



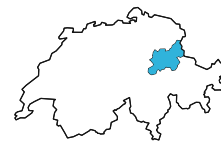
In diesem Sitzungszimmer – mit der Alp Malbun auf dem Foto im Hintergrund – testen Geschäftsführer Nobert Pustlauk (l.) und Verkaufsleiter Stefan Steinmair jeweils mit zahlreichen Mitarbeitenden der Milchhof AG die neu entwickelten Produkte.

Nur das Beste aus heimischer Milch

Die Milchhof AG in Schaan (FL) verarbeitet nahezu jeden Tropfen Milch aus dem Fürstentum Liechtenstein. Und sorgt so dafür, dass im «Ländle» Dutzende Milchprodukte aus der Heimat auf den Tisch kommen – viele davon in Bioqualität.

TEXT ROLAND LIEBERHERR FOTOS DONATO CASPARI

Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; Tel. 071 388 44 11; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktionsleitung: Heidi Anderes



Die einheimische Milch soll auch in der Heimat verwertet werden. Mit diesem Ziel gründete der Liechtensteiner Milchverband im Jahr 1974 den Milchhof in Schaan (FL). Dessen Aufgabe ist bis heute praktisch unverändert: «Wir sind verantwortlich für die Milchwirtschaft im ganzen Land und verarbeiten etwa 90 Prozent aller Milch, die hier produziert wird», sagt Nobert Pustlauk, Geschäftsführer der Milchhof AG.

39 Milchbauern aus dem Fürstentum liefern den Rohstoff, den der Milchhof zu zahlreichen regionalen Spezialitäten veredelt. In den Genuss dieser soll primär die eigene Bevölkerung kommen. «Unser Slogan ‹Guats vom Nachbar› ist Programm. Wir ermöglichen es, dass jeder Einwohner Liechtensteins die Produkte von jenen Milchbauern kaufen kann, die in seiner unmittelbaren Nähe wohnen», ergänzt Pustlauk.

Äusserst hoher Bio-Anteil

Von Trinkmilch über Quark bis Jogurt: Unter den Marken ‹Liechtensteiner› und ‹Berta's Bio› vertreibt der Milchhof seine eigenen Produkte. Daneben stellt er viele Eigenmarken für den Detailhandel her – darunter Bio-Vollmilch oder Bio-Jogurt für Coop. Geschäftsführer Pustlauk ergänzt: «Der Anteil Bio-Milch beträgt bei uns fast 40 Prozent – das ist rekordverdächtig. Darum wollen wir künftig sämtliche unserer Molkereiprodukte auch in Bioqualität anbieten.»

Die letzte Lücke in der Angebotspalette schloss das Unternehmen 2016. Der Milchhof realisierte einen Neubau mit modernsten Molkereianlagen und einer voll ausgestatteten Käserei. Verkaufsleiter Stefan Steinmair (46): «Dank hochwertiger Milchqualität und viel

Know-how bei der Reifung käsen wir inzwischen zehn Premiumsorten, vom Hart- bis zum Raclettekäse.»

Innovativ, flexibel, familiär

Ob fruchtig-frische Quark-Jogurts oder ein Kurkuma-Käse: Der Milchhof überrascht immer wieder mit innovativen Ideen. «Wir sind klein, unabhängig und sehr flexibel – unser grosser Vorteil. Wir können problemlos Kleinmengen wie grosse Chargen herstellen», so Pustlauk. Gerade bei der Entwicklung neuer Produkte ist das traditionelle Handwerk

nach wie vor sehr gefragt – wie auch die Meinung der 24 Mitarbeitenden.

«Angestellte aus der Verwaltung, der Produktion oder dem Vertrieb: Bei der Degustation neuer Artikel sitzen wir alle gemeinsam am Tisch. Und nur was der Mehrheit schmeckt, kommt letztlich auf den Markt», sagt Steinmair. Auch dank dieser Sorgfalt bleibt garantiert, dass die Liechtensteiner auch weiterhin vielfältige Delikatessen aus ihrer heimischen Milch geniessen können. ●

 www.milchhof.li



Käse, Milch und Jogurt: Diese zwölf Produkte der Schaanner Milchhof AG sind in sämtlichen Coop-Supermärkten im Fürstentum Liechtenstein sowie im Haag Center erhältlich. Das Ostschweizer/Ländle-Bio-Jogurt (nature) gehört zudem – als ‹Miini-Region›-Produkt – in ausgewählten Coop-Supermärkten der ganzen Ostschweiz zum Sortiment.

AKTUELL

Coop Schwanden unter neuer Leitung

Seit dem 1. Juni leitet Brigitte Tresch neu den Coop Schwanden. Die 41-Jährige absolvierte von 1996 bis 1998 bereits ihre Lehre als Verkäuferin im Coop Sevelen und arbeitete danach ein knappes Jahr im Coop Pontresina. Dem Coop Schwanden ist sie bereits seit 18 Jahren treu, zuletzt war sie als stellvertretende Geschäftsführerin tätig. Nun tritt sie in die Fussstapfen von Marko Budimir, der die Leitung im Coop Bau + Hobby Wiggispark in Netstal übernimmt.



FOTO ZVG