



Radio/Fernsehen

Fusionierung OM mit Berglandmilch 1/2

→ [Zum Beitrag](#)



WIRTSCHAFT

OM stimmt Fusion mit Berglandmilch zu

In Kobenz im Murtal ist am Dienstag über die Eingliederung der Milchsparte der Obersteirischen Molkerei (OM) in die Berglandmilch abgestimmt worden. 92 Prozent der Stimmberechtigten sprachen sich dafür aus. Die Eingliederung soll noch heuer erfolgen.

15. September 2026, 13.30 Uhr (Update: gestern, 7.12 Uhr)

Teilen



Es ging um eine Richtungsentscheidung für die 2.800 Mitglieder der Obersteirischen Molkerei und die 1.200 steirischen Bauern, die die OM mit Milch beliefern. Von 791 Stimmen waren 774 gültig. Davon stimmten 714 für die Fusion, also 92 Prozent. 60 Stimmen gab es dagegen.

Am Freitag muss die Generalversammlung der Berglandmilch dieser Fusion noch zustimmen. Dann dürfte der Eingliederung der OM in die Berglandmilch nichts mehr im Wege stehen, vorausgesetzt, die Wettbewerbsbehörde stimmt der Fusion zu. Das sollte sich bis zum Jahresende ausgehen, hieß es am Dienstag.

APA/dpa/Karl-Josef Hildenbrand

Fusionierung OM mit Berglandmilch 2/2



Meinung der Mitglieder im Vorfeld geteilt

Die Pläne sorgten im Vorfeld für Verunsicherung, die die Leitung der Obersteirischen Molkerei mit Infoveranstaltungen in den letzten Wochen nehmen wollte, was aber nicht bei allen gelang. Unter den stimmberechtigten Genossenschaftsmitgliedern herrschte ein Ausdruck der Spaltung. „Es war sehr spontan die ganze Sache. Es ist ein bisschen überraschend auf uns zu gekommen. Information hätte man sich wesentlich mehr erwartet zu dem ganzen Thema.“

Ein anderes Mitglied sagte: „Für mein Dafürhalten sind wir ausreichend informiert worden, aber natürlich sollte man sich als Mitglied auch interessieren für die Vorgänge in der Genossenschaft, und da bekommt man dann schon die richtigen Informationen.“ Geschäftsführer Michael Riegler meinte: „Es ist ein Verlassen aus der Komfortzone, aber es ist eine Entscheidung für die Zukunft.“

„Geht um Zukunft der Milchwirtschaft“

Auch Jakob Karner, dem Obmann der OM und damit Vertreter der Landwirte, zufolge sei es schwierig, ohne Eingliederung in die Berglandmilch wettbewerbsfähig zu bleiben: „Es geht darum, auch in Zukunft einen wettbewerbsfähigen, einen überdurchschnittlichen Milchpreis an unsere Bauern auszuzahlen. Es geht wirklich darum, dass die bäuerliche Jugend auch in der Milchwirtschaft in unserer Gegend eine Zukunft hat.“ Befürworter sahen die Investitionskraft von Berglandmilch und eine weiterhin gesicherte Milchabnahme als große Vorteile.

Sorge vor Verlust der Eigenständigkeit

Den Gegnern ging alles zu schnell, und sie hatten Sorge vor dem Verlust der regionalen Eigenständigkeit – mehr dazu auch in [Offener Brief zu möglicher Molkereifusion](#) (9.9.2026). Dem hält Horst Jauschnegg, der designierte Direktor der steirischen Landwirtschaftskammer, entgegen: „Es muss natürlich auch die Qualität der Produkte passen, damit man am Markt reüssieren kann.“ Auch für Konsumentinnen und Konsumenten bestehe daher kein Grund zur Sorge – regionale Qualität und traditionelle Marken würden durch die Fusion nicht verschwinden.

Die Berglandmilch mit Sitz in Wels ist österreichischer Marktführer und verarbeitet mit Marken wie Schärdinger, Latella und Jogurella 1,3 Milliarden Kilogramm Milch pro Jahr. Unter ihrem Dach befindet sich bereits eine steirische Marke: Stainzer Milch wurde 2011 in die Berglandmilch eingegliedert. Mit 664 Mitarbeitern und knapp 400 Millionen Euro Umsatz gehört die OM im Murtal zu den wichtigsten Arbeitgebern.

Landwirtschaft kämpft mit internationalem Preisdruck

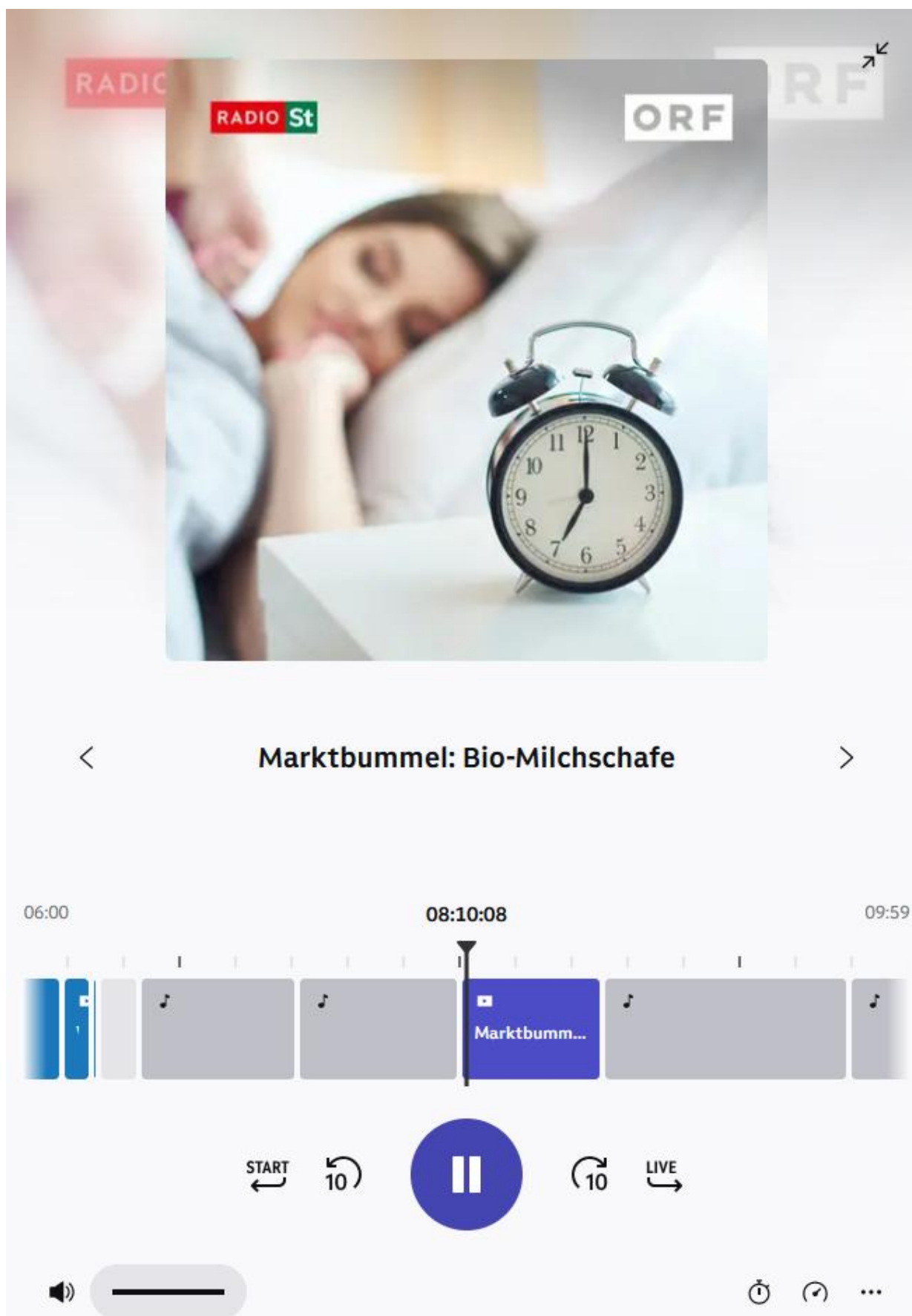


[Zum Beitrag](#)



Marktbummel: Bio-Milchschafe

→ [Zum Beitrag](#)





Landesweite Medien

Fusionierung OM mit Berglandmilch 1/2

**Kronen
Zeitung**

STEIERMARK THEMA DES TAGES

steiren@kronenzeitung.at

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Seit Mitte August steht offiziell die Übernahme der Obersteirischen Molkerei durch die Berglandmilch im Raum. Bei einer Generalversammlung am Dienstag in Kobenz im Murtal sprachen sich über 90 Prozent der Stimmberechtigten für die Eingliederung aus. Verantwortungsträger erklären, wie es nun weitergeht.

Für große und kleine Kunden soll sich nichts ändern. Die Obersteirische Molkerei mit ihren 664 Mitarbeitern und rund 1200 Milchlieferanten verarbeitet pro Jahr etwa 188 Millionen Kilo Milch.



Foto: Horst Einöder

Jetzt ist es fix! Die Obersteirische Molkerei (OM) fusioniert mit der oberösterreichischen Berglandmilch. Bereits Mitte August wurden gut 1200 steirische Landwirte, die Milch an die OM liefern, informiert, dass der Marktführer aus Wels das Molkegeschäft mit Sitz in Knittelfeld übernehmen möchte. Nachdem Aufsichtsrat und Vorstand von OM bereits Ende August einstimmig für die Übernahme gestimmt hatten, sprach sich am Dienstag auch die Mehrheit der Genossenschafter in einer Generalversammlung im Murtal für den Zusammenschluss aus.

714 der 791 anwesenden Stimmberechtigten votierten in der Zechnerhalle in Kobenz für die Fusion, umgerechnet sind das rund 92 Prozent. Nur 60 Stimmen gab es dagegen. Die übrigen 17 stellten sich als ungültig heraus. Für ein positives Ergebnis hätte es lediglich eine Zweidrittelmehrheit, also 516 Stimmen, gebraucht.

Standorte, Milchabholung und Hartkäse gesichert

In acht Infoveranstaltungen zur geplanten Eingliederung gelang es den Branchenvertretern, die Bedenken der Bauern zu zerstreuen: „Dass so viele bei der Generalversammlung waren und für den Zusammenschluss gestimmt haben, ist ein überwältigendes Zeichen. Es zeigt, dass die Bauern in der Obersteiermark zusammenstehen“, freut sich Jakob Karner, Obmann der OM, im „Krone“-Gespräch.

Vor allem die Bündelung der Kräfte spreche für diesen Schritt: „Wir glauben, dass wir mit der Berglandmilch gemeinsam mehr Chancen am Markt haben. Als kleine

714

PRO-STIMMEN

Rund 791 Stimmberechtigte entschieden über die Zukunft der OM. 714 votierten für die Fusion, 60 dagegen. 17 Stimmen waren ungültig.

DIE NÄCHSTEN SCHRITTE

Am Freitag kommt es bei der Berglandmilch zu einer Generalversammlung, bei der die neun Muttergenossenschaften für die Eingliederung der Obersteirischen Molkerei stimmen müssen. Anschließend ist die Wettbewerbsbehörde am Zug.

Milchstraße in die Zukunft: Ja zu Molkerei-Großfusion

Mit 92 Prozent Zustimmung besiegelten Genossenschafter der Obersteirischen Molkerei Fusion mit Berglandmilch aus Wels. Standorte und Milchabholung sollen gesichert bleiben.



Foto: Jürgen Fuchs

© Die Obersteirische Molkerei mit Sitz in Knittelfeld gehört künftig zur Berglandmilch mit Sitz in Wels. Über 90 Prozent der Stimmberechtigten stimmten für die Fusion.

Abholungen gleich weitergehen wird wie bisher. Das war uns wichtig, denn keiner unserer Bauern darf übrig bleiben“, betont Karner.

Im nächsten Schritt müssen die Gremien in Oberösterreich bei einer Generalversammlung und anschließend noch die Bundeswettbewerbsbehörde dem Zusammenschluss zustimmen.

Für Konsumenten seien keine großen Änderungen zu erwarten: „Unsere Handelsverträge bestehen weiterhin. Unser Hartkäse wird auch garantiert weiter im Handel verfügbar sein“, hält OM-Geschäftsführer Michael Riegler fest.

Rückendeckung für die heikle Entscheidung kommt von der Interessenvertretung der steirischen Bauern: „Die Eigentümer haben mehrheitlich entschieden, offenbar konnte man im Vorfeld den Bauern die Sorgen nehmen – das nehmen wir zur Kenntnis und unterstützen wir selbstverständlich“, sagt Landwirtschaftskammer-Präsident Andreas Steinegger auf „Krone“-Anfrage. **Michaela Holzinger**



Foto:

Diese Entscheidung ist wichtig für die Zukunft unserer Milchbauern. Es ist überwältigend, dass so viele zur Versammlung gekommen sind.

Jakob Karner, Obmann der OM



Foto: Land Steiermark

Für unsere Konsumenten wird es keine großen Änderungen geben. Unser Hartkäse wird auch garantiert weiter im Handel verfügbar sein.

Michael Riegler, Geschäftsführer OM

Molkerei haben wir nicht dieselben Produktionsmöglichkeiten wie große Betriebe. Das ändert sich jetzt“, betont Karner. Ein Argument, das vor allem bei jungen Landwirten für Zuspruch sorgte.

Zwar gibt die Obersteirische Molkerei mit der Fusion ihre Eigenständigkeit auf, die Genossenschaft bleibt aber weiterhin bestehen und wird als solche in

die Berglandmilch eingliedert: „Für die Standorte Spielberg und Knittelfeld, wo die Hartkäseproduktion stattfindet, gibt es auch eine Standortgarantie.“

Und das ist nicht die einzige Zusicherung, die bei den Verhandlungen mit dem Milchgiganten erreicht werden konnte: „Die Berglandmilch verarbeitet dieselben vier Milchsorten wie wir. Es wurde garantiert, dass die

DAS THEMA



Von Sarah Hammerschmid

Obstbauer Manfred Kohlfürst hält zwei winzige Äpfel in der Hand, die eher der Größe von Zwetschgen ähneln. Die heurige Extremhitze lässt die Ernte bei vielen mau ausfallen. Erreichen die Äpfel die Normgröße für den Handel nicht, landen sie großteils in der Saftpresse. Je nach Sorte fängt die Normgröße bei 60 bis 65 Millimetern an. „Heuer ist das Obst quer durchs Sortiment um 5 Millimeter kleiner ausgefallen, bei manchen frühreifen Sorten sogar noch kleiner“, so Kohlfürst. Für Tafelobst gibt es je nach Sorte zwischen 45 und 65 Cent pro Kilogramm, beim Pressobst liegt der Kilopreis bei 10 Cent.

„Normalerweise haben die Äpfel um diese Zeit schon 70 Millimeter“, sagt Kohlfürst. Die meisten seien aber davon weit entfernt. Durch die südseitige Lage haben seine Äpfel besonders unter der Hitze gelitten. Die Bäume wurden mit dem Wasser eines Teiches bewässert, der aber im Sommer ausgetrocknet ist. Vier

Obstbetriebe in der Nachbarschaft bewirtschaften eine Fläche von 30 Hektar, hauptsächlich mit Äpfeln. „Wir hoffen, dass Regen kommt und die Äpfel die Größe bis zur Ernte erreichen werden.“

Neben der Größe hat sich die Dürre auch in Form von Sonnenbränden, also kleinen braunen Flecken, im Obst eingeschrieben. Aufgrund des Frostes im Frühjahr und der Dürre im Sommer rechneten steirische Apfelbauern bereits vor einem Monat mit Einbußen von 35 Prozent der Ernte im Vergleich zum Vorjahr.

„Heuer hatten wir eine Ausnahmesituation. Diese Hitze ist irrsinnig belastend für die Bäume. Genauso wie der Mensch be-

nötigt der Baum über Nacht Regeneration, aber bei so heißen Nächten ist das nicht gegeben.“ Es gab nicht genug Wasser, das zur Wurzel der Bäume vordringt. „In der Steiermark haben vielleicht ein Drittel der Landwirte eine Bewässerungseinlage“, so Kohlfürst. Viele können sich das aber nicht leisten oder wollen aufgrund ungeklärter Hofübernahme nicht mehr investieren.

„Wenn wir Bauern im Frühjahr sagen, dass die Ernte bedroht ist, bestellt der Handel am nächsten Tag Ware aus dem Ausland“, sagt Kohlfürst. In Europa könnten große Player wie Südtirol oder Polen schon den Markt diktieren. Der österrei-

chische Handel sei großteils noch loyal. „Aber schauen wir mal, wie lange noch.“ Kohlfürst wirkt enttäuscht: „Wenn man mitten in der Saison im Handel ausländisches Obst in Aktion sieht, dann fragt man sich schon: Warum mache ich das?“

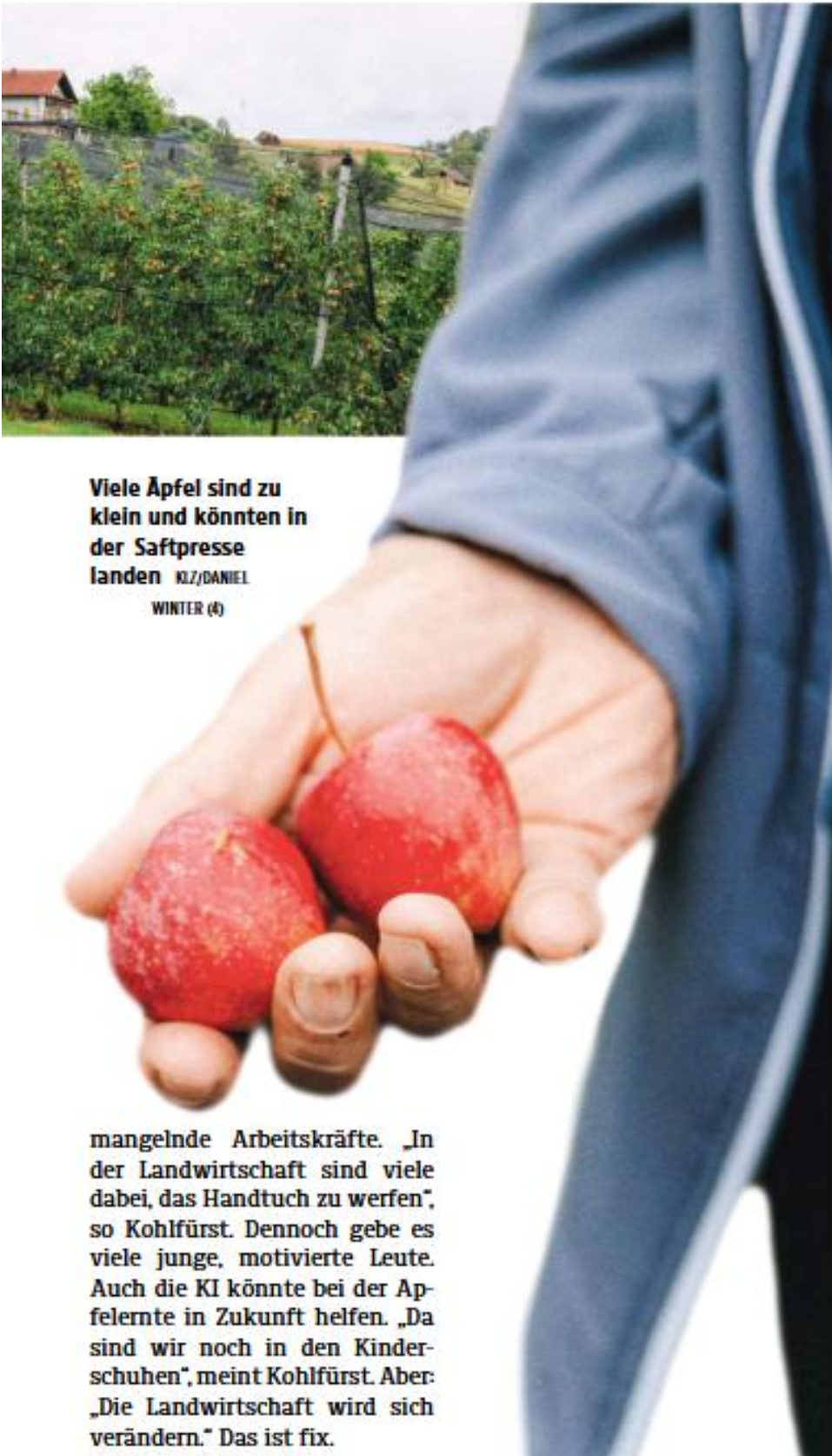
Kohlfürst hat den Betrieb seiner Schwiegereltern übernommen. „Vor 25 Jahren haben sie gesagt, dass man von vier Hektar Apfel Fläche gut leben kann. Mittlerweile geht unter zehn Hektar nichts mehr.“ In den vergangenen 15 Jahren ist die Zahl der Apfelbaumflächen um 20 Prozent zurückgegangen. Die Gründe sind vielfältig: Extremwetter, keine Hofübernahme, die wirtschaftliche Situation,

Äpfel viel kleiner: Apfelbauern zittern

Harte Zeiten für Apfelbauern: Viele Äpfel sind aufgrund der Dürre zu klein, auch ausländisches Obst im Handel macht Bauern zu schaffen.

Apfelernte 2/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Viele Äpfel sind zu klein und könnten in der Saftpresse landen KLZ/DANIEL WINTER (4)

mangelnde Arbeitskräfte. „In der Landwirtschaft sind viele dabei, das Handtuch zu werfen“, so Kohlfürst. Dennoch gebe es viele junge, motivierte Leute. Auch die KI könnte bei der Apfelernte in Zukunft helfen. „Da sind wir noch in den Kinderschuhen“, meint Kohlfürst. Aber: „Die Landwirtschaft wird sich verändern.“ Das ist fix.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Reinhold Zötsch
(Geschäftsführer
Gemeinschaft Steirisches
Kürbiskernöl g.g.A., li.) mit
Sandra und Martin Pronnegg
von der Pronnegg Ölmühle
aus St. Johann im Saggautal.
Dass hier Kürbiskernöl
allerhöchster Güte hergestellt
wird, belegen neben der
Gault&Millau-Auszeichnung
weitere Auszeichnungen wie
der Sieg beim Kürbiskernöl-
Championat 2022/2023.



Gault&Millau Grünes Gold in höchsten Ehren

Bereits zum 21. Mal hat der renommierte
Restaurant- und Gourmetguide das beste Steirische
Kürbiskernöl g.g.A. ausgezeichnet.

Jahr für Jahr ritzen die steirischen kürbiskernölproduzierenden Betriebe darum, wer das beste Kernöl erzeugt. Den Startschuss macht jährlich die Landesprämierung, bei der heuer mehr als 500 Öle bewertet wurden. Die besten 20 Kürbiskernöle – zehn von Ölmühlen und zehn von landwirtschaftlichen Betrieben – qualifizierten sich für die prestigeträchtige Gault&Millau-Verkostung.

Eine prominent besetzte Fachjury – bestehend aus Haubenköchen, Gastronominnen und Sensorikern an der Seite von Gourmetguide-Herausgeber Karl Hohenlohe und unter der Leitung von Geschäftsführer Reinhold Zötsch – hatte die Ehre, unter den 20 Finalisten den Besten zu ermit-

teln. An die Spitze setzte sich die **Pronnegg Ölmühle** aus St. Johann im Saggautal. Ihr Öl vereint die Merkmale von ausgezeichnetem Kürbiskernöl – tiefgrüne Farbe mit roten Reflexen, Reintönigkeit, Frische und Röstnote – am charakteristischsten.

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. war eines der ersten österreichischen Produkte, die mit dem EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet wurden. Völlig zu Recht, wie Kernölfans bestätigen werden. Es ist „ein traditionelles Produkt mit unglaublich vielen Einsatzmöglichkeiten“, schwärmt Karl Hohenlohe, der stolz darauf ist, dem Kernöl im Gourmetguide eine Bühne zu geben. Näheres unter: www.steirisches-kuerbiskernoel.eu ●

PLATZIERUNGSLISTE

1. Pronnegg Ölmühle GmbH, St. Johann im Saggautal
2. Schneckler Siegfried, Güssing
3. Ertl Adelheid, Groß Sankt Florian
4. Hochfelner-Kaiser Maria und Josef, Wildon
5. Ölmühle Kaufmann, St. Veit i. d. Südsteiermark
6. Lorenz Ölmühle, St. Martin im Sulmtal
7. Dr. Fleck Johannes, Bad Waltersdorf
8. Höfler Ölmühle GmbH, Kaindorf bei Hartberg
9. Pelzmann GmbH Wagna
10. Lugitsch Rudolf KG, Feldbach

PLÄTZE 11-20 (ALPHABETISCH)

Estyria Naturprodukte GmbH
Grebencz Bernadette und Christian
Haindl Mühle GmbH
Hamritsch GmbH & Co. KG
König Agrar GmbH
Ottenbacher Hubert
Pentscher Karl
Pirker Sebastian
Thaller Hannes
Ulbing Thomas



Foto groß: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Foto klein: Gault&Millau/Sebastian Donat



Online Medien

Online Medien

Fusionierung OM mit Berglandmilch:

Kronen Zeitung, online –15. September: [zum Beitrag](#)

Apfelernte:

Kleine Zeitung, online –14. September: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Unsere Social-Media-Kanäle

Gerne reinklicken und anschauen:



WhatsApp Kanal:

<https://whatsapp.com/channel/0029VbB2B2C9MF93nsiY5O3v>



Landwirtschaftskammer Steiermark:

<https://www.facebook.com/lksteiermark>



Steirische Lebensmittel:

<https://www.facebook.com/steirischeLebensmittel>



lk_steiermark:

https://www.instagram.com/lk_steiermark



lk_steiermark:

https://www.tiktok.com/@lk_steiermark