

## FAHRZEUGSTATISTIK

## Juni: 245 neue Fahrzeuge

VADUZ – Im vergangenen Monat wurden in Liechtenstein insgesamt 245 neue Fahrzeuge bei der Motorfahrzeugkontrolle immatrikuliert. Im Vergleich zum Vorjahresmonat ist ein leichter Rückgang von 12 Fahrzeugen zu registrieren. Das Amt für Volkswirtschaft meldet, dass die Marke VW mit 25 Neumatrikulationen an der Spitze ist. Gefolgt wird Volkswagen von Audi (20), Mercedes (16) sowie BMW und Toyota mit je 14 Zulassungen. Auch neue «Exoten» werden auf den liechtensteinischen Strassen kreuzen: So wurde ein Maserati immatrikuliert, aber auch ein Lotus und ein Ferrari-Renner aus Maranello wurde zugelassen.

Im ersten halben Jahr 2003 wurden in Liechtenstein insgesamt 135 neue Fahrzeuge in Verkehr gesetzt. Auch in dieser Statistik nimmt VW die Spitzenposition mit 131 neu angemeldeten Fahrzeugen ein. Nach den Wolfsburgern folgt mit Toyota (99) ein japanisches Produkt. Die dritte Position nimmt der bayerische Automobilkonzern



BMW mit 81 Neuanmeldungen ein. Für die Marke Opel entschieden sich 79 Personen. Zum ersten Mal wurde in Liechtenstein auch ein edler Maybach und ein Hummer (im Bild), das überdimensionierte Allzweckfahrzeug der amerikanischen Armee, immatrikuliert. Diese beiden Fabrikate sind auf den europäischen Strassen äusserst selten anzutreffen und sorgen auch in Liechtenstein für Aufsehen. (pk)

## Gold für Ländle-Milch

«Ländle-Vollmilch» gewinnt internationalen Qualitätswettbewerb

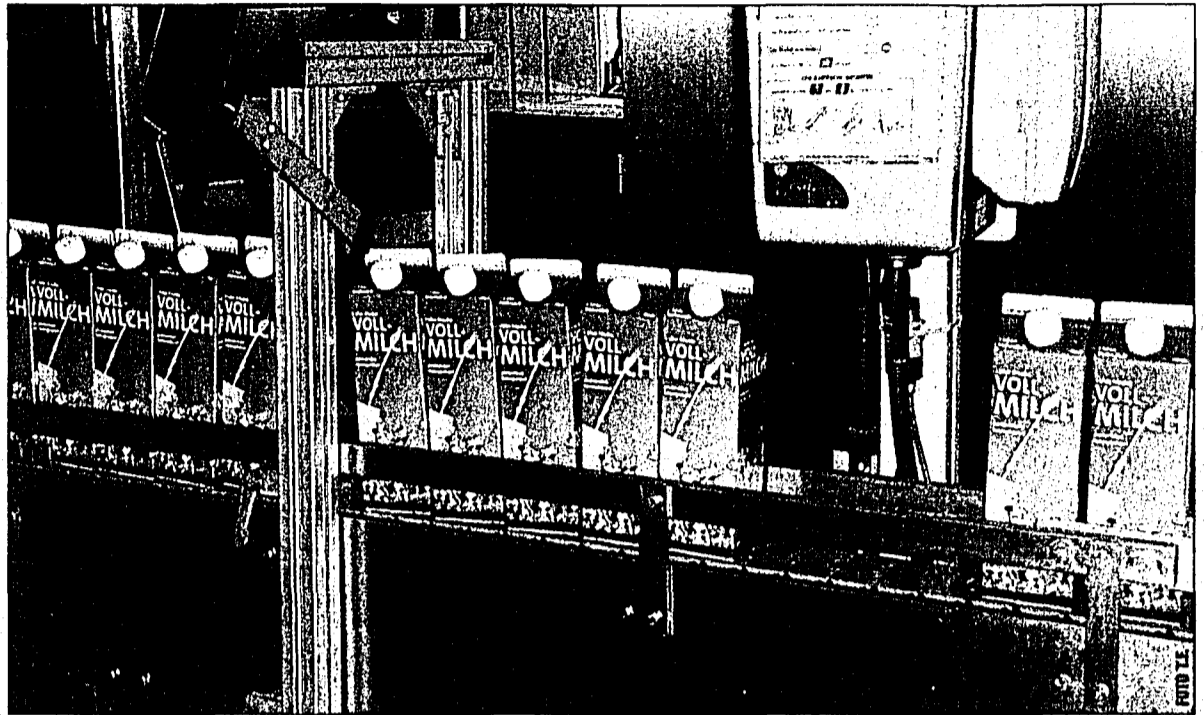
SCHAAN – Die Ländle-Vollmilch aus der Produktion des Liechtensteiner Milchverbandes setzte sich im internationalen Qualitätswettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gegen 55 andere Unternehmen durch. Eine beeindruckende Leistung.

• Tamara Frommelt

Nachdem der Milchverband im Frühjahr von der DLG angeschrieben wurde, entschied er sich zur Teilnahme an deren Qualitätswettbewerb. Ein Grund dafür, war dass der Absatz der Frischmilch, wie sie der Verband produziert, gegenüber der UHT-Milch zurückgegangen war. «Wir können nur gewinnen» dachte sich der Milchverband – und das hat er nun. Zwei Labore in Deutschland prüften die Milch auf Konsistenz, Qualität und Zusammensetzung. Die pasteurisierte Ländle-Vollmilch, die täglich im Milchhof in Schaan produziert wird, erreichte die höchste Punktzahl. «Wir sind ganz stolz darauf», freute sich Erika Crosara, Buchhalterin beim Milchverband. «Die Auszeichnung bestätigt, dass die Ländle-Milch gut ist und gibt uns in jeder Hinsicht Auftrieb.» Der Wettbewerb findet jedes Jahr statt, der Milchverband hat zum ersten Mal teilgenommen und möchte dies auch in Zukunft mit anderen Produkten tun.

## Natürliche Milch

Was macht die Ländle-Milch so gut? «Wir legen grossen Wert auf die Frische», so Crosara. «Die letz-



Ausgezeichnet: Die Ländle-Milch, die im Milchhof in Schaan abgefüllt wird, ist von bester Qualität.

te Milch kommt nachts um 24 Uhr vom Hof und um 01 Uhr steht bereits der erste Mitarbeiter im Milchhof und verarbeitet die Milch. Diese wird schonend behandelt, so dass nicht allzu viele Nährstoffe verloren gehen.» Die Produktion im Milchhof ist computer-gesteuert. Sie entspricht den entsprechenden Lebensmittelverordnungen und es wird mit modernsten Maschinen gearbeitet. Davon konnten sich wohl viele als Kind ein Bild machen, denn der Milchhof empfängt regelmässig Schulklassen. Die Kühlung ist etwas vom Wichtigsten für die Milch. «Die Lieferungen erfolgen deshalb schnell», so Crosara. «Wir möchten die Milch so weit wie möglich na-

turbelassen und frisch auf den Tisch bringen.» Die täglichen Kontrollen und die sofortige Reaktion, wenn etwas nicht stimmt, sind für den Milchverband selbstverständlich. Crosara bestätigt auch, dass die Kleinheit des Landes von grossem Vorteil ist: «Innerhalb eines Tages steht die Milch beim Kunden frisch auf dem Tisch.» Zehn Kilometer fahren die Lieferanten zum Milchhof beziehungsweise von dort in die Geschäfte, die UHT-Milch hingegen wird bis zu 200 Kilometer weit gefahren.

## Milch und mehr

Die prämierte Milch ist ein «Gemeinschaftswerk» von 56 Bauern aus Liechtenstein, welche konven-

tionelle Milch an den Verband liefern. Daneben beliefern 14 Bio-bauern den Verband mit Biomilch. Diese wird in einem separaten Schlauch aufgenommen und verarbeitet, denn sie muss strikte von der konventionellen Milch getrennt werden. 30 000 Kilogramm Milch produziert der Milchhof pro Tag, daneben fertigen die 18 Mitarbeiter zwei bis drei Mal in der Woche Joghurt. Der Milchverband ist auch die Vertretung in Liechtenstein für andere Milchprodukte wie Glace, Käse oder Butter. Diese produziert er nicht selbst. In Sachen Qualität schläft der Verband auch jetzt nicht: Er strebt die Qualitätssicherungs-Zertifizierung an.

VOLKSBLATT  
DIE TAGESZEITUNG FÜR LIECHTENSTEIN

Das Volksblatt-Team gratuliert dem Liechtensteinischen Milchverband sowie den Bauern und ihren Kühen in Liechtenstein, (vor allem Frieda und Zenzi) zur Auszeichnung.

Beste Milch Europas.