

11. April 2018

Berglandmilch baut Molkerei Aschbach um Mozzarella-Käserei aus LH-Stv. Pernkopf: Investitionen von 17,5 Millionen Euro für Wirtschaft und Milchbauern

Die Berglandmilch eGen wertet mit Unterstützung des Landes Niederösterreich ihren Standort in Aschbach Markt im Bezirk Amstetten mit einer neuen Mozzarella-Linie weiter auf. Bei einer Pressekonferenz im Berglandmilch-Werk Aschbach Markt informierte LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf heute gemeinsam mit dem Generaldirektor der Berglandmilch Josef Braunshofer über die Erweiterung der Produktion.

„Für die Errichtung einer neuen Mozzarella-Verarbeitung werden von der Berglandmilch eGen 17,5 Millionen Euro investiert. Bund, Land Niederösterreich und Europäische Union fördern das Projekt gemeinsam mit rund 1,75 Millionen Euro“, sagte Pernkopf. Niederösterreich sei ein ausgesprochenes Milchland, „fast 5.000 Milchlieferanten halten mehr als 100.000 Milchkühe und erzeugen damit ca. 735.000 Tonnen Rohmilch“, fuhr er fort. „Unsere Kulturlandschaft wird durch unsere Milchbauern geprägt“, betonte der LH-Stellvertreter. „Die Berglandmilch eGen ist eine eingetragene Genossenschaft, das heißt, sie steht im Eigentum von 11.000 Bäuerinnen und Bauern“, hob er hervor. Umso mehr seien unsere bäuerlichen Familienbetriebe damit auch Wirtschafts- und Beschäftigungsmotor, meinte Pernkopf. „Die 40.000 bäuerlichen Betriebe sind die größten Investoren im ländlichen Raum“, meinte Pernkopf.

Eine starke bäuerliche Milchwirtschaft brauche eine starke milchverarbeitende Wirtschaft und umgekehrt, sagte der LH-Stellvertreter. „Diese Investitionen der Berglandmilch-Genossenschaft in Aschbach stärken den Standort im Mostviertel und erhöhen die Rohmilch-Kapazitäten. Das belebt die Wirtschaft in der Region, schafft und sichert Arbeitsplätze und kommt nicht zuletzt auch den Bäuerinnen und Bauern zugute“, freute sich Pernkopf.

„Die Produkte, die aus der neuen Mozzarella-Käserei kommen werden, gehen größtenteils in den Export“, so Generaldirektor Josef Braunshofer. „Das neue Werk soll im November die Produktion aufnehmen“, fuhr er fort. „Wir verarbeiten pro Tag in Summe eine Million Liter Milch, und wir werden die tägliche Verarbeitungsmenge auf 1,5 Millionen Liter erweitern. Täglich werden dann 40 bis 50 Tonnen Käse produziert. Wir werden deshalb etwa 20 Mitarbeiter zusätzlich beschäftigen“, hob der Generaldirektor hervor. Daher komme es auch zur Erweiterung der bestehenden Milchannahme durch die Errichtung eines zusätzlichen Tanklagers und einer zusätzlichen Abtankspur, sagte er. Dazu seien umfassende Investitionen in Produktionsanlagen, in Käsefertiger, Salzbad, Kühlbad, Mozzarella-Linie und Verpackungsanlage geplant. Insgesamt komme es dadurch auch zu

NLK Presseinformation

einer Erweiterung der Verarbeitungskapazität um insgesamt 150.000 Tonnen Milch, „die nun neu angenommen und zu hochwertigem heimischem Käse verarbeitet werden“, hielt er fest.

Berglandmilch ist mit einem Umsatz von ca. 910 Millionen Euro die größte Molkerei Österreichs und tätigt Exporte in mehr als 50 Länder weltweit. Am Standort in Aschbach sind etwa 460 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at bzw. Berglandmilch, Maria Kitzler, Telefon 0664/83 93 605, E-mail maria.kitzler@berglandmilch.at, www.schaerdinger.at.



Milchdrehzscheibe Aschbach wird Mozzarella-Zentrum. Im Bild von links nach rechts: LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Josef Braunshofer, Generaldirektor der Berglandmilch

© NLK Reinberger