

Kommentar von Ing. Maria-Luise Kaponig

Die Herstellung von Milchprodukten am Bauernhof ist ein klares Bekenntnis zum bäuerlichen Handwerk. Die Nachfrage nach Rohmilchprodukten boomt!

Allerdings fordert ganz besonders die Produktion mit Rohmilch eine entsprechende Professionalität in der Herstellung. Alles muss stimmen – von der Eutergesundheit, Milchgewinnung, Melktechnik, Herstellungsverfahren mit Temperatur, Kultur und Reifung, Kühlung usw. Jeder Produzent ist dafür verantwortlich, wirklich sichere Lebensmittel für den Konsumenten herzustellen.

Ein wichtiger Parameter für die Garantie von Produktsicherheit ist eine bakteriologische Untersuchung im Labor. Im Zuge der Käseprämierung haben alle Produzenten die Möglichkeit ihr Produkt anonym einzureichen und untersuchen zu lassen. Was passiert, wenn mit dem eingereichten Produkt etwas nicht in Ordnung sein sollte? Dann ist der Produzent in Eigenverantwortung angehalten, entsprechende Produktionsabläufe bzw. die betriebliche Hygiene zu hinterfragen, zu prüfen und zu optimieren.

Machen Sie mit, denn bei landesweiten Prämierungen gibt es immer gute Konditionen für die vom Gesetzgeber geforderte Qualitätssicherung. Ein Untersuchungsergebnis ist ein Zeugnis für den bäuerlichen Betrieb und bestätigt Ihre Qualität!