlage am Molkereigelände statt. Parkplätze werden im Ortszentrum von Maishofen und beim Rinderzuchtverband bereitgestellt - Shuttle-Busse pendeln zum Eventgelände. Parken am Molkerei-Gelände ist aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.

Werbung



Die Pinzgau Milch veranstaltet gemeinsam mit den regionalen Bäuerinnen und Bauern „das große Milchfest“ am 4. Juni 2011 von 10 bis 18 Uhr auf dem Betriebsgelände der Molkerei in Maishofen. Neben vielen Programmhilights werden zahlreiche regionale Produkte angeboten. Im Bild: BBK-Beraterin Barbara Prommegger, Eveline Berger (Grubhof), Gotthard Kreidl (Bauernhof Unterklauffau), Bezirksbäuerin Helene Zehentner (Holzegghof) und Claudia Entleitner (Bauernbauer).



Mit-Organisator HP Kreidl, Landes-Vize Wilfried Haslauer und Vertriebsleiter Lars Reichling von der Pinzgau Milch freuen sich auf das große Milchfest. „Die Salzburger Regionen mit ihrer intakten Landwirtschaft sind das Rückgrat unseres Landes und tragen maßgeblich zur positiven Entwicklung des ländlichen Raums bei. Der Weltmilchtag ist eine gute Gelegenheit, um den Salzburger Landwirten für ihren Einsatz für unsere Heimat zu danken und die hohe Qualität ihrer Produkte zu würdigen“, sagt Haslauer und freut sich über die Pinzgauer Initiative mit Beispielwirkung für das gesamte Bundesland.