

MEDIENAUSSENDUNG

20. Juni 2026

Verschmelzung von SalzburgMilch und Pinzgau Milch

Quehenberger: „Mitglieder bewiesen Mut und stellten die richtigen Weichen“

„Die Mitglieder der SalzburgMilch und der Pinzgau Milch haben Mut bewiesen und damit den Grundstein gelegt, dass die Erfolgsgeschichte der Milchwirtschaft in Salzburg weitergeschrieben wird.“ So kommentiert der **Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg, Rupert Quehenberger**, die mit großer Mehrheit erfolgte Zustimmung zur Verschmelzung der beiden Unternehmen. „Die Milchwirtschaft steht vor enormen Herausforderungen, es weht ein rauer Wind auf den internationalen Märkten. Unsere Milchverarbeiter müssen wettbewerbsfähig bleiben, das wissen auch unsere Bäuerinnen und Bauern. Durch den Zusammenschluss können Synergien genützt werden, die dem neuen Unternehmen Kostenvorteile am Markt bringen werden. Das sind auch gute Voraussetzungen, um den Lieferanten konkurrenzfähige Milchpreise zahlen zu können. Ich freue mich, dass dieser Schritt nach mehreren Anläufen nun tatsächlich gelungen ist“, so der LK-Präsident.

Dass es in Salzburg noch eigenständige Milchverarbeiter gibt, ist keineswegs eine Selbstverständlichkeit. Quehenberger: „Viele namhafte Unternehmen sind in den vergangenen Jahrzehnten vom Markt verschwunden. Mit der SalzburgMilch und der Käserei Woerle gibt es in Salzburg gleich zwei führende Milchverarbeiter, die ihre Wurzeln in der Region haben und die Besonderheiten unserer bäuerlichen Landwirtschaft kennen. Das ist für unsere Bäuerinnen und Bauern ein großer Vorteil.“

„Kurze Wege, eine Verarbeitung direkt in der Region und weiterhin einen Ansprechpartner vor Ort“: Für **Landesbäuerin und LK-Vizepräsidentin Claudia Entleitner** ist der Zusammenschluss für alle eine Win-win-Situation. „Mit der Verschmelzung wird der Standort Salzburg abgesichert. Es ist kein Zufall, dass in Salzburg die Bio-Dichte auf einem Rekordwert liegt. Das hat damit zu tun, dass es leistungsfähige Verarbeiter gibt, die die verschiedenen Milchsorten optimal verwerten können. Davon profitieren auch die Konsumentinnen und Konsumenten, weil sie weiterhin aus einer Vielzahl an Produkten wählen können – egal ob klassisch gentechnikfreie Milch, Heumilch oder Biomilch.“

Einwilligung DSGVO

Die LK Salzburg verwendet Ihre E-Mail-Adresse aufgrund einer bestehenden Geschäftsbeziehung. In unserer Datenbank sind neben der Mail-Adresse auch Ihr Name und Ihre berufliche Telefonnummer gespeichert. Falls Sie Ihre Zustimmung widerrufen wollen und keine weiteren elektronischen Aussendungen von uns erhalten möchten, können Sie Ihre Adresse durch ein kurzes Infomail an presse@lk-salzburg.at jederzeit austragen. In diesem Fall werden Ihre Adresse und sämtliche weitere Kontaktdaten aus unserer Datenbank vollständig entfernt.

Kontakt bei Rückfragen zum Thema:

Pressestelle der LKSalzburg: Tel. 050/2595-3233, presse@lk-salzburg.at

Chefredakteur Ing. Wolfgang Dürnberger, Bakk.Komm., Tel. 050/2595-3230, Mobil 0664/2142565, wolfgang.duernberger@lk-salzburg.at