

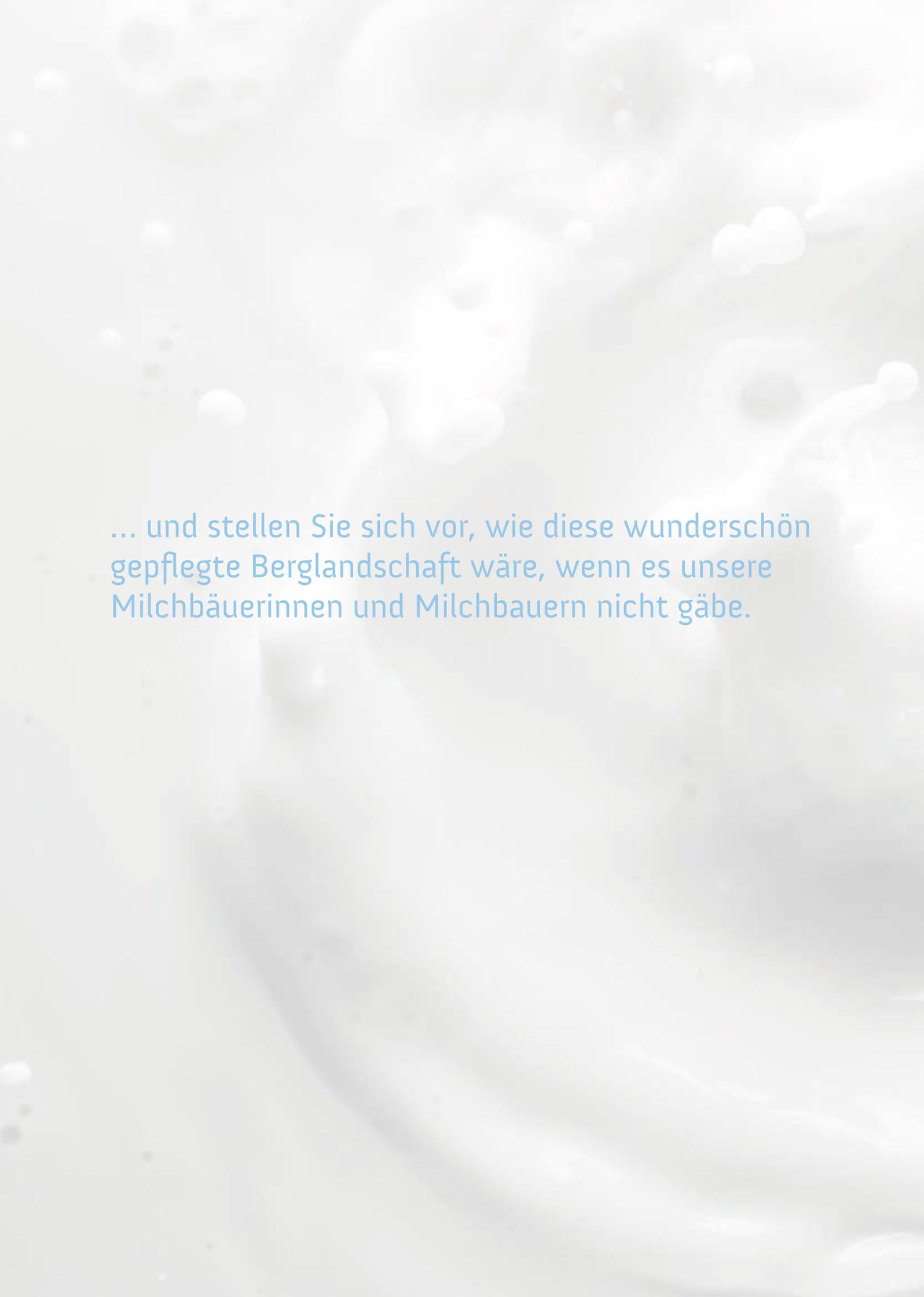
A person wearing a grey and white plaid shirt is holding a clear glass pitcher filled with white milk. The person's hands are visible, and the background is blurred, showing what appears to be a farm or dairy setting with a cow. The text "Tätigkeitsbericht 2017" is overlaid on the image in white.

Tätigkeitsbericht 2017

A scenic mountain landscape. In the foreground, there are tall, golden-green grasses and purple flowers. The middle ground shows a valley with rolling green hills, a small cluster of white and brown buildings, and a dense forest of evergreen trees. In the background, a steep, forested mountain slope leads up to a range of jagged, rocky mountain peaks under a clear blue sky. The text "Schließen Sie die Augen ..." is overlaid in the center of the image.

Schließen Sie die Augen ...





... und stellen Sie sich vor, wie diese wunderschön gepflegte Berglandschaft wäre, wenn es unsere Milchbäuerinnen und Milchbauern nicht gäbe.



Joachim Reinalter
Obmann

Annemarie Kaser
Direktorin

Vorwort

Noch nie wurde in Europa so viel Milch angeliefert wie im abgelaufenen Jahr. Auch in Südtirol gab es einen Anlieferungsrekord. Dazu beigetragen hat unter anderem auch ein gutes Grundfutter. Das Marktumfeld war bis Ende des Jahres positiv. Der Preis für die Butter hat noch nie dagewesene Höhenflüge erlebt. Die Südtiroler Genossenschaften haben die extremen Preissprünge bei der Butter nicht unmittelbar und nicht in der vollen Höhe an die Konsumenten weitergereicht. Der Milchpreis an die Landwirte konnte leicht gesteigert werden.

Die Südtiroler Milchwirtschaft veröffentlichte ihren ersten Nachhaltigkeitsbericht. „Unsere Milch. Unsere Zukunft.“ ist eine Standortbestimmung mit viel Zukunftspotential. Das umfassende Bild der Ist-Situation zu den Themenbereichen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Tierwohl zeigt Stärken und Verbesserungsmöglichkeiten auf. Ein zukunftssträchtiger Weg, der Optimierungen und Anpassungen zum Ziel hat, wird beschritten. Die Milchbäuerinnen und Milchbauern sind engagiert und setzen mutige Innovations- und Investitionsschritte. Mehr als die Hälfte aller Betriebe investierte in den letzten fünf Jahren in die Modernisierung der Milchviehhaltung, was nicht nur die Haltungsbedingungen der Tiere laufend verbessert, sondern auch für den Glauben an die Zukunft spricht. Knapp drei Viertel sind mit der wirtschaftlichen Situation in den letzten drei Wirtschaftsjahren zufrieden. Dies stimmt zuversichtlich, zeigt aber auch die hohe Verantwortung, welche die milchverarbeitenden Genossenschaften haben.

Es wurde intensiv daran gearbeitet, die Weichen für die Zukunft zu stellen. In unseren Diskussionen befassten wir uns eingehend mit Fakten und Argumenten zur Frage: Welche Art von Landwirtschaft brauchen wir in Zukunft, um auch weiterhin eine hohe Wertschöpfung am Markt erwirtschaften zu können und auf den Rückhalt der Gesellschaft zählen zu können? Bei diesem Entscheidungsprozess kamen wir schließlich zum Ergebnis, dass dies nur eine nachhaltige und flächenbezogene Milchwirtschaft sein kann.

Die bäuerliche Berglandwirtschaft ist es auch, die den Tourismus im Land so erfolgreich macht. Das Land ist attraktiv, die Touristen kommen vielfach wegen der reizvollen Landschaft inmitten der Berge. Und in den Bergen leben und arbeiten die Bäuerinnen und Bauern. Der Einsatz von Südtiroler Milch und Milchprodukten in der Gastronomie und Hotellerie ist ein Zeichen von Wertschätzung für die harte Arbeit der Bergbäuerinnen- und bauern und eine direkte Unterstützung der Berglandwirtschaft. Denn wer aus einer bäuerlichen Landwirtschaft Kapital schlägt, der muss auch die Produkte dieser Landwirtschaft kaufen. Essen ist ein sehr emotionales Thema, Südtirol bietet dazu mit regionalen, natürlichen und schmackhaften Lebensmitteln ein ehrliches und begehrtliches Angebot. Nutzen wir diese Chance.

Der Sennereiverband hat seine Aufgabe als Kompetenzzentrum der Südtiroler Milchwirtschaft erfolgreich wahrgenommen und seine Dienstleistungen weiter ausgebaut. Ein besonderer Dank gilt den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren Einsatz und ihr Engagement. Dem Verwaltungsrat, den Geschäftsführern der Mitgliedsgenossenschaften sowie allen Verbänden im Haus der Tierzucht danken wir für die gute Zusammenarbeit.

Ein herzlicher Dank gilt allen, welche die Südtiroler Milchwirtschaft unterstützt haben, sei es auf politischer als auch auf fachlicher Ebene.

Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt von morgen aussieht (Marie von Ebner-Eschenbach) – Wir stellen uns der Verantwortung die Weichen so zu stellen, dass unsere Landwirtschaft Zukunftsperspektive hat und dass die Südtiroler Milchprodukte am Markt weiterhin die erste Wahl bleiben. Damit werden die Berglandwirtschaft und der gesamte Wirtschaftsstandort Südtirol gestärkt.

Gewachsen

Der Weltmarkt

Die globale Milchproduktion hat aufgrund der gestiegenen Erzeugermilchpreise und der günstigen Witterungsbedingungen kräftig zugelegt.

Die Milchlieferung ist in der EU um 2,7 Mio. t auf 154,8 Mio. t angestiegen, was einer Steigerung von knapp 2% entspricht. Dies war europäischer Anlieferungsrekord. Durch die gestiegenen Exporte konnte diese Mehrmenge jedoch gut am Markt untergebracht werden. Die Exporte sind um 5,8% mengenmäßig (5,17 Mio. t) und um 14,5% wertmäßig (15,84 Mia. Euro) gestiegen.

Im ersten Halbjahr war die Milchlieferung geringer als im Vorjahr, was zu einer Verknappung des Milchfettes führte. Dadurch kam es zu einer ungewöhnlichen Preisentwicklung beim Milchfett, besonders bei der Butter. Die Märkte des Milchfettes und des Milcheiweißes haben entgegengesetzte Entwicklungen durchgemacht: der Butterpreis hat noch nie dagewesene Höhen erreicht, während für Magermilchpulver phasenweise nicht einmal die Interventionsverwertung erzielt werden konnte. Steigende Erzeugerpreise bewirkten eine Erhöhung der Milchproduktion, wodurch gegen Jahresende die Preise wieder rückläufig waren.

Der globale Handel mit Milchprodukten hat weiter zugenommen, besonders der Handel mit Magermilchpulver. Die größten Exporteure waren die EU, die USA und Neuseeland. China war der größte Importeur, besonders von Milch- und Molkenpulver. Bei den Käseeinfuhren lagen Japan und die USA vorne. Beim Käseexport lag die EU mit 830.000 t mengenmäßig an erster Stelle.

Die Nachfrage nach Milchprodukten ist weltweit erheblich gestiegen. Positiv ausgewirkt haben sich auch die leicht steigenden Rohölpreise, was die Kaufkraft der erdölfördernden Länder erhöht hat. Man beobachtet eine steigende Nachfrage nach Diversität und Qualität vor allem in den Ländern mit steigender Kaufkraft. Aktuell ist Indien mit Abstand der größte Konsument von Milchprodukten weltweit.

Bei Magermilchpulver und Käse wurden höhere Mengen gehandelt. Bei der Butter litt der Handel unter dem geringen Angebot und den hohen Preisen. Vollmilchpulver und Käse waren stabil auf hohem Niveau. Erst gegen Ende des Jahres kam es aufgrund der gestiegenen Anlieferungsmengen zu Preiskorrekturen.

Die Aussichten für 2018 sind deutlich getrübt, auch weil noch weiterhin fast 400.000 t EU-Interventionsbestand an Magermilchpulver auf die Preise drücken und weil die produzierte Milchmenge steigt. In den großen Exportländern soll die Produktion um rund 1 Prozent steigen und Russland bleibt weiterhin als Absatzmarkt verschlossen.

In Italien ist die Anlieferungsmenge um 3,5% auf 11,9 Mio. t angestiegen. 75% der gesamten Milch wird von 1/5 der Betriebe produziert. 50% der Betriebe mit einer Jahreslieferung bis zu 100.000 kg produzieren nur 5% der gesamten Milchmenge Italiens. 60% der Betriebe befinden sich im Berggebiet oder in benachteiligten Gebieten. Obwohl die Anzahl an aktiven Betrieben in den letzten 20 Jahren stark zurückgegangen ist, blieb die Herde stabil mit 1,8 Millionen Tieren.

Die Milchwirtschaft erwirtschaftete italienweit mit 1.500 Unternehmen und 25.000 Mitarbeitern (100.000 inklusive Zulieferindustrie) einen Umsatz von 15,4 Mia. Euro. Produkte im Wert von 2,8 Mia. Euro gingen in den Export. Der genossenschaftlich organisierte Milchsektor umfasst in Italien ca. 700 Unternehmen mit 27.500 Ställen, welche circa 70% der italienischen Milch produzieren. Dies entspricht in etwa 7 Mio. t Milch und dies trägt mit 7 Mia. Euro zur Wertschöpfung im Milchsektor bei, was in etwa 50% des gesamten Umsatzes des Milchsektors entspricht.

Die Milchprodukte nehmen einen wichtigen Teil in der Ernährung der Italiener ein. Immer häufiger kommt es zu Hetzkampagnen gegen die Milch, was sich auch in einem rückläufigen Milchkonsum widerspiegelt.

25% der Italiener haben ihren Milchkonsum reduziert, 19% ihren Käsekonsum und 15% den Joghurtkonsum. 79% der Italiener haben noch die Gewohnheit, regelmäßig zu frühstücken und 40% verwenden dabei auch Milch (Erhebung REM Lab der Università Cattolica).



Angestiegen

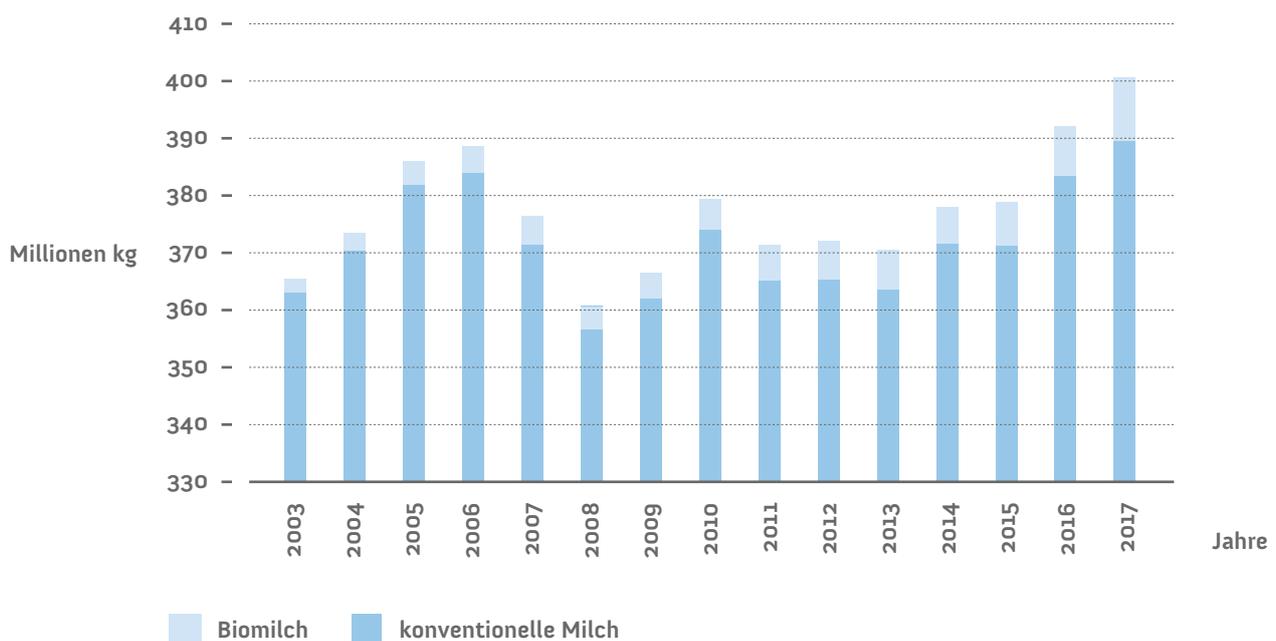
Die Anlieferung

Im Jahr 2017 kam es, wie auch schon im Vorjahr, zu einer Steigerung der Kuhmilchanlieferung. Während 2016 insgesamt 392,1 Mio. kg Milch angeliefert wurden, waren es 2017 bereits knapp über 400 Mio. kg, also rund 2,2% mehr. Die Anlieferung von Biomilch ist um 2,5 Mio. kg auf 11 Mio. kg angestiegen. Aus dem nördlichen Wipptal kamen im Jahr 2017 rund 13 Mio. kg Milch, wovon knapp 3 Mio. kg Bio-Heumilch waren.

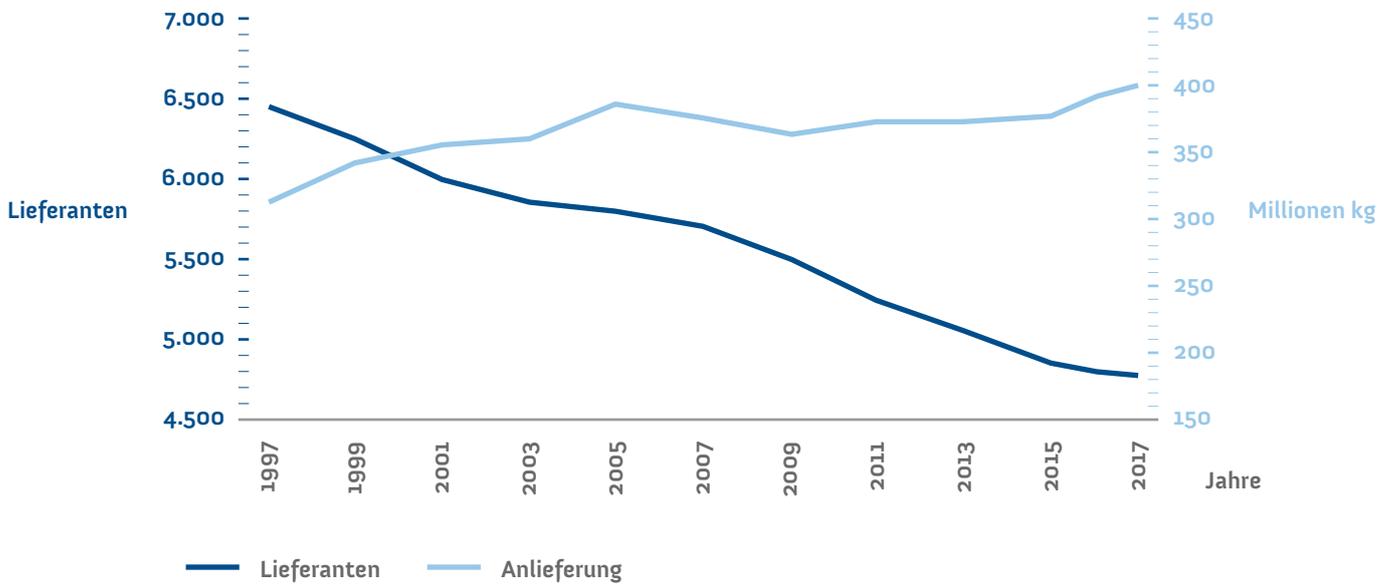
Die Anzahl der Ziegenmilchlieferanten ist wie auch im Vorjahr mit 32 Lieferanten konstant. Dennoch gab es einen leichten Anstieg der abgelieferten Milchmenge von 1,3 Mio. kg auf knapp 1,4 Mio. kg. Davon waren rund 1,2% Bio-Ziegenmilch, knapp die Hälfte weniger als im Vorjahr.

Im Jahr 2017 gab es 4.776 aktive Milchlieferanten. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 83.000 kg bei durchschnittlich 15 Milchkühen. Erstmals seit vielen Jahren hat sich der Strukturwandel verlangsamt, im Jahr 2017 haben nur 19 Betriebe die Milchproduktion aufgegeben.

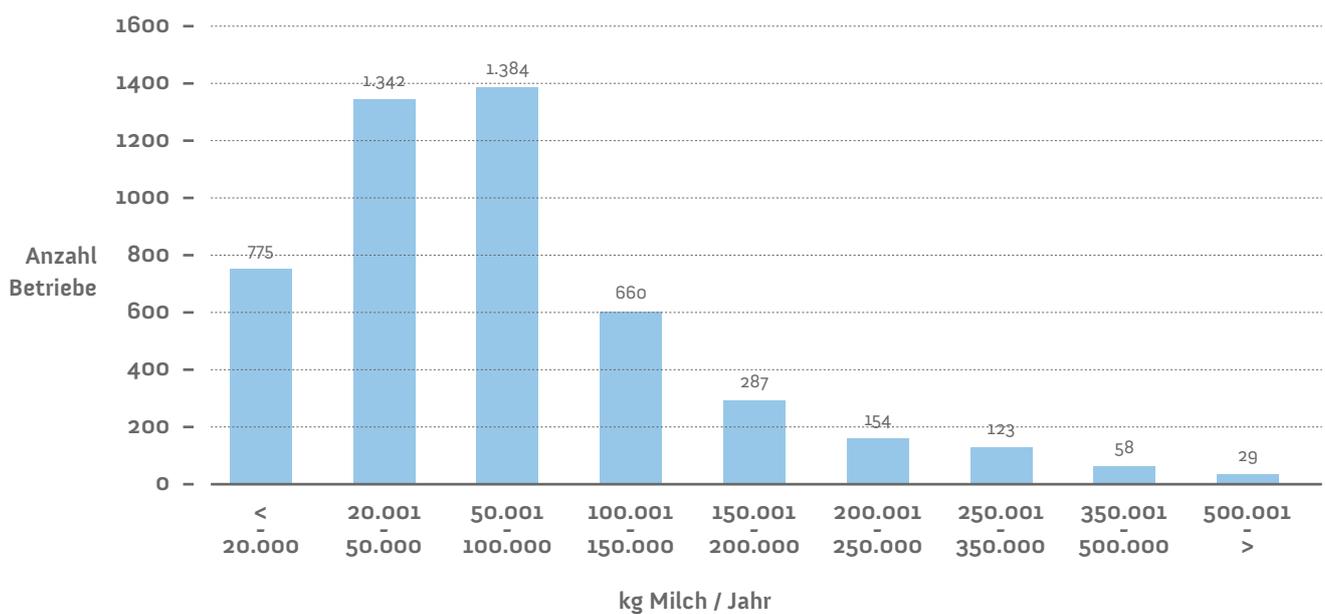
Anlieferung Kuhmilch



Entwicklung der Milchanlieferung und der Lieferantenzahl



Lieferantenstruktur nach Ablieferungsmenge



Die Tendenz hin zu größeren Betrieben ist auch in Südtirol gegeben. 74% der Lieferanten liefern 38,6% der Milch, die restlichen 26% der Lieferanten liefern 61,4% der gesamten Milch.

Verarbeitung und Vermarktung

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe konnte um 5,5% auf 487,2 Mio. Euro gesteigert werden. Auch bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der milchverarbeitenden Genossenschaften gibt es einen Anstieg, mittlerweile werden mehr als 960 Arbeitsplätze geboten. Durch die wertvolle Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht, und zu ausgezeichneten Produkten verarbeitet wird.

Beachtlich ist auch die Tatsache, dass Südtiroler Milchprodukte mittlerweile in knapp 40 Länder weltweit exportiert werden.



Ziegenmilch

Milchanlieferung

1.394.541 kg

↑ +4,5% 2017/16

davon Biomilch 17.093 kg

↓ -36,1% 2017/16



Frischmilch

80.553 kg

↓ -9,4% 2017/16



Joghurt

51.218 kg

↑ +3,3% 2017/16



Käse

52.632 kg

↑ +11,5% 2017/16

davon Bio-Käse 1.456 kg

↓ -18,9% 2016/15



Butter

2.211 kg

↑ +9,3% 2017/16

Milchanlieferung

400.622.465 kg

↑ +2,2% 2017/16

davon Biomilch 11.087.919 kg

↑ +30,2% 2017/16

davon Heumilch 49.045.313 kg

ab 2017

Kuhmilch



Joghurt

140.765.048 kg

↑ +4,0% 2017/16



davon Bio-Joghurt 6.528.577 kg

↑ +30,4% 2017/16



Joghurt zum Löffeln 129.571.526 kg

↑ +4,0% 2017/16



Joghurtdrinks 11.193.522 kg

↑ +2,9% 2017/16



Frischmilch

21.237.258 kg

↓ -1,2% 2017/16

davon Bio-Frischmilch 1.611.717 kg

↑ +26% 2017/16

davon Heumilch 8.793.048 kg

ab 2017



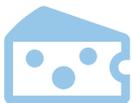
Butter

3.595.271 kg

↑ +12,2% 2017/16

davon Bio-Butter 103.535 kg

↑ +18,8% 2017/16



Käse

(Weich-Schnitt-Hartkäse, Mozzarella)

21.086.709 kg

↑ +3,5% 2017/16

davon Bio-Käse 226.957 kg

↑ +2,2% 2017/16



Mascarpone, Ricotta, Topfen

10.608.761 kg

↑ +11,1% 2017/16



UHT-Milch

30.893.024 kg

↑ +5,8% 2017/16



Sahne

2.645.686 kg

↓ -1,4% 2017/16

Zufriedenstellend

Der Milchpreis

Für die Südtiroler Milch wurden ab Erfassungsstelle, bei natürlichen Inhaltsstoffen, mit Qualitätszuschlägen und ohne MwSt. folgende Preise bezahlt:

- Gesamtdurchschnitt: 50,64 cent/kg
- Konventionelle Milch: 50,18 cent/kg
- Biomilch: 66,88 cent/kg

Für Ziegenmilch wurden 67,03 cent/kg bezahlt.

Insgesamt wurden an die 4.776 Milchlieferanten 202,9 Mio. Euro an Milchgeld ausbezahlt.

Einige Milchpreise im Vergleich (ohne MwSt.):

EU (28) 34,86 cent/kg

Deutschland 35,55 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß), Biomilch 47,73 cent/kg

Österreich 33,22 cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß), Biomilch 45,53 cent/kg, Bio-Heumilch 50,93 cent/kg

Frankreich 32,39 cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)

Lombardei 37,42 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)

Schweiz 54,81 cent/kg

Neuseeland 32,86 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)

USA 34,48 cent/kg (3,7% Fett)

(Quelle: clal)

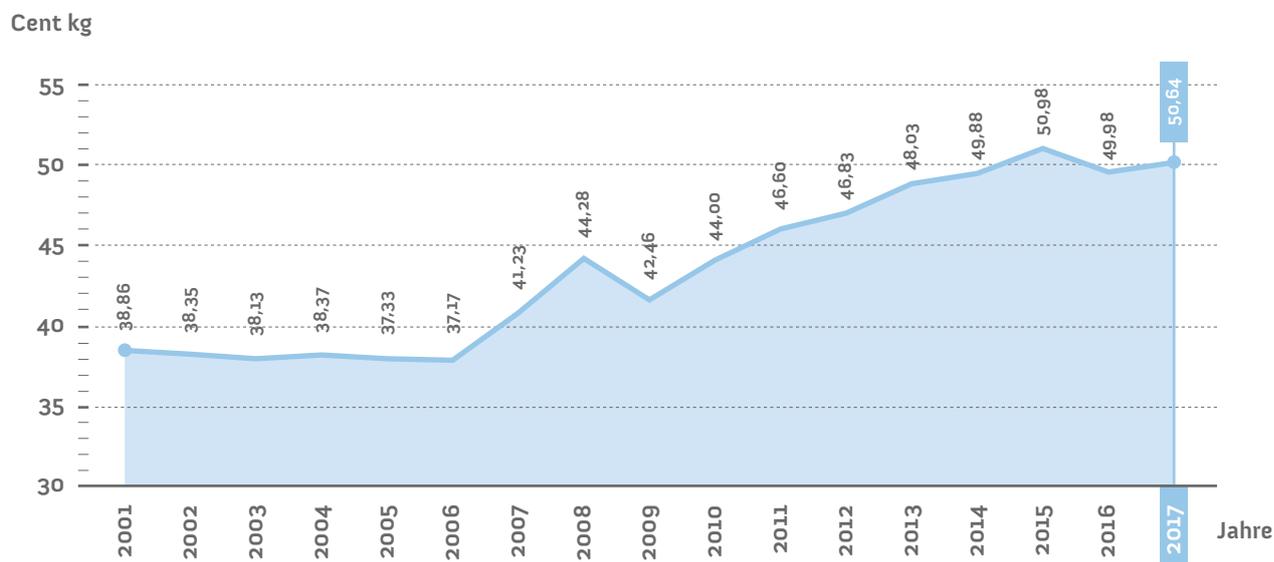
Das Marktumfeld war 2017 günstig. Europaweit ist der Milchpreis um 22% höher als im vorigen Jahr, allerdings war der Preis im Jahr 2016 historisch tief.

Gute Preise sind allerdings der Feind der guten Preise. Die Vergangenheit hat gezeigt, dass auf gute Preise regelmäßig tiefe Preise gefolgt sind. Von der verfügbaren Milchmenge wird auch die Entwicklung des Marktes abhängen. Nur wenn die Nachfrage die zusätzlichen Mengen aufnehmen kann, bleibt der Preis stabil. Die Aussichten haben sich bereits gegen Ende des Jahres etwas eingetrübt. Aufgrund der Komplexität und der immer stärker zunehmenden Volatilität des Marktes ist es kaum mehr möglich, Vorausschauen zu tätigen.

Die Buchhaltungsergebnisse des Südtiroler Bauernbund zeigen, wie wichtig die öffentliche Förderung für die Bergbauernhöfe ist. Dies ist vor allem aus den Buchführungsdaten der milchliefernden Betriebe ersichtlich. Nur durch die Förderungen sowie durch Zusatzeinkommen können Bergbauern das notwendige Familieneinkommen erwirtschaften.



Entwicklung des Milchpreises



Unsere Milch. Unsere Zukunft.

Nachhaltigkeitsbericht der Südtiroler Milchwirtschaft

Südtirols Landwirtschaft ist traditionell geprägt, aber zugleich sehr lebendig und in steter Entwicklung. Für die knapp 5.000 Bergbäuerinnen und -bauern als Milchlieferanten und Mitglieder der Molkereien in Südtirol ist nachhaltiges Wirtschaften seit jeher selbstverständlich.

Nachhaltigkeit, das ist langfristiges Denken und Handeln in den Bereichen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Tierwohl; es bedeutet also, so zu leben und zu wirtschaften, dass es den nachfolgenden Generationen gut geht. Für die Land- und Milchwirtschaft heißt das, einem einfachen Kreislauf zu folgen: Auf gesunden Böden wachsen gesunde Pflanzen, die gesunde Nahrung für gesunde Kühe liefern. Und gesundes Vieh ermöglicht die Produktion gesunder Milch.

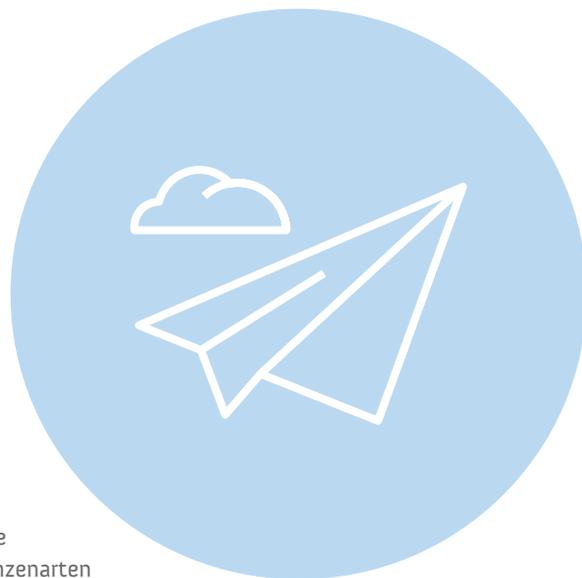
Der Sennereiverband Südtirol als Dachorganisation der Molkereien hat gemeinsam mit der Freien Universität Bozen im Jahr 2016 einen Fragenkatalog zu den Themenbereichen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Tierwohl ausgearbeitet. Dieser wurde an alle Milchlieferanten verteilt und von diesen ausgefüllt. Die Daten aus der Befragung wurden verarbeitet und ausgewertet. Mit dem Nachhaltigkeitsbericht liegt nun ein wertvolles Instrument vor, das zur Weiterentwicklung der Südtiroler Milchwirtschaft beitragen soll.

Die Zahlen aus dem Bericht zeigen, unter welch schwierigen Bedingungen die Südtiroler Milchbauern arbeiten. Über 80 Prozent der Betriebe liegen über 1000 Meter Meereshöhe, fast die Hälfte der landwirtschaftlichen Flächen weist eine Hangneigung von über 30 Prozent auf. Für 92 Prozent der Bergbauern ist die Milchwirtschaft nach wie vor das wichtigste wirtschaftliche Standbein. Dennoch werden nur 30 Prozent der Betriebe im Vollerwerb geführt. Der durchschnittliche Bergbauernhof verfügt über 14 Hektar Grund und Boden, davon sind neun Hektar Dauergrünland. Im Stall stehen im Schnitt 15 Kühe und acht Stück Jungvieh. Über die Hälfte der Betriebe hat maximal 20 Tiere im Stall stehen.

Knapp 60 Prozent der Betriebsleiter engagieren sich ehrenamtlich sei es in berufsbezogenen Verbänden oder in anderen Vereinen. Über die Hälfte engagiert sich ehrenamtlich in Vereinen wie der Feuerwehr und der Musikkapelle. Die bäuerliche Familie ist ein soziales Vorzeigemodell: In 40 Prozent der Betriebe werden Familienmitglieder zuhause gepflegt.

Bei mehr als drei Viertel der Betriebe verbringt das Jungvieh die Sommerfrische auf der Alm. 60 Prozent der Betriebe haben in den vergangenen Jahren Verbesserungen bei den Haltungsbedingungen der Tiere vorgenommen und dadurch deren Wohlbefinden maßgeblich gesteigert.

Ein eindeutiges Zeichen für eine hohe Biodiversität ist die Tatsache, dass von den knapp 5000 Höfen der Südtiroler Milchlieferanten 1039 Höfe wertvolle Magerwiesen und artenreiche Bergwiesen mit bis zu 80 verschiedenen Pflanzenarten bearbeiten. 1060 Betriebe bearbeiten Flächen in Natura-2000-Gebieten. Auch die erneuerbaren Energien spielen eine bedeutende Rolle: 330 Betriebe sind Mitglieder einer Biogasanlage, 946 Betriebe nutzen Sonnenenergie mittels Photovoltaik, 770 Betriebe produzieren Hackschnitzel. 30 Prozent der Bergbauern betreiben zusätzlich noch aktiv Forstwirtschaft und tragen so zur Erhaltung des Südtiroler Waldes bei.



Ursprünglich Geschützte traditionelle Spezialität Heumilch

Die Heumilchproduktion ist eine traditionelle Wirtschaftsweise und fördert die nachhaltige Bewirtschaftung sowie die Artenvielfalt der Wiesen. Sie ist ein weiterer Schritt der Südtiroler Milchwirtschaft hin zu ausgewählten Produkten mit einem Mehrwert für die Kunden.

Mit der Durchführungsverordnung (EU) 2016/304 vom 2. März 2016 zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten wurde die Bezeichnung Heumilch zur gts (garantiert traditionelle Spezialität). Nur jene Milch darf als Heumilch bezeichnet werden, welche nach den Vorgaben der Verordnung produziert wird.

Bei der Bio-Heumilch muss der Hof zusätzlich nach biologischen Gesichtspunkten bewirtschaftet werden.

Bei der Heumilchproduktion werden keine Gärfuttermittel verfüttert, auch der Einsatz von Kraftfutter ist genau geregelt.

Der Raufutteranteil an der Trockenfutter-Jahresration muss mindestens 75% betragen.

Die Kontrolle der Milchbauern und Milchhöfe erfolgt durch zugelassene Kontrollstellen. Der Staat Italien hat mit Dekret des Landwirtschaftsministeriums vom 07.03.2017 den entsprechenden Kontrollplan genehmigt. Der Sennereiverband Südtirol hat sich in dieser Phase der Umsetzung der Verordnung intensiv mit dem Ministerium auseinandergesetzt und sich aktiv eingebracht, um die Abwicklung zu beschleunigen. Die in Südtirol tätigen Kontrollstellen Abcert und Biko Tirol haben sich um die Anerkennung als Kontrollstellen für Heumilch bemüht und diese auch erhalten.

Die Kontrollstellen haben anschließend mit den Kontrollen bei den Heumilchbetrieben begonnen, da am 24. März 2018 die Übergangsfrist abläuft und sämtliche Betriebe den Vorgaben entsprechen müssen.

Für die Landwirte wurden gemeinsam mit dem Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING) Unterlagen ausgearbeitet, welche die Aufzeichnungen erleichtern.

Das Versuchszentrum Laimburg hat als Leadpartner beim Europäischen Fonds für regionale Entwicklung ein Projekt eingereicht mit dem Projekttitel „Analytische Indikatoren in der Milch zum Nachweis von Silagezugabe beim Futtermittel von Milchkühen“. Die Genehmigung ist noch ausständig. Neben der Zertifizierung würde eine geeignete Nachweismethode das Produkt Heumilch noch nachvollziehbarer machen.

Bedeutsam

Unternehmensnetzwerk

Prozesse optimieren, Kosten sparen, der Vieh- und Milchwirtschaft eine stärkere Stimme verleihen und einem schwierigen Markt gemeinsam die Stirn bieten: All diese Ziele werden mit dem Unternehmensnetzwerk verfolgt, das die Südtiroler Verbände für Vieh- und Milchwirtschaft aus der Taufe gehoben haben, und wodurch die Verbände noch näher zusammengedrückt sind. Am 11.07.2017 haben folgende Verbände die Vereinbarung unterzeichnet: Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände, Südtiroler Braunviehzuchtverband, Südtiroler Rinderzuchtverband, Südtiroler Fleckviehzuchtverband, Nationale Vereinigung der Züchter für die Grauviehrasse, Südtiroler Haflinger Pferdezüchterverband, Verband der Südtiroler Kleintierzüchter, Kovieh, Sennereiverband Südtirol.

Das Unternehmensnetzwerk verschafft rechtlich neue Möglichkeiten der Zusammenarbeit. Diese müssen konsequent genutzt werden. Schließlich sind Vieh- und Milchwirtschaft zwei Seiten derselben Medaille: die eine ist die Grundlage der anderen, alle Verbände vertreten die Interessen der Südtiroler Bergbauern und verfolgen dieselben Ziele. Deshalb wird die ohnehin bereits enge Kooperation im Haus der Tierzucht durch das gegründete Netzwerk weiter verstärkt, etwa durch gemeinsame Vermarktungsaktivitäten und Messeauftritte, den Aufbau eines Gesundheits-Monitorings oder die gemeinsame Erhebung wichtiger Daten für die Forschung und die Entwicklung neuer, marktfähiger Produkte. Darüber hinaus sollen auch Synergien in Verwaltung, Buchhaltung und Informatik verstärkt genutzt werden, um die Mitglieder der einzelnen Verbände zu entlasten. Nicht zuletzt soll das Netzwerk der Vieh- und Milchwirtschaft eine einheitliche Stimme verleihen: sowohl gegenüber der Politik als auch gegenüber der Öffentlichkeit. Nur gemeinsam kann es gelingen, der Berglandwirtschaft einen gesellschaftlichen Stellenwert zu verschaffen, der ihrer Bedeutung für dieses Land gerecht wird.

Innovativ

Milchderivatewerk

Im Dezember wurde angekündigt, dass der Südtiroler Waffel- und Schokoladenhersteller A. Loacker AG in Kooperation mit dem Milchhof Brixen im März 2019 in Niedervintl mit dem Bau des ersten Südtiroler Trocknungswerks beginnen wird. Die gemeinsame Zielsetzung von Loacker und Brimi ist die nachhaltige Herstellung von Süßmolkenpulver und Magermilchpulver aus Rohstoffen heimischer Produktion. Das neue Werk entsteht auf den Flächen der A. Rieper AG, dem Marktführer für Milchviehfutter in der Region, was eine zusätzliche Synergie darstellt.

Das Projekt stärkt den Wirtschaftsstandort Südtirol, indem es auf lokale Kooperationen baut und auf lokale Erzeugnisse setzt. Die Inbetriebnahme des Werkes soll Anfang 2020 erfolgen. Im hochmodernen Werk werden ca. 20 Mitarbeiter beschäftigt. Insgesamt werden über 30 Millionen Euro investiert. Dieses Projekt ermöglicht eine Steigerung der Wertschöpfung der Molke, da die im Land anfallende Molke direkt vor Ort zu hochwertigen Produkten weiterveredelt werden kann.

Zukunftsweisend

Projekt flächenbezogene Milchproduktion

Die Obmänner und Geschäftsführer der Milchhöfe haben sich gemeinsam mit dem Sennereiverband und dem Direktor der Abteilung Landwirtschaft Dr. Martin Pazeller im Rahmen von zwei Klausuren und mehreren Sitzungen intensiv mit der Frage beschäftigt, in welche Richtung sich die Südtiroler Milchwirtschaft weiter entwickeln soll. Dabei war man sich einig, dass nur eine flächenbezogene Milchproduktion Zukunft hat. Um auf dem global und auf industrielle Produktion ausgerichteten Markt bestehen zu können, ist die lokale kleinstrukturierte Landwirtschaft gefordert, auf eine nachhaltige Grünlandbewirtschaftung und eine qualitativ hochwertige Produktionsweise zu setzen. Das entsprechende Regelwerk wurde gemeinsam mit dem Raiffeisenverband ausgearbeitet und wird bei den Vollversammlungen 2018 den Mitgliedern der Milchhöfe zur Beschlussfassung vorgelegt werden.

Erfolgreich

Die Werbemaßnahmen

Aktion am Internationalen Tag der Milch

Zum jährlich am 1. Juni statt findenden Internationalen Tag der Milch wurden in allen Milchhöfen Produktverkostungen organisiert. Dabei präsentierte jeder Verkaufspunkt ein spezielles Südtiroler Milchprodukt mit Qualitätszeichen. Milchbotschafterinnen empfingen die Besucher und gaben Auskunft über die Produkte. Anschließend gab es für alle ein kleines, schmackhaftes Geschenk.

Rheuma-Tagung

Am 14. Oktober fand im Kulturheim in Gries/Bozen die Interregionale Rheumatagung statt. Die Tagung sah Vorträge zu verschiedenen Themen vor, unter anderem wurde zum Thema Milch und Milchprodukten zur Prävention von Osteoporose referiert. Passend dazu wurde im Anschluss der Tagung ein Buffet mit zahlreichen Südtiroler Milchprodukten organisiert.

Pressefrühstück in Mailand

In einer besonderen Location in Mailand, der „IN Kitchen“, wurden am 17. Mai die Redaktionen der wichtigsten italienischen Presse eingeladen. Rund 50 anwesende Journalisten und Medienvertreter konnten Neuheiten der Südtiroler Milchprodukte verkosten. Mit dabei waren die Milchhöfe Bergmilch Südtirol, Brimi, Sterzing, Meran und Drei Zinnen. Küchenmeister Thobias Pardeller vom Hotel Restaurant Pardeller in Welschnofen kreierte dazu köstliche Häppchen und kleine Gerichte aus Milchprodukten mit Qualitätszeichen Südtirol.

Aktion „Milch in der Schule“

Bereits seit einigen Jahren wird das Projekt Milch in der Schule organisiert. Insgesamt 18 Milchbotschafterinnen besuchten südtirolweit Schüler der 3. Klasse Grundschule, um ihnen auf interaktive und spielerische Art und Weise die faszinierende Welt der Südtiroler Milch näherzubringen. Das Thema Milch wird dabei eng mit den Erfahrungen aus dem Alltag des Kindes verknüpft. So hat jedes Kind schon miterlebt, wie Milch überkocht, oder es hat Käse mit Löchern gesehen. Die Milchbotschafterinnen knüpfen an dieses Wissen an und animieren die Kinder mit darauf abgestimmten Fragen zum Nachdenken. Das Projekt wurde in 293 Schulklassen sowohl deutscher (267) als auch italienischer (26) Muttersprache durchgeführt. Dabei wurden insgesamt 3515 Schülerinnen und Schüler erreicht. Davon waren 3066 deutscher und 449 italienischer Muttersprache.

Pressearbeit

Neben der klassischen Öffentlichkeitsarbeit wurden im vergangenen Jahr in zehn ausgewählten italienischen B2C-Zeitschriften insgesamt 18 Anzeigen geschaltet. Im Mai erschien eine Beilage des Sole 24 Ore, in der ein umfassender Artikel über die Milchwirtschaft in Südtirol publiziert wurde. So ist es gelungen, die Südtiroler Milchwirtschaft in Italien verstärkt zu bewerben und damit die Endkonsumenten fortwährend auf die Südtiroler Milchprodukte aufmerksam zu machen. Ende des Jahres gab es zudem eine Kooperation mit dem Sender Foodnetwork und Südtirols Milchprodukte waren erstmals im Fernsehen zu sehen. Zusammen mit dem Foodblogger Stefano Cavada wurden mehrere Spots zu Südtiroler Milch und Milchprodukten realisiert.



Social Media

Soziale Medien wie beispielsweise Facebook, Instagram und Co. spielen auch für die Südtiroler Milchwirtschaft eine immer größer werdende Rolle und ermöglichen es, ein breites Publikum anzusprechen. So wurde vom 20. - 21. Oktober eine Incoming Reise mit Foodbloggern organisiert. Diese verbrachten zwei Tage auf einem Hof und konnten das Leben und Arbeiten der Bauern hautnah miterleben. Auf den Sozialen Medien wurden anschließend zahlreiche Posts und Berichte dazu verfasst. Auch auf der Facebook Seite, betreut von IDM Südtirol, wurden regelmäßig Posts zu Südtiroler Milchprodukten veröffentlicht. Im Zuge der Aktion „Kuchlfit“ sowie dem Format „Astuto's Kitchen“ wurden einige Folgen den Milchprodukten mit Qualitätszeichen gewidmet. Ende Dezember startete ein Online-Gewinnspiel, das bis Januar 2018 weitergeführt wurde. Jeder Teilnehmer musste fünf Fragen zur Südtiroler Milch und den Milchprodukten beantworten. Unter allen richtigen Antworten gab es eine Woche sowie ein Wochenende auf einem „Roter Hahn“ Betrieb sowie zahlreiche Produktgutscheine zu gewinnen.

Verkaufsförderungsmaßnahmen

Italienweit wurden verschiedene Verkaufsförderungs- und Merchandisingaktionen durchgeführt. Verkaufsförderungstätigkeiten direkt am Verkaufsort dienen dazu, den direkten Kontakt mit dem Endverbraucher zu pflegen und zu intensivieren. Besonders im Hauptmarkt Italien, aber auch in Deutschland wurden Aktionen organisiert, unter anderem Verkostungen bei Rewe Dortmund und Edeka in Deutschland, das Gewinnspiel „Una spesa che cambia la vita“ in Italien und die südtirolweite Aktion „Entdecke die Schätze Südtirols“. Mitte November wurden auf der Biolife Messe an einem Stand zahlreiche Bio-Milchprodukte aus Südtirol durch Milchbotschafterinnen zur Verkostung angeboten. Auch auf der Agrialp war man präsent.

Neues Image-Video für die Südtiroler Milchwirtschaft

Ein neues Image-Video für den Südtiroler Milchsektor wurde realisiert. Das 90 Sekunden lange Video zeigt mit emotionsgeladenen Bildern wofür die Südtiroler Milchwirtschaft steht und welche Werte dahinterstehen: die Frische der Milch und Milchprodukte, die harte Arbeit, die Tradition, die Familie.

Sponsoring

Auch heuer unterstützte die Südtiroler Milchwirtschaft verschiedene Veranstaltungen wie beispielsweise die Sterzinger Joghurttage, Milas Joghustival und das Schwimm-Meeting in Bozen.

Marktdaten

Die Marktentwicklung zu verfolgen und die Trends frühzeitig zu erkennen, ist Grundlage für strategische Entscheidungen. Es wurden daher, wie auch in vorangegangenen Jahren, entsprechende statistische Daten für alle Mitgliedsgenossenschaften gemeinsam eingekauft.



Vorbildlich

Die Rohmilchuntersuchungen

Seit jeher kennzeichnet sich die Südtiroler Milch durch ihre nachgewiesene hohe Qualität aus, die jedem internationalen Vergleich standhält. Im Netzwerk der Südtiroler Milchwirtschaft leistet jeder Akteur – Bauer und Bäuerin, Milchhöfe, handwerkliche Milchverarbeiter und Sennereiverband – seinen Part in der Wertschöpfungskette. Die Stärke ist die enge Verknüpfung in der Milchproduktion, Kontrolle, Verarbeitung und Beratung.

Der Sennereiverband ist DAS Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol. Er ist die neutrale Prüforganisation der Südtiroler Milchwirtschaft und agiert fachlich unabhängig. Dabei wird der gesamte Entstehungsprozess der Milch überwacht, von der Rohmilchkontrolle am Bauernhof über die Milchsammlung bis hin zum fertigen Milchprodukt, welches in den Handel gelangt. Die Dienstleistungen sind aktuell, zeitnah und zukunftsorientiert.



Der Erfolg der gesamten Südtiroler Milchwirtschaft steht und fällt mit der nachgewiesenen Qualität des Rohstoffes Milch. Die flächendeckende Kontrolle ist die Grundlage für ein sicheres Produkt sowie für eine gerechte Bezahlung der Rohmilchqualität.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

- Untersuchung der Rohmilchproben als Grundlage für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Weiterleitung der Ergebnisse an die Bauern mittels SMS, Email, Fax und Milkphone
- Bereitstellung der Milchgeld-Abrechnungsdatensätze für die Molkereien
- Bereitstellung der Probenergebnisse an die Landeszahlstelle für die Auszahlung der Milchprämie
- Milchsammelwagenüberprüfung
- Eichung von Volumenmessanlagen nationaler und europäischer Zulassung
- Durchführung der gesetzlichen Lieferantenüberwachung
- Abwicklung der Leistungskontrollproben als Dienstleistung für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände
- Untersuchung der Progesteron- und Trächtigkeitsproben
- Probenbereitstellung für das Institut für Tierseuchenbekämpfung zur Untersuchung auf Rinderkrankheiten (IBR, Brucellose, Leukose)
- Durchführung der Milchmengenmeldung an das SIAN

Insgesamt wurden in der Abteilung Rohmilch folgende Proben untersucht:

Art der Probe	2016	2017
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	266.424	290.491
Leistungskontrollproben	382.341	381.523
Informationsproben	63.055	65.940
Überprüfung der Milchsammelwagen	11.161	11.142
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	4.965	4.956
Versteigerungsproben	1.945	1.985
Progesteronproben	7.026	6.401
Trächtigkeitsproben	24.601	25.466
insgesamt	761.518	787.904

Dies bedeutet, dass täglich in etwa 3.500 Proben untersucht werden. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

Entwicklung des Fettgehaltes



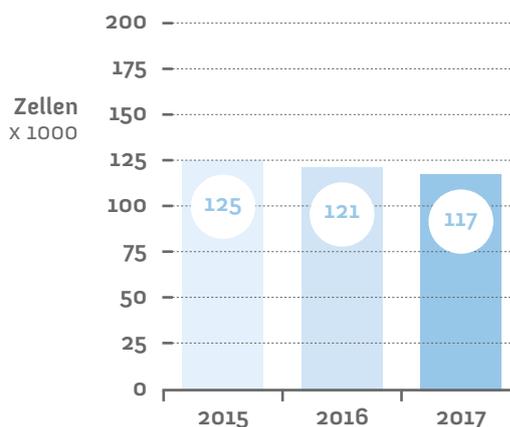
Entwicklung der Gesamtkeimzahl



Entwicklung des Eiweißgehaltes



Entwicklung der Zellahl



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 4.398 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt und zur Verfügung gestellt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene stark reduziert werden.

Untersuchung auf Clostridien in der Rohmilch

Die Milchhöfe mit Produktion von länger gereiften Käsesorten stehen vor der Herausforderung, ohne den Zusatzstoff Lysozym zu produzieren. Dieser wird derzeit teilweise eingesetzt, damit sich Verderbniskeime wie Clostridium tyrobutyricum nicht vermehren können. Clostridien gelangen von außen in die Milch, d.h. die Fütterungs-, Stall- und Melkhygiene sind von ausschlaggebender Bedeutung. Um eine möglichst naturnahe Verarbeitung zu gewährleisten, muss daher die Clostridienbelastung in der Rohmilch stark reduziert werden.

Bisher gab es keine zuverlässige Methode für Massenuntersuchungen. Im Jahr 2017 ist ein neues Gerät auf den Markt gekommen, welches eine halbautomatische Untersuchung von großen Mengen an Proben ermöglicht (AMP 6000 – Methode). Die Untersuchung ist jedoch kosten- und zeitintensiv.

Im November 2017 wurde mit der Untersuchung der Rohmilch auf Clostridien in den interessierten Milchhöfen begonnen, um die Ist-Situation auf den Betrieben zu erfassen. Weiters wurde eine Machbarkeitsstudie beim Amt für Innovation, Forschung und Entwicklung eingereicht. Im Jahr 2018 wird die Information, Schulung und Beratung der Landwirte folgen.

Neuer MilkoScan 7 RM

Um die knapp 3000 Rohmilchproben (Milchgüteproben und Leistungskontrollproben) täglich abarbeiten zu können, muss man auf eine Routinemethode zurückgreifen. Die MilkoScan-Methode ist die effizienteste Routinemethode im Bereich der Rohmilchanalytik mit einer hohen Genauigkeit, Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit.

Die technologische Innovation hat mit dem MilkoScan 7 RM eine neue Dimension erreicht. Seit März 2018 ist dieser im Labor im Einsatz. Neben den traditionellen Parametern wie Fett und Eiweiß werden jetzt neue Parameter mit einer hohen Genauigkeit sowie einer hohen Geschwindigkeit gleichzeitig untersucht: dazu zählt das Fettsäureprofil, die freien Fettsäuren, die Käseereitauglichkeit, ein Ketose-Screening sowie die Selektion von abnormalen Proben, was für die Lebensmittelsicherheit von hoher Bedeutung ist.

Der MilkoScan 7 RM hat eine Leistung von 600 Proben pro Stunde. Er arbeitet auf Basis der innovativen Fourier Transform Infra Red (FTIR)-Technologie. Das Gerät hat einen hohen Durchsatz und ist sehr präzise. Dadurch können die Untersuchungen mit einer hohen Ergebnis- und Gerätesicherheit sowie mit einer geringen Ausfallsquote abgewickelt werden.



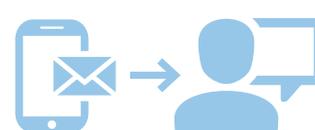
2.539

Lieferanten mit E-Mail-Abruf



354

Lieferanten mit Fax-Abruf



4.421

Lieferanten mit SMS-Abruf



16.615

Fax



154.021

E-Mail



394.305

SMS



28.544

Anrufe bei Milkphone



2.126

Informationsschreiben

Sofort informiert

Damit man bei Problemen sofort einschreiten kann, braucht es eine rasche Information. Dies wird durch die verschiedenen automatisierten Informationssysteme garantiert. Der Milcherzeuger kann die von ihm bevorzugte Variante wählen. Ob mit der telefonischen Abfrage oder der Übermittlung mittels Fax, Email oder SMS – der Milcherzeuger ist immer am aktuellen Stand der Dinge. Bei Grenzwertüberschreitungen über einen längeren Zeitraum erfolgt zudem eine schriftliche Benachrichtigung.

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

Der Sennereiverband führt in seiner Eigenschaft als metrischer Hersteller eichamtliche Abnahmen bei den Milchsammelwagen durch. Nach Reparaturen oder Wartungsarbeiten an den Mengemessgeräten sorgt er wieder für die Verplombung des Messgerätes. Der Sennereiverband führt auch die periodische Eichung der Volumenmessanlagen auf Milchsammelwagen oder anderen stationären Anlagen durch.

Eine korrekte Probeziehung bei der Sammelmilch ist die Grundlage für ein korrektes Ergebnis. Daher wird darauf ein besonderes Augenmerk gelegt. Ein Milchsammelwagen darf nur dann zur Probenahme verwendet werden, wenn er die regelmäßigen Prüfungen auf Repräsentativität und Verschleppung sowie die Überprüfung auf Hygiene nach den vorgegebenen Richtlinien bestanden hat.

Folgende Überprüfungen wurden durchgeführt:

224 Milchsammelwagenabnahmen

843 Hygienekontrollen Milchsammelwagen

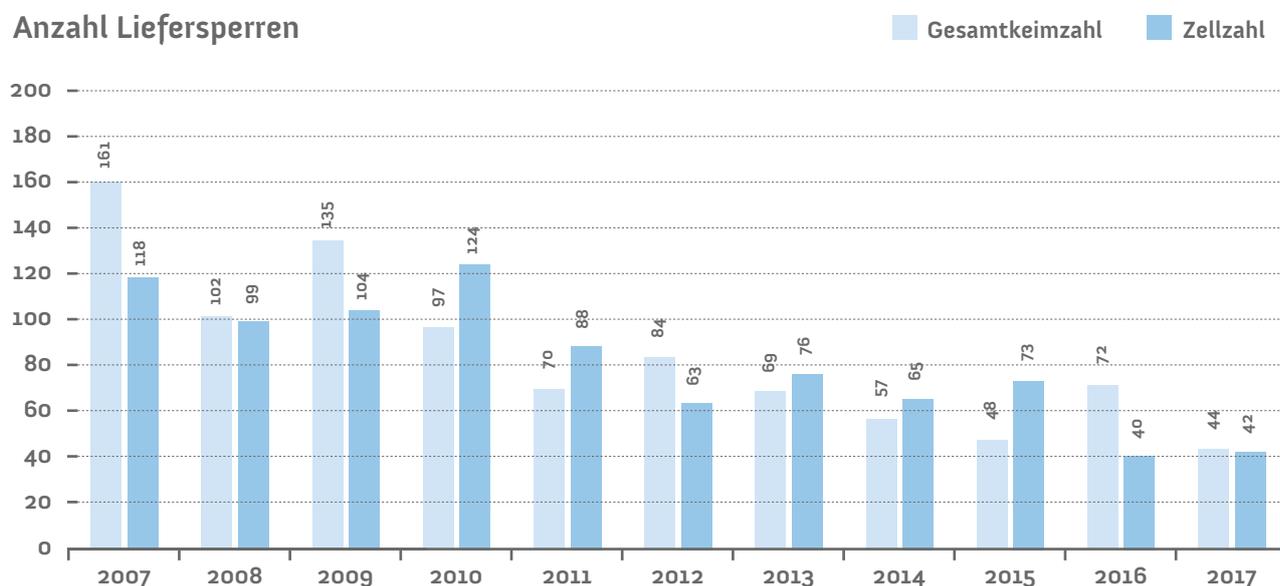
87 Eichungen und Reparaturen bei Milchsammelwagen

548 Überprüfungen von Temperaturfühlern

Lieferantenüberwachung

Bei längerer Überschreitung der vorgesehenen Grenzwerte bei der Zellzahl und bei der Keimzahl sehen die rechtlichen Vorgaben Lieferstopps vor. Der Sennereiverband Südtirol wickelt diese Eigenkontrolle zentral für alle Mitgliedsgenossenschaften ab und führt auch die entsprechenden Meldungen an die Veterinärbehörde durch. Erfreulicherweise ist die Anzahl an Lieferstopps bei der Keimzahl gegenüber dem Vorjahr um fast die Hälfte gesunken.

Anzahl Lieferstopps



Verlässlich

Die Produktkontrollen

Für die Kunden ist die Produktsicherheit und die Qualität ein wichtiges Kriterium beim Einkauf. Sie erwarten sich ein qualitativ hochwertiges Produkt, das ohne Bedenken verzehrt werden kann. Dieses Vertrauen gilt es aufzubauen und auch zu bewahren.

Dies kann nur durch regelmäßige Kontrollen gewährleistet werden, die entweder im Milchhof selbst oder durch weiterführende Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes erfolgen.

Wie wichtig es ist, in diesem Bereich präventiv zu arbeiten, ist immer dann ersichtlich, wenn Lebensmittelskandale am Markt auftreten. Dann ist es gut zu wissen, dass es eine Vielzahl an Produktanalysen im Hintergrund gibt, welche die Unbedenklichkeit der Südtiroler Milchprodukte garantieren.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle im Überblick:

- Untersuchung von Milchprodukten der Mitgliedsgenossenschaften, der Direktvermarkter und Almen (mikrobiologisch, chemisch, physikalisch, sensorisch)
- Durchführung der Kontrollen gemäß Pflichtenheft für das Qualitätszeichen „Qualität Südtirol“ sowie für die Marke „Roter Hahn“
- Stufenkontrollen in den Betrieben und Abwasserkontrollen
- Rückstandsmonitoring wie z.B. Aflatoxin M₁, Pestizide, PBC's, Dioxine
- Vergleichsverkostungen und Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen
- Vertretung der Interessen bei Aussprachen mit Behörden und Organisationen
- Erstellung von Gutachten bei Bedarf
- Beratung, Schulung und Vorträge

Die Abteilung Lebensmittel hat ein umfangreiches Arbeitsprogramm abgewickelt, die Anzahl an untersuchten Produkten steigt jährlich. Dies steht im direkten Zusammenhang mit der zunehmenden Verarbeitung der Südtiroler Milch. Im Jahr 2017 hat die Anzahl an untersuchten Produkten um 1.770 zugenommen. Auch die Gesamtzahl an Untersuchungen, es wurden insgesamt 72.811 Untersuchungen gemacht, hat im Vergleich zum Vorjahr um 10,3% zugenommen.

Die Wünsche und Anforderungen der Handelsketten an unsere Milchhöfe werden immer umfassender. Ein sicheres und gesundheitlich unbedenkliches Produkt steht im Vordergrund. Besonders bei der Auftragsfertigung verlangen die Handelsketten hohe Absicherungen. Die nachgefragten Methoden hängen unmittelbar mit den aktuellen Problematiken zusammen. In diesem Spagat aus Kosten und Sicherheit einen Mittelweg zu finden ist dabei die Herausforderung. Der Sennereiverband ist ständig darum bemüht, den Mitgliedsbetrieben angepasste Lösungen anzubieten, um eine erfolgreiche Anpassung an den Markt zu ermöglichen.

Die Parameter, auf welche die Produkte untersucht werden, werden von Jahr zu Jahr mehr. Zunehmend handelt es sich dabei um aufwendige Untersuchungszyklen, wie beispielsweise die Untersuchungen auf pathogene Keime, welche vor allem für den Bereich der Direktvermarkter und Almen von großer Bedeutung sind. Diese suchen besonders in der Hauptsaison häufig telefonische Beratung beim Sennereiverband. Durch eine Vereinbarung mit den Behörden konnten für Alm- und Direktvermarkter Erleichterungen im Bereich der Untersuchungsmenge und -frequenz erzielt werden. Nach wie vor steht die Lebensmittelsicherheit an oberster Stelle.



19.977 (+1.770)

Untersuchte Produkte



45.604 (+4.262)

Mikrobiologische Untersuchungen



16.645 (+1.309)

Chemische Untersuchungen



6.568 (+961)

Physikalische Untersuchungen



2.944 (+94)

Sensorische Untersuchungen



72.811 (+6.809)

Untersuchungen gesamt

Das Segment an laktosefreien Produkten steigt und somit auch die entsprechenden Untersuchungen. Täglich werden auch Abwasserkontrollen durchgeführt. Der Sennereiverband erarbeitet dabei gemeinsam mit den Mitglieds-genossenschaften individuelle Probenahmepläne, um das hohe Probevolumen bewältigen zu können. Gemeinsam mit den Mitgliedsbetrieben und der Fa. Syneco wurde ein Abwasserprojekt durchgeführt, wodurch Abwasserkosten und Abwassermengen reduziert werden konnten.

Es werden regelmäßig Synergien mit den Milchhöfen gesucht und genutzt. So wird gemeinsam die Gesetzesplattform ARS genutzt, wodurch alle Mitgliedsbetriebe online Gesetze und Verordnungen zum Lebensmittelrecht zur Verfügung haben und auch Recherchen durchführen können. Weiters werden gemeinsame Einkäufe von Labor-Bedarfsmaterial getätigt, was zu erheblichen Einsparungen führt. Für die Arbeit an innovativen Projekten wird u.a. mit der Freien Universität Bozen und IDM Südtirol zusammengearbeitet. Jeder Milchhof verfügt über verschiedene Zertifizierungen, welche mit internen Audits überprüft werden müssen. Einige interne Audits werden vom Sennereiverband abgewickelt.

Rückstandsanalysen

Die Durchführung der Rückstandsanalysen wird auf Rohmilchbasis koordiniert. Dabei wurden von einem externen Labor die Parameter Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle, Organophosphate, Avermectine, Benzimidazole, Blei, Cadmium und Quecksilber überprüft. Regelmäßig werden vom Sennereiverband auch Untersuchungen auf Aflatoxin M1 durchgeführt. Nachdem Kontaminationen in diesem Bereich immer wieder Thema am Markt sind, ist eine diesbezügliche Absicherung von hoher Bedeutung. Bei keiner der vorgenommenen Untersuchungen wurden Unregelmäßigkeiten festgestellt.

Messqualität im Vergleich

Um die Messgenauigkeit und das Messniveau mit anderen Laboratorien vergleichen zu können, nimmt der Sennereiverband Südtirol regelmäßig an Ringtests teil. Dabei werden Milch oder Milchprodukte mit bekannter Zusammensetzung von den teilnehmenden internationalen Laboratorien untersucht. Jedes Labor erhält im Anschluss daran Rückmeldung, ob mit der angewandten Methode auch das richtige Ergebnis erzielt wurde.

Im Jahr 2017 hat der Sennereiverband Südtirol an 50 Ringversuchen mit 268 Parametern teilgenommen. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

Akkreditierungen und Zertifizierungen

Für den gesamten Sektor der Südtiroler Milchwirtschaft führt der Sennereiverband im Qualitätsmanagement folgende Dienstleistungen durch:

- Das Labor ist akkreditiert nach DIN ISO 17025 durch Accredia
- Die gesamte Milchproduktion ist zertifiziert „Ohne Gentechnik“ aufgrund des Accredia-Standards RT 11
- Der Sennereiverband ist Metrischer Hersteller für die Reparatur von Mengemessanlagen, autorisiert durch die Handelskammer Bozen
- Der Sennereiverband ist Private Eichstelle für Volumenmessanlagen nationaler und europäischer Zulassung, autorisiert durch die Handelskammer Bozen und Unioncamere.
- Anerkanntes Labor für die Durchführung der Milchgüteproben durch die AMA-Agrarmarketing Austria aufgrund des Marktordnungsgesetzes 2007 für die Milchproben aus Nordtirol
- Abwicklung von Audits für die Zertifizierung „100% latte italiano“ nach ISO 22005

Der Sennereiverband Südtirol ist eng in ein nationales und internationales Netzwerk von milchwirtschaftlichen Verbänden, Universitäten und Forschungsanstalten sowie spezifischen Vereinigungen wie Afema, DLG und AEDIL eingebunden. Dies ermöglicht es, schnell und fachkompetent bei allen Fragen zu reagieren und Lösungen anzubieten. Besonders die Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen ist sehr eng.

Erwünscht

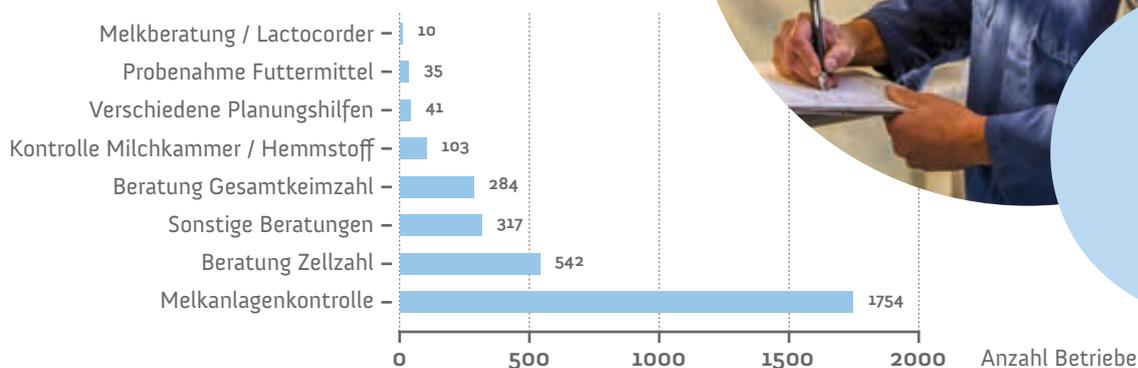
Die Hofberatung

Der Erfolg einer Molkerei hängt besonders von der Qualität der Produkte ab. Diese beginnt nicht erst bei der Verarbeitung, sondern bereits mit der Anlieferungsmilch. Hier liegt der Einsatzbereich der Hofberater, welche die Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Milchqualität für die Milchlieferanten sind. Sie sind das Bindeglied zwischen Lieferant, Milchhof und Sennereiverband. Ihr Ziel ist es, die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Milchkühe zu erhalten bzw. zu verbessern und somit die entscheidende Basis für höchste Milchqualität im Sinne des Verbrauchers zu schaffen. Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Hofberatung:

- Funktionsprüfung Melkanlagen nach DIN ISO 5720 und 6690
- Technische Abnahme von neuen Melkanlagen für den Erhalt der Landesförderung
- Beratung zur Melkhygiene und Melkroutine sowie zur Eutergesundheit
- Überprüfung der Einhaltung einer gesetzeskonformen Milchproduktion
- Stufenkontrollen im Betrieb sowie Entnahme von Viertelgemelksproben
- Hemmstoffnachkontrollen – Freigabe der Lieferanten
- Kontrolle der Milchmengenmessgeräte für die Leistungskontrolle
- Probenziehung (Futtermittel, Proben für Sanitätseinheit)
- Melkkurse in den Landwirtschaftsschulen und Vorträge
- Kontrolle der gentechnikfreien Fütterung (Dokumentation)



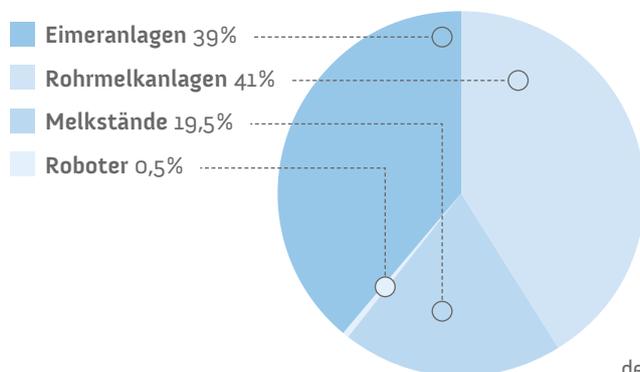
Aufteilung der Beratungen



Der Schwerpunkt der fünf Hofberater liegt nach wie vor bei der Kontrolle der Melkanlagen sowie Beratungen bei Zell- und Keimzahlproblemen. Durch die steigenden Anforderungen von Seiten der Molkereien und Handelsketten ist aber ein Trend vermehrt hin zu Betriebskontrollen bezüglich der ordnungsgemäßen Milchproduktion zu beobachten.

Die Hofberater haben 1754 Melkanlagen nach DIN ISO 6690 überprüft. In Hinblick auf die technische Funktion der Melkanlagen sind nach wie vor bei einem relativ hohen Prozentsatz der besuchten Betriebe Mängel festzustellen, teilweise sogar gravierende Mängel. Nur knapp die Hälfte der Melkanlagen (48,5%) war ordnungsgemäß funktionstüchtig und gewartet. Genauso wiesen 41,8% der kontrollierten Pulsatoren gravierende Mängel auf. Zu beobachten war auch immer wieder, dass Wartungsmaßnahmen bei Melkanlagen vernachlässigt wurden. In diesem Zusammenhang ist etwa besonders auf verschlissene und abgenutzte Gummiteile hinzuweisen. Zudem bedarf es durch die zunehmende Modernisierung der Betriebe und die damit steigende Technisierung der Anlagen verstärkter und umfangreicher Kontrollen. Im Jahr 2017 wurde bei 92 neuen Melkanlagen eine technische Überprüfung durchgeführt, um festzustellen, ob die Anlagen fachgerecht eingebaut wurden und auch einwandfrei funktionieren. Es wird empfohlen, die Melkanlage in regelmäßigen Abständen bzw. jährlich überprüfen zu lassen, um von vornherein Melkproblemen und Eutergesundheitsproblemen entgegenzuwirken.

Aufteilung kontrollierte Melkanlagen



Hohe Zellzahlen und Mastitisprobleme sind weiterhin ein großes Problem in der Milcherzeugung. Die verschiedenen Einflüsse auf die Eutergesundheit sind oft für den einzelnen Milcherzeuger selbst nicht überschaubar.

Durch die Beratungstätigkeit können den Milcherzeugern diesbezüglich Ratschläge zu Fütterung, Haltung und Melken des Milchviehs gegeben werden, um die Milchqualität auf einem guten Niveau zu halten. In diesem Zusammenhang wurde in den letzten Jahren vermehrt mit dem Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING) zusammengearbeitet, um den Anforderungen noch mehr gerecht zu werden und den Milcherzeugern eine umfangreiche Betreuung zu bieten.

Auf Wunsch der Bauern, aber auch vermehrt auf Anfragen von behandelnden Tierärzten, wurden 5.275 Tiere mit dem Schalmtest kontrolliert und insgesamt 3.777 sterile Viertelgemelksproben gezogen, welche an das Institut für Tierseuchenbekämpfung zur Untersuchung auf verschiedene Krankheitserreger weitergeleitet wurden. Diese Proben werden auf die verschiedenen Mastitisreger untersucht und ein dazugehöriges Antibiotogramm erstellt. Neu beim Antibiotogramm ist die Quantifizierung der einsetzbaren Antibiotika, um einen gezielteren und sparsameren Einsatz derselben zu ermöglichen.

Weiters wurden einzelne Melkberatungen, Lactocordermessungen und Nassmessungen während des Melkens durchgeführt, um bei Melkproblemen und Zellzahlproblemen Abhilfe zu schaffen. Für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wurden 1.232 Milchmengenmessgeräte überprüft.

Auch erhöhte Keimzahlen spielen immer noch eine große Rolle bei der Milcherzeugung. Häufig werden Mängel bei der Milchkühlung und bei der Reinigung der Melk- und Kühlanlagen festgestellt. Auch in diesem Bereich findet eine zunehmende Automatisierung statt, die eine genauere und erweiterte Überprüfung zur Folge hat.

In diesem Jahr wurden vermehrt Kontrollen der Milchkammern und Behandlungsregister durchgeführt. Den Milcherzeugern soll damit geholfen werden, Schwachstellen in der Produktion zu finden und somit vorbeugend die Milchqualität zu schützen. Zudem sollen die Betriebe sensibilisiert und auf bevorstehende Kontrollen vorbereitet werden.

Durch die erhöhten Anforderungen an die Qualität und die steigende Produktvielfalt sind die Berater ständig mit neuen Thematiken konfrontiert. So wurden dieses Jahr vermehrt Beratungen in der Heumilchproduktion durchgeführt. Zudem laufen zusammen mit dem Beratungsring die Vorbereitungen auf die Kontrollen des Parameters Clostridien in der Milch. Dies wird eine große Herausforderung für die Landwirte, aber auch für die Beratung

Immer wieder brauchen die Betriebe auch Ratschläge bei der Planung von Milchkammern und neuen Melkanlagen. Bei Milchkammern ist eine fachgerechte Anordnung und Einteilung von großem Vorteil. Bei neuen Melkanlagen sind die Betriebsleiter immer öfter mit den erhöhten technischen Möglichkeiten der Anlagen konfrontiert, auch hier kann eine Hilfestellung eingeholt werden.

In Zusammenhang mit der gentechnikfreien Fütterung wird auf allen besuchten Betrieben die Aufzeichnung und der Einsatz der zugelassenen Futtermittel kontrolliert. In diesem Jahr wurden 20 Futtermittelkontrollen auf GVO und 15 Proben zur Einhaltung der Positivliste gezogen. Alle Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen.

Die Programmierung eines EDV-Programmes für die Hofberater ist bereits weit fortgeschritten, sodass das Programm im Laufe von 2018 in Einsatz kommen kann. Dann liegen alle Beratungsprotokolle und alle erhobenen Daten bei den Kontrollen in digitaler Form vor und können rasch verarbeitet werden. Zudem hat der Berater jederzeit Zugriff zu allen vorhandenen Daten des Lieferanten, sodass die Beratung noch effizienter ablaufen kann.

Die Hofberater waren stark in verschiedene Projekte mit Universitäten (u.a. Freie Universität Bozen und Universität Padova) einbezogen. Die Hofberater bieten Hilfestellung bei der Probenziehung- und -sammlung und begleiteten zur Unterstützung verschiedene Projektbetreuer in die Betriebe.

Die Hofberater haben in den Landwirtschaftlichen Schulen Fürstenburg, Salern und Dietenheim und in Zusammenarbeit mit dem Beratungsring Melkkurse und Vorträge abgehalten.

Bewährt

Handwerkliche Milchverarbeitung

Der Sektor der handwerklichen Milchverarbeitung war auch im vergangenen Jahr sehr aktiv. In Südtirols Alm- und Hofsennerereien wurden rund 5,5 Mio. kg Milch verarbeitet.

Zu den wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Beratung für Almen und Hofkäsereien gehören:

- Aus- und Weiterbildung der Almsenner und Direktvermarkter von Milchprodukten
- Planungsberatung und verfahrenstechnische Planung
- Koordination des Qualitätssicherungsprogrammes für milchverarbeitende Almen
- Routineberatung gemeinsam mit der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern
- Bereitstellung von Unterlagen und Formularen zur Produktion und Qualitätssicherung
- Käseertechnische- und Hygieneberatung vor Ort
- Beratung bezüglich HACCP, Eigenkontrollplan und Dokumentation im Betrieb
- Produktuntersuchungen und Qualitätsprüfungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Mitorganisation von Vergleichsverkostungen, Tagungen und Weiterbildungsveranstaltungen
- Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen, Qualitätsprüfungen „Roter Hahn“
- Sammelbestellungen für Betriebsmittel (Kulturen und Lab)
- Kontrolle der Melkanlage und Beratung für die Milchgewinnung
- Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Vorträge

Aus- und Weiterbildung

Seit mehr als 15 Jahren organisiert der Sennereiverband Südtirol in enger Zusammenarbeit mit den Fachschulen für Landwirtschaft die Aus- und Weiterbildung im Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung. An den Schulstandorten Fürstenburg, Salern und Dietenheim stehen für diese Tätigkeit moderne Lehrkäsereien zur Verfügung. Um den Interessierten ein attraktives Kursangebot zu bieten, werden neben den Grundkursen immer wieder Spezialisierungs- und Vertiefungskurse zu bestimmten aktuellen Themen organisiert. Im Schuljahr 2016/17 wurden 47 Kurstage angeboten.

Die Fachgruppe Milchverarbeitung kümmert sich um die inhaltliche Gestaltung des Ausbildungsangebots. Sie besteht aus den Fachlehrern für Milchverarbeitung der Schulen sowie Andreas Österreicher und Bertram Stecher vom Sennereiverband. Die Fachgruppe führt auch Käseungsversuche zu aktuellen Fragestellungen durch, organisiert Vergleichsverkostungen und Käseprämierungen und kümmert sich um die Bereitstellung fachlich fundierter Unterlagen. Außerdem organisierte die Fachgruppe einen Informationsstand zum Thema handwerkliche Milchverarbeitung bei der Direktvermarktermesse AGRIDIRECT 2017 in Bozen.

Beratung für Milchviehalmen

Der Almsommer 2017 war genauso wie das gesamte Landwirtschaftsjahr von extremer Trockenheit im Frühjahr geprägt. Auf vielen insbesondere sonnen- und windexponierten Lagen war der Weideaufwuchs zu Beginn der Almsaison deshalb sehr schwach. Später einsetzende Regenfälle konnten dies nur mehr zum Teil kompensieren. Schwierigkeiten bereitete auf manchen Almen das fehlende Wasser auch bei der Energiegewinnung und der Versorgung von Weidetranken. Auf trockenheitsgefährdeten Standorten kam es sogar zum Versiegen von Trinkwasserquellen. Dementsprechend war der Milchviehsommer 2017 nicht sehr milchreich; im Durchschnitt ergab sich eine etwas verkürzte Weidezeit.

Der Sennereiverband betreute rund 70 Almen mit Milchverarbeitung im Rahmen des von ihm koordinierten „Qualitätssicherungsprogrammes Milchviehalmen“ und dem Betreuungspaket „Grundpaket Alm“ für kleinere Betriebe. Insgesamt wurden auf diesen Almen im Jahr 2017 rund 2.300 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und rund 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

Das dieses Jahr zum zweiten Mal angebotene Betreuungspaket für kleine Almen „Grundpaket Alm“ hat sich bewährt. Es wurde von 13 Betrieben genutzt. Das Paket umfasst zwei Produktuntersuchungen und zwei Rohmilchuntersuchungen sowie Beratungsleistungen auf Anfrage.

Verkostungen

Nach einem Jahr Pause fand 2017 wiederum die von der Bauernjugend Sterzing organisierte Graukäse- und Butterverkostung auf dem Sterzinger Hausberg Roskopf statt. Der Sennereiverband übernahm die Organisation der Jurybewertung.

Für den Almschnittkäse gilt die Südtiroler Alpkäseverkostung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Fürstenburg, Burgeis als wichtigste Qualitätsprüfung. Der Sennereiverband organisiert und koordiniert dabei die Arbeit der Fachjury und die technische Durchführung der Bewertungen.

Die Südtiroler Alpkäseverkostung war 2017 zum zweiten Mal öffentlich zugänglich. Zahlreiche Besucher aus nah und fern begutachteten und verkosteten die ausgestellten Alpkäse. Der Sennereiverband organisierte wiederum einen Alpkäseverkauf für das Publikum in der Fürstenburg.

Bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür 2017 konnten die Südtiroler Milchviehalmen besonders gut abschneiden. Insgesamt gingen 20 Medaillen an die Südtiroler Käserinnen und Käser. Besonders hervorzuheben hatte sich dabei der Vinschgauer Alpkäse. Von 14 teilnehmenden Käserinnen und Käsern wurden 8 mit einer Medaille ausgezeichnet.

Beratung für Hofkäsereien

Das Hofkäsereiwesen in Südtirol ist nach wie vor sehr lebendig. Es gibt mittlerweile über 80 Bauernhöfe, auf denen die Milch vor Ort verarbeitet und die Produkte verkauft werden. Dabei reicht die Produktpalette von verschiedenen Hart-, Schnitt-, und Weichkäsen bis zu besonderen Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch. In den meisten Fällen wird Rohmilch verarbeitet.

Seit 2016 stellt der Sennereiverband Südtirol den interessierten Betrieben das „Qualitätssicherungsprogramm Hofkäserei“ zur Verfügung. Es orientiert sich am bewährten Qualitätssicherungsprogramm für Milchviehalmen.

Die Zahl der teilnehmenden Betriebe ist von 30 im Jahr 2016 auf 50 im Jahr 2017 angewachsen. Damit liegt die Teilnahmequote bereits im zweiten Jahr nach Einführung des Programmes bei 60%. Positive Rückmeldungen seitens der Hofkäsereien gab es vor allem für die im Programm vorgesehene und gemeinsam mit der Fachschule Salern angebotene Routineberatung. Diese „Routineberatung“ soll mehr Spielraum für Beratungen im Bereich der Betriebsentwicklung schaffen. Von den 24 durchgeführten Beratungen im Jahr 2017 waren 8 Routineberatungen im Sinne des Qualitätssicherungsprogrammes.

Der Sennereiverband Südtirol ist aktives Mitglied im Europäischen Netzwerk der Hofkäsereien und hatte dadurch die Gelegenheit den „Europäischen Leitfaden für Hygiene und gute Herstellungspraxis in der handwerklichen Milchverarbeitung“ mitzugestalten. Das von der EU finanzierte Projekt wurde 2017 abgeschlossen. Der Leitfaden ist von der zuständigen EU-Kommission anerkannt worden und seit Ende des Jahres in allen Amtssprachen der EU verfügbar.

Das vom deutschen Verband für handwerkliche Milchverarbeitung VHM traditionell organisierte Fachberatertreffen für Hofkäsereiberater fand 2017 an der Fachschule Salern statt und wurde inhaltlich von Sennereiverband und Fachschule gestaltet. Hauptthema der zweitägigen Veranstaltung war die Problematik der Melkanlagenreinigung im Zusammenhang mit der Herstellung von länger gereiften Rohmilchkäsen.

Geschätzt

Schulungen, Vorträge und Produktpräsentationen

Die Mitarbeiter des Sennereiverbandes wickeln in allen Tätigkeitsbereichen ein umfangreiches Schulungs- und Vortragsprogramm ab. Sie sind tätig als Referenten bei verschiedenen Kursen und Lehrgängen wie bei der Ausbildung zum Käsesommelier, der Schulung von Verkäufer und Verkäuferinnen, Sensorik Ausbildungen, bei der Ausbildung zum Genussbotschafter, bei der Ausbildung der Bäuerinnen als Produktbotschafterin und bei Fachtagungen. Auch außerhalb von Südtirol sind sie als Referenten zu Fachthemen gefragt.

Für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Mitgliedsgenossenschaften bietet der Sennereiverband Südtirol regelmäßig Schulungen zu speziellen Fachthemen an. Diese werden von den eigenen Mitarbeitern oder von externen Referenten abgehalten.

Labormitarbeiter der Mitgliedsbetriebe werden nach Bedarf in unserem Hause im Laborbereich praktisch geschult und weitergebildet. Besonders die Bereiche wie Rückverfolgbarkeit der Untersuchungsergebnisse sowie die notwendigen Aufzeichnungen und Absicherungen der einzelnen Methoden sind wichtige Themen. Weiters werden Methoden unterwiesen, die in den Laboratorien der Mitgliedsbetriebe noch nicht zum Einsatz kommen.

Regelmäßig werden Produktpräsentationen- und Verkostungen durchgeführt, um den Kunden die Südtiroler Milch und Milchprodukte als regionales Produkt näherzubringen. Für den Erfolg eines Produktes ist neben der Qualität auch seine Entstehungsgeschichte von Bedeutung. Um den Gaumen zu trainieren nehmen die Mitarbeiter regelmäßig als Auditoren an internationalen Käseverkostungen teil. Auch bei produktspezifischen Anfragen der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Presse sind die Mitarbeiter im Labor gefragte Ansprechpartner.

Besonders beliebt ist die Laborbesichtigung bei den Schulen, Universitäten und bei landwirtschaftlichen Vereinen und Verbänden. Dabei ist es möglich, viele Informationen weiterzugeben. Auch der Landesrat für Landwirtschaft von Aosta hat das Labor besucht. Jedes Mal erstaunt die Besucherinnen und Besucher die Komplexität und der Aufwand für die Qualitätskontrolle.



Ausgezeichnet

Die besten Milchlieferanten Südtirols

Durch das perfekte Zusammenspiel von Tier und Mensch wird bereits am Bauernhof die Grundlage für die hohe Qualität der Südtiroler Milch gelegt. Milchproduzenten sind 365 Tage im Jahr gefordert, denn für Spitzenqualität braucht es täglichen Einsatz und Fleiß.

2.456 Lieferanten, das sind 51,4% aller Lieferanten und rund 1% weniger als im Vorjahr, haben es geschafft, das gesamte Jahr die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen und erhalten dafür eine Auszeichnung.

Aus den besten Milchlieferanten werden nach einem ausgefeilten Punktesystem der Landesbeste und die Besten der Milchhöfe ermittelt.

Der landesbeste Milchlieferant des Jahres 2017 ist

Eschgfäller Christian

Glatzhof, Hafling – Milchhof Meran

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Innerbichler Franz Rudolf, Götschhof, Prettau/Ahrntal – Bergmilch Südtirol

Kaneider Jürgen, Eder, Lüsen – Milchhof Brixen

Schneider Paul, Stauden, Ausserpflersch/Brenner – Milchhof Sterzing

Oberperfler Stephan Friedrich, Dursterhof, Partschins – Sennerei Algund

Kahn Josef, Hirschenhof, Toblach – Sennerei Drei Zinnen

Pfeifhofer Josef, Lahnhof, Sexten – Sennerei Sexten

Punt Eugen, Burgeis – Sennerei Burgeis

Scherer Christian, Innerzeisolt, Riffian – Psairer Bergkäserei Bio



Engagiert

Das Team

Verwaltungsrat	 Joachim Reinalter (Obmann)	 Georg Egger (Obmannstellvertreter)	 Adalbert Braunhofer	 Klaus Faller	 Peter Ladurner	 Paul Fuchs
 Peter Moriggl	 Alfred Pobitzer	 Anton Tschurtschenthaler	Direktorin	 Annemarie Kaser	Verwaltung	 Maria Pichler
Direktions- assistentz/ Marketing	 Silvia Steinmayer (ab 17.01.2017)	Abteilung Rohmilch- kontrolle	 Luis Kerschbaumer (Leiter)	 Thomas Kerschbamer (Qualitätsmanagement) (ab 01.09.17 - 60%)	 Markus Kofler (ab 01.08.2017 - 80%)	 Erich Pramstrahler
 Franz Ausserer (60%)	 Herbert Hopfgartner	 Lukas Zanon	 Christian Kessler	 Benedikt Plattner	 Lukas Ebner (ab 02.05.2017)	 Mair Tobias (ab 03.07.2017)
Abteilung Lebensmittel	 Andreas Osterreicher (Leiter)	 Martin Lunger	 Georg Matzneller (60%)	 Bianka Schwackenhofer (50%)	 Daniela Abler (50%)	 Thomas Fink
 Elisabeth Niedermair	 Michael Marmsoler (ab 03.07.2017)	Informations- technologie	 Markus Stärkle	 Martin Klotz	Hofberatung	 Michael Pichler
 Josef Obkircher	 Michael Joas	 Patrik Angerer	 Martin Schenk	Beratung Almen und Direktvermarkter	 Bertram Stecher	

■ Samantha Endrizzi (bis 31.01.2017) ■ Paul Rassler (in Rente am 30.09.2017) ■ Franz Gufler (in Rente am 31.05.2017) ■ Simon Jaist (06.03-18.04.2017)



Impressum: Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges., Galvanistr. 38, I-39100 Bozen, Tel. +39 0471 06 39 00, Fax +39 0471 06 39 01, info@suedtirolermilch.com
Konzept & Gestaltung: hannomayr.communication - **Fotos:** IDM – Südtirol / Filz, Blickle, Lafolger, Zahn; Sennereiverband Südtirol - **Druck:** DigiPrint GmbH

© Copyright 2018 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges. - Alle Rechte vorbehalten.

www.suedtirolermilch.com

