

Betreiber der Golfplatzes Drachenwand in Konkurs

MONDSEE. Am Freitag wurde über die Betreibergesellschaft des Golfplatzes Drachenwand in Mondsee ein Konkursverfahren am Landesgericht Salzburg eröffnet. Konkret haben die Golf Projects Management GmbH & Co KG sowie die Golf Projects Management GmbH selbst den Antrag dazu gestellt. Der Konkurs umfasst auch das Klubrestaurant sowie ein kleines Golfhotel. Von

der Insolvenz sind 21 Gläubiger betroffen, Dienstnehmer gibt es keine mehr, wie AKV und KSV melden. Die Aktiva betragen 383.241 Euro, die Passiva 559.428. Als Insolvenzursache nennt Geschäftsführer Christian Schafer das schlechte Wetter im Sommer sowie den überraschenden Tod eines geschäftsführenden Gesellschafters. Zum Masseverwalter wurde Clemens Endl bestellt.

Faire Milch aus dem Pinzgau

Die faire Milch soll in Maishofen neu durchstarten. Auch faire Butter ist geplant.

GERALD STOIBER

MAISHOFEN, BAD LEONFELDEN. Seit einigen Wochen prangt auf den Milchpackerln der fairen Milch neben der roten Kuh ein großer grüner Punkt, auf dem „100% Qualität“ versprochen wird. Der Grund dafür ist, dass die Milchrebellin der Interessengemeinschaft IG Milch für ihr Produkt den Abfüller wechselten. Bei einer kleinen Molkerei in Oberösterreich war es zu Problemen mit der Haltbarkeit gekommen. Dadurch wurde die Milch öfter vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums sauer. Die Fehlersuche sei schwierig gewesen, hatte es im Sommer geheißen, da die Abfüllung länger haltbarer Frischmilch (ESL, Extended Shelf Life) ein hochkomplexer Vorgang sei. ESL-Milch hält länger als pasteurisierte, nämlich bis zu drei Wochen, hat aber weniger Vitaminverluste gegenüber Rohmilch als ultrahocherhitzte H-Milch.

Auf der Suche nach einem neuen Produzenten wurde die IG Milch nun im Pinzgau fündig. Die Geschäftsleitung der Pinzgauer Molkerei, die ein Drittel ihres Umsatzes von zuletzt 90 Millionen Euro mit Produkten für die Biomarkete „Ja! natürlich“ des Re-

we-Konzerns macht, bestätigt das. Ernst Halbmayr, Geschäftsführer der Freien Milch, der Vermarktungsfirma der Milchrebellin mit Sitz in Steyr: „Es ist gut angelaufen, unsere Milch steht jetzt wieder fesch im Regal.“ Wegen der Probleme im Sommer war die oberösterreichische Handelskette Pfeiffer (Unimarkt) als Abnehmer aus-



„Als nächstes Projekt arbeiten wir an der fairen Butter.“

Ernst Halbmayr, GF Freie Milch

gestiegen. Nur bei Spar in Salzburg und Oberösterreich war die faire Milch noch erhältlich – und hier nicht flächendeckend.

Die IG Milch mit Sitz in Bad Leonfelden (OÖ) brachte ihre faire Milch 2006 auf den Markt. Kunden, die sie kaufen, zahlen bewusst einen etwas höheren Preis und die Bauern bekommen pro Liter zehn Cent extra.

Auf der Milchpackung selbst gibt es keinen direkten Hinweis auf die Pinzgau Milch als neuen Abfüller. Angeführt ist nur die Zulassungsnummer des Produ-

Quehenberger Group kauft die Günter Bauer Transportgesellschaft

STRASSWALCHEN. Die Augustin Quehenberger Group hat die Günter Bauer Transportgesellschaft gekauft – per 1. Dezember. Das Unternehmen mit 70 Mitarbeitern und 60 Lkw wird Teil der Quehenberger Logistics. Eigentümer Günter Bauer steigt in die Geschäftsführung der Express-Sparte von Quehenberger ein. Das gab Christian Fürstaller,

Chef der Augustin Quehenberger Group mit Sitz in Straßwalchen, am Freitag bekannt.

Mit der Übernahme bleibe das spezielle Know-how in den Bereichen Medienlogistik, Express-Dienstleistungen und Spezialtransporte erhalten, heißt es. Bauer hatte keinen Nachfolger für sein Unternehmen und hat sich deshalb zum Verkauf entschlossen.



BILD: SN/GERALD STOIBER

Seiten nicht. In der Anfangsphase waren einmal 100.000 Liter pro Woche verkauft worden. Halbmayr erklärt, der Hauptmarkt sei Salzburg und Oberösterreich. Es gebe zwar keine eigene Sammeltour für die Milch der Mitglieder der IG-Milch, „aber die Konsumentenerwartung ist erfüllt“. Denn das Zuschlagssystem sichere den Bauern zehn Cent netto ohne Marketing- oder Verwaltungskosten. Halbmayr vergleicht das System mit Ökostrom, bei dem die Kunden einen Aufschlag für Energie aus erneuerbaren Quellen bezahlen.

Als nächstes Projekt haben sich die Milchbauern eine faire Butter vorgenommen. Halbmayr wollte sich noch nicht äußern, wo die Butter produziert wird. Er sieht aber Chancen für das Produkt. Schon die eigenen Mitglieder seien eine Zielgruppe, denn „kein Milchbauer kauft Milch, weil die hat er daheim, aber Butter kauft auch fast jeder Milchbauer“. Auf der Jahreshauptversammlung am vergangenen Wochenende in Steyr wurden die ersten Probepackungen verteilt. In einem YouTube-Video wird das Produkt beworben – mit Szenen aus einem norwegischen Fußballspiel, am Ende heißt es: Es gehe nicht nur um den Sieg, sondern auch um Fairness. Entsprechend heißt es am Schluss: „Faire Butter – gut geschmiert.“

zenten (AT 50164 EG). Entsprechend heißt es bei der Pinzgau Milch, man wolle den Vorgang nicht an die große Glocke hängen. Es handle sich bei dem Abfüllergeschäft auch nicht um große Mengen, sondern um ein Entgegenkommen an die IG Milch. Denn im Vorjahr, als die Milch für viele Betriebe knapper war als heuer, habe die faire Milch der Pinzgau Milch zu einem fairen Preis Rohstoff geliefert. Nun revanchiere man sich dafür,

Über die als faire Milch vermarktete Menge sprechen beide