

## Presseinformation

1. Juni 2007

### Plank zum heutigen Weltmilchtag

#### Hohe Qualität muss uns auch etwas wert sein

Anlässlich des heutigen Weltmilchtages verweist Agrar-Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank auf die Top-Leistungen der bäuerlichen Betriebe bei der Milchproduktion. „365 Tage im Jahr wird frische, qualitativ hochwertige Milch produziert. Milch als unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung ist ein wichtiges Argument für die Agrarpolitik, sich auch in Zukunft dafür einzusetzen, dass frische und vor allem regionale, heimische Produkte für unsere Konsumenten zur Verfügung gestellt werden. Dazu braucht es aber auch die starken Partner aus Handel und Wirtschaft“, betont Plank.

Die jüngsten Erhebungen der NÖ Landwirtschaftskammer zeigen einen hohen Österreich-Anteil bei den Milchprodukten im Regal. Bei Frischmilch liegt dieser Anteil zwischen 69 und 100 Prozent, bei Käse zwischen 33 und 70 Prozent, bei Butter zwischen 50 und 100 Prozent und bei Haltbarmilch zwischen 67 und 86 Prozent.

„Der hohe Qualitätsstandard der heimischen Milchproduktion muss nachhaltig gesichert werden. Daneben geht es auch um die Versorgungssicherheit mit unseren heimischen Produkten in Niederösterreich. Denn wenn in unseren Nachbarstaaten, wie etwa in Deutschland, die Milchpreise deutlich anziehen, dann wird es nur noch eine Frage der Zeit sein, bis unsere Produzenten dorthin liefern, wo sie bessere Erträge erwarten. Somit wird es unumgänglich sein, auch bei uns die hochwertigen Leistungen unserer bäuerlichen Betriebe entsprechend zu berücksichtigen und den Milchpreis auch anzuheben“, appelliert Agrar-Landesrat an die bewährten Partner.

Schon am Vorabend zum Weltmilchtag fand im Stadtsaal in Waidhofen an der Thaya eine Käseverkostung unter dem Motto „So schmeckt Niederösterreich“ statt. Organisiert wurde diese Veranstaltung von der Bezirksbauernkammer Waidhofen an der Thaya, dem Waldviertler Schaf- und Ziegenverein, der ersten Waldviertler Molkereigenossenschaft, der Rinderzuchtvereine Dobersberg, Raabs an der Thaya und Waidhofen an der Thaya und der Firma „Die Käsemacher“. Dabei konnten Käsespezialitäten verkostet werden, produziert ausschließlich aus der Milch regionaler Erzeuger.

## Presseinformation

Interessant dabei ist, dass die Käsemacher die einzige Molkerei Österreichs sind, in der sowohl Kuh, Schaf und Ziegenmilch verkäst wird. 60 Prozent der Produkte gehen in den Export. Diese Molkerei hat die höchste Exportquote Österreichs und ist damit auch ein Werbebotschafter für Niederösterreich. Die Käsemacher beschäftigen 140 Personen an ihren drei Standorten (Waidhofen an der Thaya, Vitis und Scheutz), sie übernehmen die Milch von 400 Kuhbauern und 80 Schaf und Ziegenbauern aus der Region. „Ein klassisches Beispiel, wie regionale Produktion und regionale Verarbeitung zu einer entsprechenden Wertschöpfung in der Region führt“, freut sich Plank.

Weitere Informationen: Büro LR Plank, Christian Milota, e-mail [christian.milota@noel.gv.at](mailto:christian.milota@noel.gv.at), Telefon 02742/9005-12701.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)