

LAVANTTAL

FREITAG, 13. SEPTEMBER 2013, SEITE 29



Markus Kollmann aus St. Andrä bringt täglich mit seinem Vater Franz die Milch von Griffen bis nach Reichenfels VARH (2)

Ihre Milch macht Schule

Die Milchbauern Kollmann, Koroschetz und Mucher aus Unterkärnten versorgen täglich mehr als 70 Schulen und 3575 Kinder mit Schulmilch.

DANIELA GRÖSSING

Ob Kakao, Vanille-, Erdbeer- oder Bananengeschmack – 3575 Schüler trinken im Bezirk Wolfsberg und Völkermarkt täglich ihre Schulmilch. Woher kommt aber der Pausengenuss? In Kärnten sorgen sechs Bauern für die Schulmilch, in Unterkärnten sind es drei. Die Familien Koroschetz aus Lavamünd, Kollmann aus St. Andrä und Mucher aus Völkermarkt beliefern mehr als 70 Schulen.

Die Milch stammt von ihren Kühen und wird am Hof abgefüllt und mit dem gewünschten Geschmack versehen. „Die Milch wird pasteurisiert, verarbeitet, gekühlt und am nächsten Tag ausgeliefert“, sagt Johann Koroschetz, zuständig für das Untere Lavanttal und das Jauntal. Obwohl die Schulmilch in den



Johann Koroschetz beliefert Schulen im Jauntal und Lavanttal KLZ

1920er-Jahren eingeführt wurde, ist sie nicht „out“. Trotz sinkender Schülerzahlen verzeichnet die Landwirtschaftskammer eine Zunahme.

Alternative zu Fast Food

Kärntenweit werden täglich 16.000 Portionen hergestellt, vor zwei Jahren waren es 14.300. „Die Schulmilch wurde eingeführt,

damit die Kinder in der damaligen Notzeit, Vitamine und Kalzium erhielten. Heute ist sie in Zeiten von Fast Food eine gesunde Jausenalternative“, sagt Ilse Wolf, Schulmilchbeauftragte in der Landwirtschaftskammer Kärnten. Die Sorten wurden an den Geschmack der Jugendlichen angepasst. So kann man nun Milch mit Eiskaffeeengeschmack (ohne Koffein), fruchtige Joghurt drinks oder Apfelsaft bestellen. Am beliebtesten bei den Jugendlichen ist der Kakao.

Damit die Milch pünktlich bis zur ersten Pause geliefert wird, stehen die Milchbauern früh auf. Franz und Markus Kollmann beliefern die Schulen von Griffen bis Reichenfels und fahren ab 4.30 Uhr los. „Wir pasteurisieren die Milch für die Kinder extra schonend“, sagt Markus Kollmann.

GESUNDE JAUSE



Roswitha Scharf richtet täglich die Brötchen für die Jause SCHMERLAIB

„Gesunde Jause“ wird jetzt ausgeweitet

Zehn Schulen im Tal nutzen diese Initiative bereits.

WOLFSBERG. Im vergangenen Jahr wurde das Projekt „Gesunde Jause“ mit drei Schulen im Tal gestartet, im heurigen Schuljahr stehen bereits zehn auf der Liste. Ausgegangen ist das Projekt mit gesunden, regionalen Produkten von der Lavantaler Beschäftigungsinitiative (LBI). „Wir führen noch Gespräche mit anderen Schulen. Sollten diese auch zustimmen, werden wir heuer noch 16 Schulen beliefern“, sagt Projektleiterin Heidrun Stückler. Aber auch Unternehmen sind ein Schwerpunkt. Derzeit nimmt „RZ Pellets“ diese Initiative in Anspruch.

Von drei Mitarbeiterinnen des LBI wird die Jause täglich zubereitet. Neben Wurstwaren, gibt es auch Vollkornprodukte, Käse und Gemüse. „Auch Obst ist ein wichtiger Bestandteil der Jause. Es wird das angeboten, was gerade wächst“, sagt Stückler. Pro Tag werden 300 Portionen zubereitet. „Und es werden immer mehr. Wir haben bei unserer Umfrage ein sehr gutes Feedback erhalten“, sagt Stückler. MARTINA SCHMERLAIB

Für Sie
DA Regionalredaktion
Lavanttal
Am Weiher 11/2,

9400 Wolfsberg,
Telefon: (0 43 52) 38 14, Fax-DW 20,
E-Mail: wolfsberg@kleinezeitung.at;
Redaktion: Christian Zechner (DW 27),
Bettina Friedl (DW 22),
Martina Schmerlaib (DW 26);
Sekretariat: Claudia Raffling (DW 23),
Mo. – Do. 8 – 12:30 Uhr, Fr. 8 – 12 Uhr;
Werbeberaterin:
Nadja Waiguny (0699) 1338 1421;
Abo-Service: (0463) 5800 100

Noch mehr aus Ihrer Region: www.kleinezeitung.at/wo