

OM MILCH ERLEBNISWELT

HIER WIRD
MILCH ZUM
ERLEBNIS!



HERZLICH! WILLKOMMEN!

Milch kann mehr...

Hier wird Milch zum Erlebnis! In unserer OM Milcherlebniswelt wollen wir Ihnen die vielen Seiten der Milch näher bringen: von der Landwirtschaft über die Sortenvielfalt und Qualitätskontrollen bis hin zur Verarbeitung und zum Käsegenuss.

Entdecken und erleben Sie, was die Milch der Obersteirischen Molkerei so einzigartig macht! Die OM verarbeitet verschiedenste Milchsor-ten aus **100 % Berggebiet**: von der GVO-freien Milch bis hin zur Bio-Heumilch. Erfahren Sie, was eine Kuh täglich leistet und was die Obersteirische Molkerei daraus macht.

Besuchen Sie die neue OM-Milcherlebniswelt und entdecken Sie das vielseitige „Erlebnis Milch“!

OM

In Einklang mit der Natur.

Die Obersteirische Molkerei zählt zu den Top 10 Molkereibetrieben Österreichs. Mitten im grünen Herzen der Steiermark werden ca. 160 Mio. kg Milch pro Jahr in Einklang mit der Natur zu hochwertigen Qualitätsprodukten verarbeitet.

Die Rohmilch für die erstklassigen OM-Produkte liefern ca. 1.550 Bergbauern und Bergbäuerinnen aus dem Einzugsgebiet zwischen dem Semmering und der Landesgrenze zu Salzburg.

ERFAHREN SIE,
WIE WICHTIG DIE
**OM-MILCH-
BAUERN**
SIND!



DIE BUNTE WELT DER MILCH

In der OM Milcherlebniswelt entdecken Sie den faszinierenden „Weg der Milch“ von der Kuh bis ins Packerl oder zur Weiterverarbeitung zu Käse und anderen Produkten.

Vom Melken der Kuh geht der Weg der Milch weiter über die sortenreine Anlieferung und die Kontrollen im Labor, die Qualitätsprüfung, das Separieren, Pasteurisieren und Verpacken bzw. die Weiterverarbeitung zu Joghurt, Topfen, Butter oder Käse.

VON ESL BIS KÄSEKAISER

In der OM-Erlebniswelt erfahren Sie mehr über die einzelnen Verarbeitungsschritte und über Begriffe wie ESL-Milch und schonende Verfahren wie die Mikrofiltration.

Wir zeigen Ihnen außerdem, was Milch für die Gesundheit leisten kann und wie wertvoll die Milch als Lebensmittel im Alltag ist. Weiters erfahren Sie, mit welchen Auszeichnungen und Qualitätsgütesiegeln die Milchprodukte der OM ausgezeichnet wurden.



VON DER MILCH ZUM KÄSE

Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der Käse-
erzeugung! Was passiert mit der Milch bei
der Käseherstellung, wie bestimmt man die
Sorte und den Fettgehalt und wie lange muss ein
Käse reifen?

Die Käsespezialitäten der Obersteirischen Mol-
kerei sind eine wahre Gaumenfreude. In jedem
Produkt schmeckt man den Einklang mit der
Natur: aromatisch, harmonisch, ausgewogen. Die
hervorragende Rohmilch und die traditionelle
Verarbeitung sorgen für den besonderen Genuss.

VON DER THEORIE ZUM GENUSS

Alles rund um die Käsekompetenz und
die internationalen Auszeichnungen der
Obersteirischen Molkerei erfahren Sie
bei der Verkostung vor dem stattlichen Käse-
stammbaum, wo Sie die vielen Käsesorten, die
Sie in der Milcherlebniswelt kennen lernen,
auch gleich genießen können.



2008 - 10 - 14



OM MILCH ERLEBNISWELT

Hautzenbichlstraße 1
8720 Knittelfeld



ERLEBNISTOUREN:

Geführte Touren mit Videounterstützung:

Mo. – Sa., 9.00 – 17.30 Uhr

Pkw- und Bus-Parkplätze vorhanden

Eintrittspreise:

von 6 bis 14 Jahren: € 5,50

ab 14 Jahren: € 11,–

Reservierungen unter: Tel.: +43 (0) 3512/86100-0

E-Mail: office@oml.at

www.oml.at

