



**REGIONALE WERTSCHÖPFUNG
HEIMATHERZ • HÖCHSTE QUALITÄT**



Sammeln und gewinnen!

Inkl. **GRATIS**-Rezepte des Kärntnermilch-Team.

Regionale Wertschöpfung.

... unsere langjährigen Partner tragen unsere Philosophie mit.

GEWINNE – 2 x Urlaub am Bauernhof

WINKLERHÜTTE

2 Nächte für 2 Erwachsene und 2 Kinder

Stefan & Angela Bliem, Zanaischg 8, 9863 Rennweg

www.urlaubambauernhof.at/winklerhuette-rennweg

FERIENHAUS WALDTRAUM

2 Nächte für 2 Erwachsene und 2 Kinder

Karl Georg Striessnig, Dreifaltigkeit am Gray 6,9300 St. Veit an der Glan

www.urlaubambauernhof.at/ferienhaus-waldtraum

+ weitere tolle Preise

- 3 x 500 Euro Wertgutscheine von RETTL 1868
- Jedermann – Genussreise für zwei Personen
- 3 x einen personalisierten Mölltaler Almkäse Käse Laib (ca. 4 kg)
- 15 x eine WinterSaison Kärnten Card 2026/2027
- 10 x einen Genuss-Meierei Gutscheine im Wert von 50 Euro
- 4 x einen Kärntnermilch-Geschenkkorb

Sammeln und gewinnen!

Regionale Wertschöpfung • Heimatherz • Höchste Qualität-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und einsenden.

Einsendungen laufend bis zum **30.11.2026** möglich. Nähere Infos unter: www.kaerntnermilch.at



Vorwort



Mit kulinarischen Grüßen
Helmut Petschar



Liebe Kärntnerinnen und Kärntner,
liebe Genießerinnen und Genießer.

Hinter jedem Produkt der Kärntnermilch stehen Menschen, unsere Bäuerinnen und Bauern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Region. Mit diesem Sammelheft möchten wir nicht nur unsere Produkte zeigen, sondern vor allem die Wertschätzung für das, was dahintersteht: ehrliche Arbeit, regionale Wertschöpfung und höchste Qualität aus Kärnten – Sie sammeln Heimat. Jedes unserer Produkte trägt einen „Heimatherz-Sticker“. Dieses Herz steht für die Menschen dahinter: unsere Bäuerinnen und Bauern, ihre tägliche Arbeit und ihre Verantwortung für Tiere, Natur und Region. Mit jedem „Heimatherz-Sticker“, welches Sie in dieses Heft einkleben, wächst nicht nur Ihre Sammlung – sondern auch das Bewusstsein dafür, wo unsere Lebensmittel herkommen und welchen Wert sie haben.

Wir laden Sie ein, diese Heimat zu entdecken, zu schmecken und wertzuschätzen. Jeder Liter Milch, jedes Stück Butter und jeder Käse ist ein Stück Heimat – geschaffen mit Leidenschaft und Sorgfalt auf unseren Höfen. Lernen Sie unsere Vielfalt kennen, entdecken Sie neue Rezepte und begleiten Sie uns auf dieser Reise durch Kärnten.

Die beigefügten Rezepte sollen Sie inspirieren, regionale Zutaten kreativ zu verarbeiten und den Geschmack unserer Heimat auf den Teller zu bringen. Sammeln, kochen und genießen Sie und vielleicht wartet am Ende sogar ein besonderer Gewinn auf Sie.

Eines ist uns besonders wichtig: Was aus der Region kommt, soll auch der Region zugutekommen.

Die Produkte hinter den Lieblingsrezepten unserer Kärntnermilch Mitarbeiter:



Unsere Rezepte gibt es auch online zum Nachmachen!



Zutaten für 2-3 Portionen

- 250 ml Kärntnermilch Frische Vollmilch
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Aus Kärntnermilch Frische Vollmilch, Eiern, Mehl und Salz einen glatten Palatschinkenteig rühren. 2. In einer Pfanne dünne Palatschinken ausbacken und kurz auskühlen lassen. 3. Für die Füllung Kärntnermilch Lesachtaler Bergkäse, Kärntnermilch Speisetopfen und Kärntnermilch Sauerrahm in einer Schüssel gut verrühren. 4. Mit Pfeffer und Schnittlauch abschmecken (Konsistenz: cremig, aber streichfähig). 5. Palatschinken abwechselnd mit der Käsecreme schichten und zu einem „Turm“ aufbauen. 6. Nach Belieben kurz im Ofen erwärmen, bis der Kärntnermilch Bergkäse leicht schmilzt.



Für extra Geschmack kannst du zwischen den Schichten zusätzlich gebratene Zwiebeln oder etwas Schinken geben.

Herzhafter Palatschinkenturm

Fabienne Kary



UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung - Heimathier - Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärntnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.

✓ Regionale Wertschöpfung
✓ Heimateherz
✓ Höchste Qualität



Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einreichungen laufend bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einreichungen nehmen automatisch an der Verlosung eines Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinnerwechselungen möglich. Der nach dem Spiel ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärlnermilch und Partnern für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärlnermilch reg. Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



Für mehr Aroma: etwas Zitronenabrieb in den Teig.
Für Extra-Protein: 1 EL Milk fit High Protein Vanille Drink untermischen.
Für „Kaiserschmarren-Style“: Rosinen vorher in Rum einweichen.

Zubereitung

1. Teig anrühren. Eier trennen. Eigelb mit Bio-Wiesenmilch Buttermilch, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unterheben – macht den Schmarren besonders luftig. 2. Braten. Bio-Wiesenmilch Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Teig hineingießen. Bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist. 3. Reißen. Extra-Butter-Trick. Wenn du den Schmarren zerteilst: noch 1 EL Butter in Stückchen dazugeben. Dadurch wird er: saftiger, leicht karamellig, noch aromatischer. Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke „zupfen“. Noch 2–3 Minuten weiterbraten, bis alles leicht karamellisiert ist. 4. Servieren. Mit Staubzucker bestreuen. Klassisch dazu: Apfelmus, Zwetschkenröster oder Beeren.

Zutaten

für 2–3 Portionen

- 250 ml Bio-Wiesenmilch Buttermilch
- 50–100 ml Bio-Wiesenmilch Milch (für cremigeren Teig)
- 3 Eier
- 20 g Mehl
- 1–2 EL Zucker (nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker (optional)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver (macht ihn besonders fluffig)
- 1 EL Bio-Wiesenmilch Süsrahmbutter zum Braten
- Optional: Rosinen oder Apfelstücke



Symbolfoto

Manuela Zettl

Bio-Wiesenmilch Buttermilch-Schmarren



UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung • Heimateherz • Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärlnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.



Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einreichungen laufen bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einreichungen nehmen automatisch an der Verlosung eines Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinnerwechslungen möglich. Die Teilnahme ist ausschließlich für Personen ab 14 Jahren möglich. Die Teilnahme ist angeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärlnermilch und Partnern für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärlnermilch reg. Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



ICH BIN
MILK
fit!



Zutaten für 1 Portion

- 330 ml Milk Fit Protein Vanille Drink
- 1 reife Banane
- 40 g Haferflocken
- Optional: Eiswürfel oder etwas Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker (optional)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver (macht ihn besonders fluffig)
- 1 EL Bio-Wiesensmilch
- Süssrahmbutter zum Braten
- Optional: Rosinen oder Apfelstücke

Zubereitung

1. Banane schälen und in Stücke schneiden. 2. Alle Zutaten in einen Mixer geben. 3. 30–60 Sekunden mixen, bis alles cremig ist. 4. Abschmecken: • zu dick – etwas Milk fit Milch • zu dünn – mehr Haferflocken oder Eis

Symbolfoto

Milk fit Protein-Smoothie – schnell und sättigend

Verena Maria Köck



UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung • Heimateherz • Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärlnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.

✓ Regionale Wertschöpfung
✓ Heimatzerz
✓ Höchste Qualität



Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einreichungen laufend bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einreichungen nehmen automatisch an der Verlosung eines Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinnerauslosungen möglich. Die Nachverfolgung ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärntnermilch und Pamormilch für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



Zutaten für 2 Portionen

- 200–250 g Tagliatelle
- 1–2 EL Kärntnermilch Steinpilzbutter
- 1 kleine Zwiebel (optional)
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 50g frische Steinpilze (Optional - nur leichte Ergänzung zur Steinpilzbutter)
- 100 ml Kärntnermilch Schlagobers (für Sauce)
- Salz & Pfeffer
- Kärntnermilch Pamore (optional)
- frische PetersilieSalz & Pfeffer
- Kärntnermilch Pamore (optional)
- frische Petersilie

Zubereitung

- 1. Basis vorbereiten:** Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen.
- 2. Aroma anbraten** In einer Pfanne etwas Kärntnermilch Teebutter schmelzen lassen
- Optional: Zwiebel & Knoblauch fein hacken und kurz glasig anbraten
- 3. Butter-Sauce:** Steinpilzbutter in die Pfanne geben •langsam schmelzen lassen und gut verrühren • danach frische Steinpilze hinzugeben • etwas Kärntnermilch Schlagobers – cremige Sauce entsteht.
- 4. Vermengen** Pasta in die Pfanne geben und gut durchschwenken • mit Salz & Pfeffer abschmecken
- 5. Servieren:** Mit Kärntnermilch Pamore und frischer Petersilie toppen.

Steinpilzbutter Tagliatelle à la Kärntnermilch

Walter Zwick



UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung • Heimatzerz • Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärntnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.



Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einreichungen laufend bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einreichungen nehmen automatisch an der Verlosung eines Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinnerauslosungen möglich. Die Nachverlosung ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärlntnermilch und Partnern für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärlntnermilch reg. Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



Zutaten für 2-3 Portionen

- 2-4 Scheiben Toastbrot oder Bauernbrot
- 2-3 Scheiben Drautaler Käse
- 1-2 EL Kärlntnermilch Teebuttermilch
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver (macht ihn besonders fluffig)
- 1 EL Bio-Wiesenmilch
- Süsrahmbutter zum Braten

Optional:

- Schinken oder Speck
- Tomatenscheiben
- Senf oder Frischkäse
- Pfeffer, Paprika, Kräuter

Zubereitung

1. Vorbereitung: Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen • Brot leicht buttern (Außenseite für extra Knusprigkeit) **2. Belegen:** Auf eine Brotscheibe – Drautaler großzügig drauflegen, optional Schinken, Tomate oder Gewürze dazu – Zweite Scheibe als Deckel oder offen lassen (je nach Stil) **3. Backen:** Toast auf ein Backblech legen – ca. 8-12 Minuten backen, bis der Drautaler geschmolzen ist und das Brot goldbraun und knusprig ist • Für extra Crunch: am Ende 1-2 Minuten Grillfunktion **4. Servieren:** kurz abkühlen lassen – heiß & knusprig genießen.



Für „Restaurant-Style“: außen mit Butter bestreichen + etwas Knoblauch
• Für stärkeren Geschmack: Mischung aus Drautaler + Rosentaler • Dazu passt: Salat oder ein Dip aus Kärlntnermilch Naturjoghurt und Kräutern

Drautaler Käsetoast – knusprig aus dem Ofen

Johann Kandolf



UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRLNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung • Heimateherz • Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärlntnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.



Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einreichungen laufend bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einreichungen nehmen automatisch an der Verlosung dieses Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinnerwechslungen möglich. Die Nachverfolgung ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärlntnermilch und Partnern für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärlntnermilch reg. Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



Für extra Geschmack: etwas geräucherten Speck vorher anbraten und dazugeben • Für mehr Intensität: Hälfte Almkäse + Hälfte würziger Bergkäse
• Nicht kochen nach dem Käse-Einrühren – sonst kann er auslocken

Zubereitung

1. Basis anschwitzen: Zwiebel und Knoblauch fein hacken • In Butter glasig anschwitzen **2. Suppe aufbauen:** Mit Mehl bestäuben und kurz einrühren (bindet die Suppe) • Mit Suppe aufgießen und gut verrühren • 5–10 Minuten leicht köcheln lassen **3. Cremig machen:** • Kärlntnermilch Schlagobers einrühren • Hitze reduzieren (nicht stark kochen lassen!) **4. Käse einarbeiten:** Geriebenen Kärlntnermilch Mölltaler Almkäse langsam einrühren • rühren, bis er komplett geschmolzen ist • mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken **5. Servieren:** Mit frischen Kräutern bestreuen • Dazu passt: Brot, Croutons oder Schwarzbrot

Zutaten für 2–3 Portionen

- 200 g Kärlntnermilch Mölltaler Almkäse (gerieben)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kärlntnermilch Teebutter
- 500 ml Gemüse- oder Rindsuppe
- 200 ml Kärlntnermilch Schlagobers
- 1 EL Mehl (zum Binden)
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss (optional)
- frische Petersilie oder Schnittlauch



Symbolfoto



Helmut Petschar

Käsesuppe mit Kärlntnermilch Mölltaler Almkäse

... vom Chef persönlich

UNSERE BAUERN. UNSERE MILCH. UNSER KÄRNTEN.



Sammeln und gewinnen!

Acht „Regionale Wertschöpfung • Heimateherz • Höchste Qualität“-Sticker sammeln, aufkleben, Gewinnkarte ausfüllen und an die Kärlntnermilch schicken.



„Ja, ich will am Gewinnspiel teilnehmen

und einen von vielen wertvollen Preisen gewinnen.



✓ Regionale Wertschöpfung
✓ Heimatzerz
✓ Höchste Qualität

Vor- Nachname

Adresse

PLZ / Ort

Telefonnummer

E-Mail

Teilnahmebedingungen: Einserhebungen laufend bis **30.11.2026** möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle vollständig ausgefüllten und ausreichend frankierten Karten. Alle Einserhebungen nehmen automatisch an der Verlosung eines Hauptpreises teil. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über das Gewinnspiel wird kein Schriftverkehr geführt. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Gewinn kann nicht in bar abgeholt werden. Aufgrund von unvorhersehbaren Umständen sind Gewinneränderungen möglich. Die Nachweispflicht ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten von Kärltnermilch und Partnern für Marketingzwecke verwendet werden können.



Kärltnermilch reg. Gen.m.b.H

Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau



Dazu passt frisches Bauernbrot mit Kärltnermilch Teebutter und Schnittlauch besonders gut. Für eine cremigere Konsistenz kannst du dem Kärltnermilch Bröseltopfen einen kleinen Schuss Kärltnermilch Frische Vollmilch oder Mineralwasser hinzufügen.

Zubereitung

1. Gemüse klein schneiden (Gurke bei Bedarf entkernen). **2.** Kärltnermilch Bröseltopfen in einer Schüssel auflockern. **3.** Das geschnittene Gemüse unterheben. **4.** Alle Zutaten für das Dressing verrühren und dazugeben. **5.** Gut vermischen und abschmecken.

Zutaten für 2–3 Portionen

- 500 g Kärltnermilch Bröseltopfen
- 1 große Gurke
- 4 Tomaten
- 1 Paprika (rot oder gelb)
- optional: 1 kleine rote Zwiebel

Für das Dressing:

- Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz & Pfeffer
- Gewürze nach Geschmack
- frische Kräuter (z. B. Schnittlauch oder Petersilie)
- etwas Knoblauch



Kärltnermilch Bröseltopfen Salat-Bowl

Michaela Thaler



Danke an unsere Partner



URLAUB AM BAUERNHOF
www.urlaubambauernhof.at



RETTL 1868 KILTS & Fashion
Freihausgasse 12
9500 Villach
+43 4242 268 55
www.rettl.com



Restaurant JEDERMANN
Bleibergerstrasse 107
9500 Villach
+43 4242 55860
www.jedermann.info



Interessensgemeinschaft
Kärnten Card Betriebe
Trattengasse 32 | 9500 Villach
+43 4242 90 525
www.kaerntencard.at



Genuss-Meiereien



Standorte und
Öffnungszeiten

Der Weg der Kärntnermilch



Kärntens Milch entsteht, wo Natur, Verantwortung und Qualität zusammenfließen.

Alles beginnt mit dem Wasser. Es fällt als Regen auf Kärntens Wiesen, rinnt über die Hänge der Nockberge, sammelt sich in klaren Quellen und speist das Gras, das die Grundlage der Kärntnermilch bildet. In diesem natürlichen Kreislauf liegt das Fundament für eines der wertvollsten Produkte des Landes – die Milch. Für die Kärntnermilch ist sie weit mehr als ein Rohstoff: Sie ist Lebensgrundlage, Verantwortung und wirtschaftlicher Motor einer ganzen Region. Geschäftsführer Helmut Petschar beschreibt es so: „Unsere Milch steht für Kärnten – für das, was hier wächst, entsteht und Arbeit schafft. Sie verbindet Bauern, Mitarbeiter, Handel und Konsumenten in einem gemeinsamen Wertschöpfungskreislauf.“

Nachhaltig und fair

Rund 900 bäuerliche Familienbetriebe liefern täglich frische Milch, die in Spittal an der Drau zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird. Milch, Butter, Käse oder Joghurt – sie alle tragen die Handschrift einer Region, in der Qualität noch Handwerk bedeutet. Der wirtschaftliche Wert dieser Arbeit zeigt sich nicht nur in den Produkten, sondern auch in der Haltung. „Unsere Bauern arbeiten mit der Natur, nicht gegen sie“, sagt Bio-Wiesenmilchbauer Max Borchardt. „Die Tiere leben von dem, was auf unseren Wiesen wächst und geben uns dafür Milch von einzigartiger Qualität.“ Die Bio-Wiesenmilch steht sinnbildlich für Nachhaltigkeit, faire Preise und Vertrauen zwischen Bauern, Molkerei und Konsumenten.

Sie ist ein Beispiel dafür, dass ökologisches Bewusstsein und wirtschaftlicher Erfolg einander nicht ausschließen, sondern ergänzen. Die Bio-Wiesenmilch ist der beste Beweis dafür, dass man ein hochwertiges Produkt herstellen kann, ohne die Umwelt und das Klima zu belasten oder den Tieren unnötigen Stress zuzufügen. Die Milchproduktion erfolgt aus der Kraft der Wiese und der Gesundheit der Tiere.

Regionale Wertschöpfung im Fokus

Frächter Michael Staber ist täglich auf den Straßen Kärntens unterwegs, um die Milch abzuholen. Schon beim ersten Liter prüft er Temperatur und Reinheit. „Ich transportiere nicht einfach Milch – ich bringe das Vertrauen unserer Bauern zur Kärntnermilch“, sagt er. Moderne Tankwagen, kurze Wege und exakte Kühlung sichern höchste Standards, reduzieren Emissionen und zeigen, dass regionale Logistik auch ökologisch funktionieren kann.

In der Molkerei beginnt dann jener Teil der Arbeit, den man kaum sieht, aber schmeckt: Qualitätssicherung. Walter Zwick und Johannes Linder aus dem Qualitätswesen überwachen jeden Schritt – von der Anlieferung bis zum fertigen Produkt. „Wir prüfen jede Charge auf Eiweißgehalt, Fett und

Hemmstoffe“, erklärt Linder. „Nur wenn alles stimmt, geht die Milch in die Verarbeitung.“ Dieser kompromisslose Qualitätsanspruch ist das Rückgrat des Unternehmens und zugleich ein bedeutender Standortfaktor für die Region. Die Kärntnermilch investiert kontinuierlich in modernste Technik, Energieeffizienz und Kreislaufwirtschaft. Wasser, Wärme und Nebenprodukte werden in geschlossenen Systemen wiederverwendet, um Ressourcen zu schonen.

Verantwortung, Innovationskraft und Zusammenhalt

Damit leistet das Unternehmen einen aktiven Beitrag zur Klimaneutralität und stärkt den nachhaltigen Wirtschaftsstandort Kärnten. Am Ende dieses Weges steht der Genuss. Ob im Supermarktregal, in den Genuss Meiereien oder direkt am Bauernhof – die Produkte der Kärntnermilch sind ein Stück Kärnten zum Mitnehmen. Sie stehen für Authentizität, Geschmack und das gute Gefühl, regionale Wertschöpfung zu unterstützen.

„Wir sehen täglich, dass Menschen bewusster einkaufen“, sagt Helmut Petschar, Geschäftsführer der Kärntnermilch. „Marken wie unsere Bio-Wiesenmilch - die Bio Linie der Kärntnermilch zeigen, dass Nachhaltigkeit und Vertrauen echte wirtschaftliche Werte



sind.“ So schließt sich der Kreis: Vom Regen über die Quelle bis zum Glas Milch, von der Hand des Bauern bis ins Kühlregal. Der Weg der Milch ist ein Symbol für Verantwortung, Innovationskraft und Zusammenhalt und dafür, dass Qualität immer dort entsteht, wo Menschen mit Herz, Wissen und Weitblick handeln.





Genuss- Meierei



Kärntnermilch
Käseplatten
& Partybrezen

www.kaerntnermilch.at

In den Genuss-Meiereien der Kärntnermilch finden Sie hochwertige regionale Produkte und individuelle Geschenkideen.

Spittal an der Drau
Villacher Straße 92
9800 Spittal/Drau

Hermagor
Gailtalerstraße 4
9620 Hermagor



↑
ÖFFNUNGSZEITEN

Villach
Industriestraße 3
9500 Villach

Feldkirchen
Ossiacher Bundesstraße 5
9560 Feldkirchen