

Tätigkeitsbericht 2019



Die Bauern als Miteigentümer der Molkereien liefern ihre Milch unter nicht immer einfachen Bedingungen. Die Genossenschaften gehören zur Südtiroler Tradition und sind Garant für eine funktionierende Milchwirtschaft.



Braun Hof



Die Genossenschaften haben in einem herausfordernden Umfeld wieder gut gearbeitet. Die Landwirtschaft befindet sich in einem Veränderungsprozess und den Landwirten wird derzeit in kurzer Zeit viel abverlangt. Je höher die Anforderungen an die Landwirte in Sachen Klima- und Umweltschutz sowie Tierwohl steigen, umso mehr müssten diese auch finanziell ausgeglichen werden. Der Markt zahlt diesen Mehrwert bisher leider nicht. 70% der Betriebe sind im Nebenerwerb. Ihre Förderung ist wichtig, da sie unter den verstärkten Auflagen mit den damit verbundenen Investitionen am meisten leiden. Dabei dürfen die Vollerwerbsbetriebe jedoch nicht durch den Rost fallen. Sie sind das Fundament und die Grundlage für die Weiterentwicklung der Südtiroler Milchwirtschaft.

Die ureigensten Aufgaben der Landwirte, die Produktion von Lebensmitteln und die Pflege der Kulturlandschaft, gehen in der Diskussion um die von der Gesellschaft erwünschten Gemeinwohleleistungen häufig unter. Hier sind die Politik und der Tourismus gefordert, Anreize für eine Weiterführung der Höfe zu schaffen, damit sich bei den Bäuerinnen und Bauern nicht das Gefühl der Überforderung und damit die Bereitschaft zum Aufgeben breit macht. Denn Milchwirtschaft im Berggebiet ist kein Selbstläufer.

Joachim Reinalter, Obmann Sennereiverband Südtirol

Dass die Milch täglich am Frühstückstisch steht, ist keine Selbstverständlichkeit. Dies hat der frühe Wintereinbruch mit Schnee bis in tiefe Lagen und mehrtägigem Stromausfall in einigen Gebieten im November 2019 gezeigt. Mit unermüdlichem Einsatz aller Beteiligten konnte diese außergewöhnliche Situation gut gemeistert werden. Diesmal ist man mit einem blauen Auge davongekommen. Solche Momente zeigen aber auch auf, wie wichtig regionale Lebensmittelproduktion für die Ernährungssicherheit langfristig ist und dass uns immer noch die Natur die Maßstäbe vorgibt. Der Griff der Konsumentinnen und Konsumenten am Verkaufsregal macht den Unterschied und entscheidet wesentlich über die Zukunftsfähigkeit unserer Berglandwirtschaft.

Annemarie Kaser, Direktorin Sennereiverband Südtirol

Inhalt

MILCHMARKT

- 8 **Der Weltmarkt**
- 10 **Die Anlieferung**
- 12 **Verarbeitung und Vermarktung**
- 14 **Der Milchpreis**

MARKETING

- 16 **Die Marketingmaßnahmen**

QUALITÄT & KONTROLLE

- 20 **Die Kontrolle der Rohmilch**
- 25 **Die Kontrolle der Produkte**
- 28 **Akkreditierungen und Zertifizierungen**
- 29 **Südtirols beste Milchlieferanten**

BERATUNG & SERVICE

- 31 **Die Hofberatung**
- 34 **Handwerkliche Milchverarbeitung**

INNOVATION & NETZWERKE

- 37 **Projekte und Netzwerke**
- 40 **Das Team**

Der Weltmarkt



852 Mio. t

Weltmilchproduktion



110 kg

Weltverbrauch/
Kopf



76 Mio. t

Welthandel

In der EU-28 erreichte die Milchanlieferung 2019 eine Menge von 158,1 Mio. t. Im Vergleich zum Vorjahr wuchs das Milchaufkommen im Schnitt um 0,5%. Dies entspricht einer zusätzlichen Menge von 0,8 Mio. t. Gut die Hälfte des Wachstums entfiel allein auf Irland, das aber nur einen Anteil von etwa fünf Prozent der Gesamtanlieferung in der EU-28 hat. Das Milchaufkommen der Exportländer insgesamt ist nicht gestiegen. Die Ursachen liegen zum Teil in ungünstigen Witterungsverhältnissen. In Zukunft könnten Forderungen nach mehr Nachhaltigkeit das Wachstum begrenzen.

Milchkuhbestand

Der Milchkuhbestand in der EU ist 2019 wie bereits in den Vorjahren erneut gesunken und beträgt nun 22,4 Mio. Tiere. Das waren 1,7% oder rund 280.000 Tiere weniger als ein Jahr zuvor. In Italien belief sich die Abnahme sogar auf 3,3%. Auch außerhalb der EU ist der Milchkuhbestand im Lauf von 2019 überwiegend gesunken. In den USA wurden im Dezember 2019 0,1% weniger Milchkühe gezählt als ein Jahr zuvor. In Neuseeland war der Bestand zur Jahresmitte um 1,6% niedriger als 2018.

Nachfrage

Die internationale Nachfrage ist vorhanden, gefördert durch das Wachstum der Weltbevölkerung und die steigende Kaufkraft in den Wachstumsregionen. Bei stagnierender Milchanlieferung und guten Exportmöglichkeiten wurden die Interventionsbestände an Magermilchpulver rasch abgebaut. Die Butterpreise in der EU sanken auf den niedrigsten Stand seit drei Jahren, sind aber immer noch über dem langjährigen Durchschnitt. Der Käsemarkt in der EU ist erneut gewachsen. In Drittländer wurden ca. 870.000 t exportiert, ein neuer Rekord.

Chinas Importe von Milchprodukten haben 2019 einen neuen historischen Höchststand erreicht. Der Marktanteil der EU an den chinesischen Molkenpulverimporte ist von 38% im Jahr 2018 auf 44% in 2019 gestiegen.

Aussichten

Für den Milchmarkt 2020 sind die Aussichten bedingt optimistisch. In den großen Erzeugerländern hat sich das Wachstum verlangsamt und insgesamt steigt der Bedarf an Milchprodukten. Sicherheiten gibt es aber keine. Den Landwirten werden höhere Anforderungen in Bezug auf Tierwohlkriterien und Nachhaltigkeit abverlangt werden und Einflüsse wie Extremwetterlagen und politische Entwicklungen sind zu beachten.

Auch die Konsumgewohnheiten unterliegen einem Wandel. Klima-, Boden- und Artenschutz, Tierwohl und nachhaltige Verpackungen werden immer wichtiger. Zudem gewinnen vegane Lebensmittel an Bedeutung.

Frauen in der Milchwirtschaft

Weltweit leben 729 Mio. Menschen in ländlichen Gegenden, 430 Mio. davon sind Landwirte. Von den 133 Mio. landwirtschaftlichen Betrieben werden 37 Mio. von Frauen geführt.

Italien

Die Milchanlieferung ist mit 12 Mio. t stabil. Knapp 70% der in Italien produzierten Milchmenge stammt aus 3 Regionen, der Lombardei, der Emilia Romagna und dem Veneto. Laut Ismea befinden sich 55% der Betriebe in benachteiligten Gebieten oder in Berggebieten.

Trotz der Stagnation der italienischen Wirtschaft ist der Konsum leicht gestiegen. Der Handel schließt mit einer positiven Bilanz von +1,4% volumenmäßig, wobei die Discounter am stärksten gewachsen sind. Auch die Handelsmarken sind gewachsen, v.a. durch Preisreduzierungen am Verkaufsregal.

Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/37104/umfrage/milch-top-produzenten-weltweit-nach-menge/>

ENTWICKLUNG MILCHKUHBESTAND IN DER EU

-1,7%
Milchkühe in
der EU gegenüber
dem Jahr 2018

insgesamt 22.400.000

-3,3%
in Italien

1.880.000 Milchkühe

-2,2%
in Deutschland

4.010.000 Milchkühe

-1,9%
in Frankreich

3.490.000 Milchkühe

+2,4%
in den Niederlanden

1.590.000 Milchkühe

Die Anlieferung

Die Milchmenge ist in Südtirol gesunken. Auch die Grundfutterproduktion hat im Sommer wetterbedingt gelitten. Es ist immer noch die Natur, die uns nach wie vor die Maßstäbe vorgibt. Zunehmende Wetterextremereignisse, wie Starkregen, Hagel oder Dürre, zeigen, dass der Klimawandel bereits Realität geworden ist. Der vorzeitige Wintereinbruch im November hat viele Landwirte bei der Gülleausbringung in Bedrängnis gebracht. Auch die Milchsammlung war teilweise nur durch großen Einsatz aller Beteiligten möglich. Man hat gesehen, dass es keine Selbstverständlichkeit ist, dass die Milch täglich am Frühstückstisch steht.

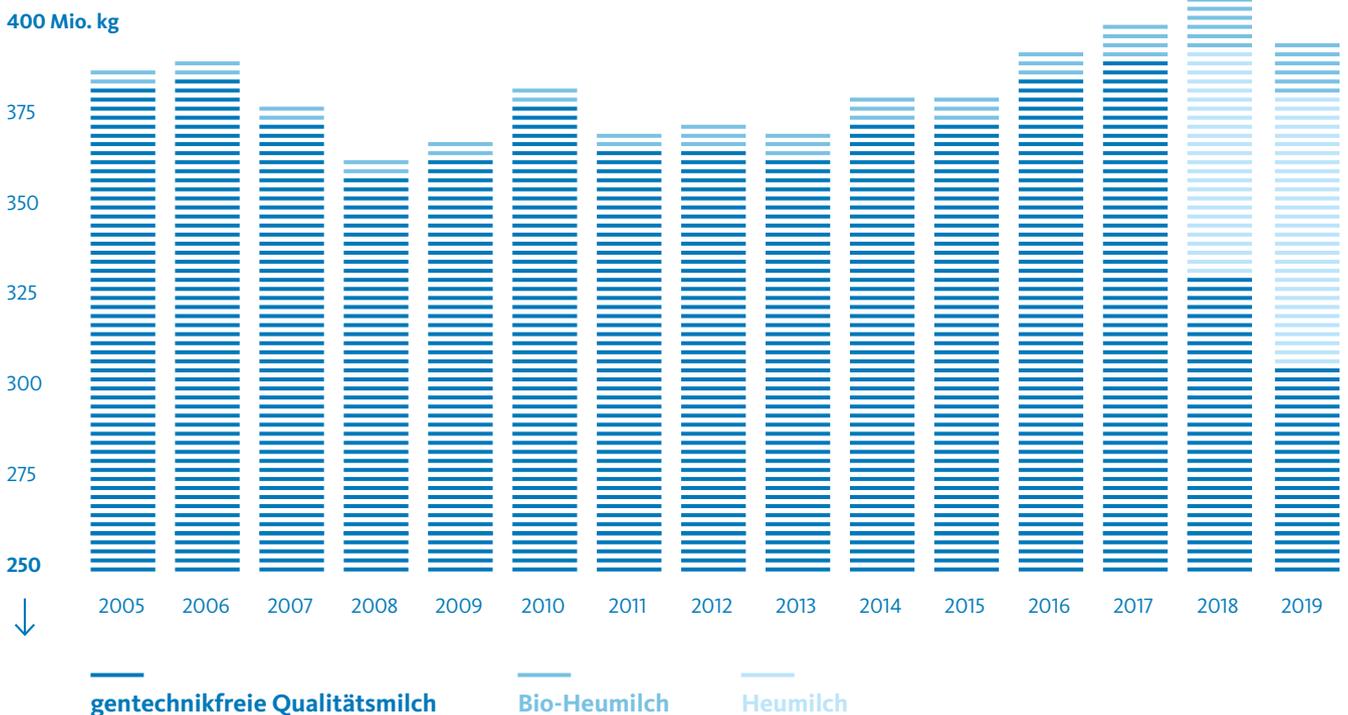
Angelieferte Mengen

Im Jahr 2019 wurde um 1,7% weniger Kuhmilch angeliefert als im Vorjahr, insgesamt waren es 399,1 Mio. kg. Davon waren knapp 4,2%, also insgesamt 16,6 Mio. kg, Bio-Heumilch. Aus dem nördlichen Wipptal kamen 14,2 Mio. kg. Milch, wovon 4,3 Mio. kg Bio-Heumilch waren. Die Anlieferung an Ziegenmilch ist um 5,4% auf 1,54 Mio. kg gestiegen. Davon waren knapp 1% Bio-Ziegenmilch.

Milchlieferanten und Betriebsgröße

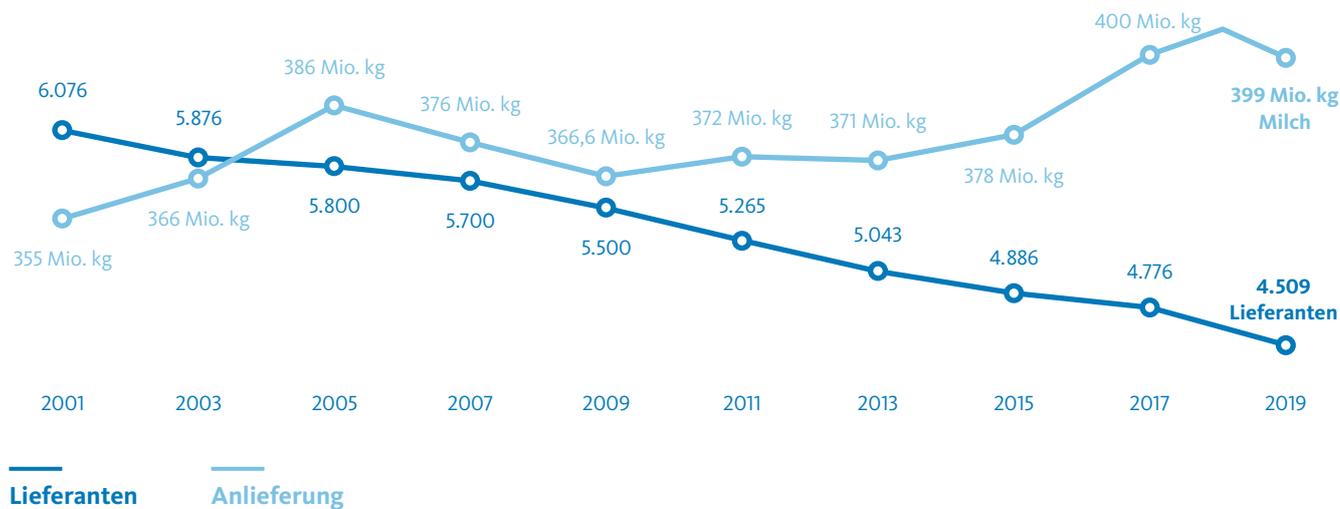
Im Jahr 2019 gab es 4.509 aktive Milchlieferanten, das sind 182 weniger als im Vorjahr. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 88.512 kg bei durchschnittlich 15 Milchkühen.

ANLIEFERUNG KUHMITLICH in Mio. kg/Jahr



ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

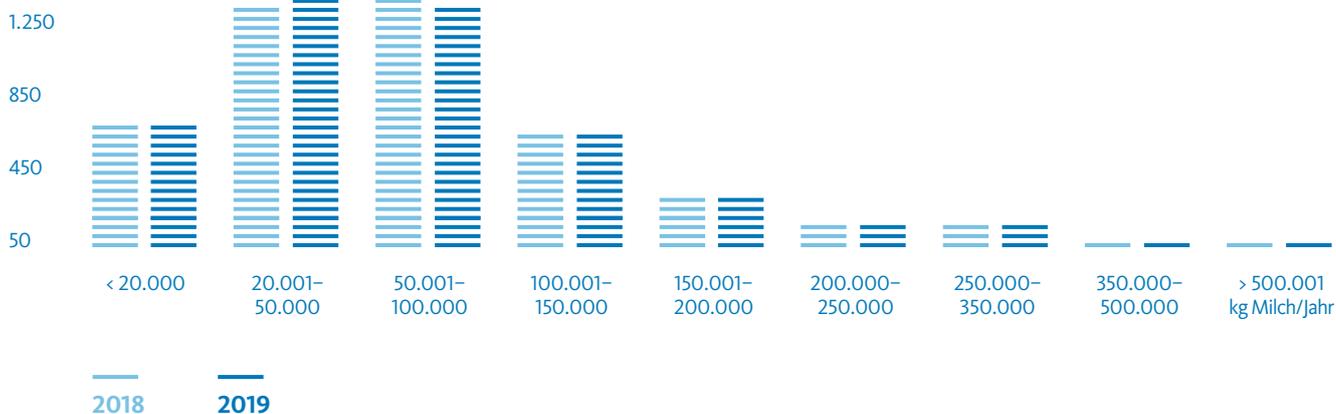
Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE MIT VERGLEICH ZU 2018

Betriebe/kg Milch pro Jahr

1.650 Betriebe



MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

-1,7%

Kuhmilch im Vergleich zum Vorjahr

4,2%

Anteil an Bio-Heumilch

4.509

Milchlieferanten

Verarbeitung und Vermarktung

Hinter der Südtiroler Milchwirtschaft steht eine einzigartige Geschichte und sie schafft eine Kulturlandschaft, die ihresgleichen sucht. Nicht umsonst steckt sich die Destination Südtirol das Ziel zum begehrtesten nachhaltigen Lebensraum zu werden. Die Südtiroler Milchwirtschaft ist kleinstrukturiert und bäuerlich, dies ist ein Vorteil gegenüber unpersönlichen Massenprodukten. Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe blieb mit 515,3 Mio. Euro annähernd gleich wie im Vorjahr. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1077 Arbeitsplätze. 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 über 40 Länder weltweit exportiert werden.

Dolomites Milk

Am 30.11.2019 wurde in Vintl das erste Milchtrocknungswerk Südtirols eröffnet. Es ist ein Gemeinschaftswerk zwischen Loacker und dem Milchhof Brixen. Darin wird hochwertige Alpenmilch ohne Gentechnik und deren Derivate, v.a. Molke, zu Pulver verarbeitet. Die kurzen Wege, die regionalen Kreisläufe und die gesteigerte Wertschöpfung waren die Schlüsselfaktoren für die Entscheidung zum neuen Werk.

ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

1.542.326 kg

+5,4% (2018)

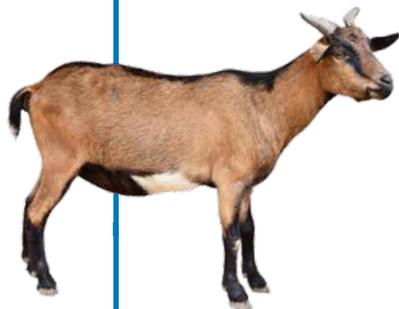
DAVON BIOMILCH

14.588 kg

DAVON HEUMILCH

28.273 kg

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2018.



FRISCHMILCH

70.412 kg

-6,8% (2018)



BUTTER

2.420 kg

31,6% (2018)



KÄSE

43.858 kg

+6,3% (2018)



JOGHURT

43.200 kg

-5,6% (2018)

DAVON BIO-KÄSE

1.353 kg



KUHMILCH-ANLIEFERUNG

399.108.247 kg

-1,7% (2018)

DAVON BIOMILCH

711.699 kg

-33,0% (2018)

DAVON HEUMILCH

75.156.224 kg

+19,8% (2018)

DAVON BIO-HEUMILCH

15.905.352 kg

+24,0% (2018)

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2018.



FRISCHMILCH

20.647.272 kg

-3,6% (2018)

DAVON HEUMILCH

13.812.511 kg

DAVON BIO-HEUMILCH

2.041.056 kg



BUTTER

3.556.632 kg

+0,2% (2018)

DAVON BIO-BUTTER

67.473 kg



KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,
Mozzarella)

22.474.132 kg

+4,9% (2018)

DAVON BIO-KÄSE

70.966 kg

DAVON
HEUMILCH-KÄSE

1.345.329 kg

DAVON
BIO-HEUMILCH-KÄSE

159.216 kg



JOGHURT, SKYR

156.366.839 kg

+4,7% (2018)

DAVON BIO-HEUMILCH-
JOGHURT

8.230.355 kg

JOGHURT ZUM LÖFFELN

141.773.265 kg

+3,6% (2018)

JOGHURTDRINKS

14.593.574 kg

+16,8% (2018)



UHT-MILCH

26.775.388 kg

-5,3% (2018)



SAHNE

2.656.230 kg

-5,1% (2018)



MASCARPONE,
RICOTTA, TOPFEN

11.275.199 kg

+5,4% (2018)

Der Milchpreis

AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

51,20

Cent pro kg

durchschnittlicher
Auszahlungspreis

50,37

Cent pro kg

gentechnikfreie
Qualitätsmilch

70,44

Cent pro kg

Biomilch

66,11

Cent pro kg

Ziegenmilch

204,30

Mio. Euro

insgesamt

an 4.509

Milchlieferanten

Die Preise beziehen sich ab Erfassungsstelle, bei natürlichen Inhaltsstoffen mit Qualitätszuschlägen und ohne Mehrwertsteuer.

Die Milcherzeugerpreise haben 2019 in den meisten Mitgliedsstaaten der EU etwas nachgegeben. Die Ursache liegt vor allem in der gesunkenen Fettverwertung. Die Kosten stiegen sowohl auf der Seite der Produzenten als auch bei den Milchhöfen. Dabei sind unter anderem die Kosten für die Umweltgebühr an das Conai (Consorzio nazionale imballaggi) zu nennen. Zudem soll künftig auch eine Steuer auf Plastik eingeführt werden. Diese Kosten belasten jeden kg Milch direkt und sie sind auch nicht verhandelbar.

Kostendruck

Der Agrarhaushalt schrumpft und wenn die Förderungen sinken, dann müsste in Relation der Milchpreis steigen. Dies gibt der Markt aber kaum her. Bei einem Marktwettbewerb, der sich hauptsächlich um den Preis dreht, sind die Leidtragenden in der Regel die Produzenten des

Rohstoffes, sprich die Bäuerinnen und Bauern. Sie können den Kostendruck nicht mehr weitergeben, nur noch an Tiere und Boden. Ein Produktpreis, der die Kosten des Landwirts auffängt, ist also die Grundlage für alle Optimierungen in der Landwirtschaft. Europaweit gingen Landwirte auf die Straße, um für wirtschaftliche Preise zu demonstrieren.

Öffentliche Förderung

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

EINIGE MILCHPREISE IM VERGLEICH (OHNE MWST.)

EU (28)	34,34 cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
Deutschland	33,11 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß)
Österreich	32,727 cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß)
Frankreich	35,04 cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)

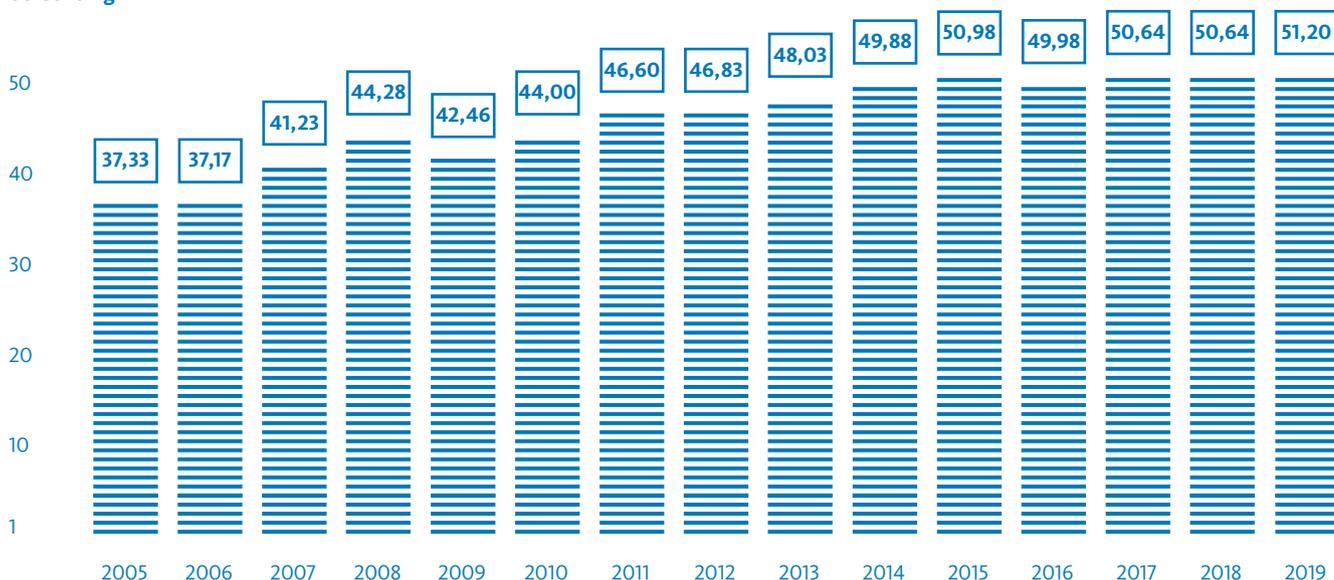
Lombardei	40,62 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
Schweiz	56,5 cent/kg
Neuseeland	30,38 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
USA	36,64 cent/kg (3,7% Fett)

Quelle: www.clal.it

ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL

Cent/kg Milch

60 Cent/kg





Die Marketingmaßnahmen

Planung, Koordination und Durchführung der Kommunikations- und Marketingaktivitäten für die Südtiroler Milch und Milchprodukte mit Qualitätszeichen Südtirol werden von IDM Südtirol durchgeführt, im Auftrag und in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol und den Südtiroler Milchhöfen.



Schulprojekte

Milchschulprojekt

Im Laufe des Jahres 2019 wurden im Zuge des Schulmilchprojekts, das sich an die Grundschulen in Südtirol richtet, 265 Klassen mit mehr als 3.300 Kindern besucht. Auf spielerische und interaktive Weise gaben acht Milchbotschafterinnen den Kindern einen Einblick in die Welt der Südtiroler Milchprodukte. Dabei wurde der Alltag der Bäuerinnen und Bauern vorgestellt, um den Kindern die Erzeugung von Milchprodukten zu zeigen. In diesem Jahr wurden auch neue Lehrunterlagen für Lehrer/innen erstellt.

Nationales Schulmilchprojekt „Latte nelle scuole“

Das italienische Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik hat gemeinsam mit Unioncamere im Jahr 2017 das Schulprojekt „Latte nelle scuole“ ins Leben gerufen, finanziert wird es mit EU-Geldern. Ziel ist es, die Kinder der Grundschulen, aber auch ihre Lehrer/innen und Eltern auf die Bedeutung einer gesunden Ernährung aufmerksam zu machen.

PR und Werbemaßnahmen

Zusammenarbeit mit Food Blogger Stefano Cavada

Auch 2019 hat die Milchwirtschaft ihre Zusammenarbeit mit dem bekannten Südtiroler Food-Blogger Stefano Cavada weitergeführt. Anlässlich der Veröffentlichung seines neuen Kochbuches schuf der Blogger vier Rezepte und Videorezepte in denen er den Milchprodukten mit Qualitätszeichen Südtirol einen Ehrenplatz einräumte.



Ein dreijähriges Großprojekt:

Die Heumilch-Werbekampagne

2019 wurden die Vorbereitungsarbeiten für eine umfangreiche Werbekampagne zur Heumilch mit dem Ziel Südtirol als Inbegriff der Heumilch zu etablieren durchgeführt. Im Rahmen der Kommunikationskampagne, welche auf 3 Jahre ausgelegt ist, wurde als erste Maßnahme das Heumilchvideo auf mehreren digitalen Premium-Kanälen positioniert.

Südtirol-Oase in Mailand

Am 12. und 13. Juni 2019 fand in der Parkanlage Montanelli im Zentrum von Mailand eine Veranstaltung gemeinsam mit dem Südtiroler Tourismus statt. Eine Kombination aus Tourismus- und Produktwelt begeisterte zahlreiche Geladene und Besucher. Am zweiten Veranstaltungstag konnten sich die Besucher im Rahmen einer Verkostung über die verschiedenen Aspekte und Eigenschaften von Heumilchprodukten informieren. An der Veranstaltung haben neben 40 sogenannten „Mami-Bloggern“ aus Mailand auch zahlreiche Journalisten teilgenommen.

Pressetouren durch Südtirol

Wie leben und arbeiten Südtirols Bäuerinnen und Bauern und welchen Weg legt die Milch von der Kuh bis zum fertigen Milchprodukt zurück? Um die Südtiroler Milchwirtschaft für Journalisten und Blogger vor Ort erlebbar zu machen, wurden in Zusammenarbeit mit dem Destinationsmanagement Südtirol (DME) zwischen Mitte Juni und Ende August mehrere Pressereisen organisiert, u.a. eine Reise ins Sarntal zu einer typischen Alm und eine Reise zu den Sterzinger Joghurttagen. Die Medienvertreter hatten dabei jeweils die Möglichkeit, einen Bauernhof und den jeweiligen Milchhof zu besichtigen und Interessantes über die Herkunft und Produktion der Südtiroler Milchprodukte zu erfahren.

Zusammenarbeit mit dem Hoteliers- und Gastwirteverband HGV

Die Südtiroler Milchprodukte nahmen an der Initiative „Sommerfrische“, welche durch die Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ und dem HGV ins Leben gerufen wurde teil. Ziel war es die Verwendung der Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen Südtirol in den Restaurants der Gruppe zu fördern; dafür verpflichtete sich jeder der teilnehmenden Gastwirte im Zeitraum von 21. Juni bis 28. Juli mindestens zwei Rezepte mit Südtiroler Milchprodukten in die Speisekarte aufzunehmen und entsprechend hervorzuheben. Neben gezielter Kommunikationsarbeit mittels Plakaten wurde auch ein kleines Kochbuch erstellt und verteilt.

Kooperationen

2019 wurde die Partnerschaft mit dem renommierten Rezeptportal Giallo Zafferano fortgesetzt. Neben vier Rezepten wurden auch interessante Informationen über die Südtiroler Milchprodukte vermittelt.

Im Laufe des Jahres 2019 bestätigte sich auch die erfolgreiche und sehr effektive Zusammenarbeit mit dem italienischen Portal Cucchiaio d'Argento. Dort wurde im Herbst über zehn Wochen lang je ein Südtiroler Milchprodukt pro Woche vorgestellt und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche gezeigt. Aus der Zusammenarbeit sind fünf Videorezepte und fünfzehn Fotorezepte entstanden. Gemeinsam mit den Südtiroler Qualitätsprodukten wurde die Kooperation mit Südtirol Online Marketing weitergeführt. Auf dem Onlineportal www.stol.it wurden unter der Rubrik „Simply Guat“ pro Jahreszeit 6 verschiedene Videorezepte vorgestellt.

Produktwebsite www.suedtirolermilch.com

Die Website bietet allen interessierten Verbrauchern die Möglichkeit, die Milchwirtschaft in Südtirol näher kennen zu lernen. Im Laufe des Jahres 2019 wurde die den Milchprodukten gewidmete Website vollständig modernisiert, wobei nicht nur die Grafik, sondern auch die Inhalte erneuert wurden; Texte, Rezepte und Fotos wurden vollständig überarbeitet und angepasst.

Werbekampagne auf SDF/Video33

Die Tradition der Bauernhöfe in Verbindung mit innovativer Molkereitechnologie: dieser Verbindung liegt das Geheimnis der Qualität der Südtiroler Milchprodukte zugrunde. In diesem Zusammenhang wurden im Jahr 2019 mehrere 3- bis 5-minütige Videoporträts über die fünf kleinsten Südtiroler Milchhöfe realisiert. Die Videos zeigen viele interessante Einblicke in die Arbeit der Unternehmen und erzählen von den Besonderheiten, Dienstleistungen, der Geschichte und den verschiedenen Produkten der einzelnen Milchhöfe. Die Videos wurden im Herbst und Winter unter der Rubrik „Made in Südtirol“ über die Südtiroler Privatsender SDF und Video 33 ausgestrahlt.

Veranstaltungen

Sterzinger Joghurttage

Anlässlich der 21. Ausgabe der „Sterzinger Joghurttage“ konnten die Besucher vom 6. bis 14. Juli allerhand rund um den Hauptprotagonisten Joghurt und die Südtiroler Milchprodukte erfahren.



Trade Marketing

„Entdecke die Schätze Südtirols“

Von März bis Mai und von September bis November 2019 wurde die Kampagne „Entdecke die Schätze Südtirols“ in mehreren ausgewählten Supermärkten durchgeführt. Die Aktion verdeutlicht den Mehrwert der Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol und die Kernwerte Qualität, Regionalität und Produktsicherheit der Südtiroler Qualitätsprodukte.

Das Trio Südtiroler Milchprodukte, Apfel und Speck

Die Aktivitäten im Trade Marketing haben sich 2019 vorwiegend auf Italien konzentriert. Dafür konnte man die bekannte italienische Food-Bloggerin und Mitgründerin von „Giallo Zafferano“, Sonia Peronaci, als Testimonial für Südtirol gewinnen. Neben einer Reihe von neu kreierten Rezepten wurde ein kleines Kochbuch an verschiedenen Verkaufspunkten verteilt und Kunden über Südtirol und die Südtiroler Qualitätsprodukte informiert.

Eataly Deutschland und USA

Im Jahr 2019 begann eine Zusammenarbeit mit der Eataly-Gruppe mit Verkostungsinitiativen in Deutschland und den USA. Bei einem Event in der Eataly-Filiale in München wurden zwei Südtiroler Käsespezialitäten (Psairer Bio-Käserei und Sennerei Algund) präsentiert. Zwischen November 2019 und Januar 2020 wurden hingegen in sechs verschiedenen Eataly-Filialen in den USA Verkostungen durchgeführt, bei denen drei Käsesorten vom Milchhof Bergmilch Südtirol MILA angeboten wurden.

Die Kontrolle der Rohmilch

Die Südtiroler Milchwirtschaft steht für hochwertige Milch und zeichnet sich seit jeher 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. Im Zentrum stehen Tiergesundheit, Futtermittel, der Prozess der Milchgewinnung und die hohe Kontrollfrequenz. Der Sennereiverband sichert die Qualität der Südtiroler Milch und steht bei den Kontrollen für Unabhängigkeit, Neutralität und Integrität.

Der Sennereiverband ist DAS Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol. Der gesamte Entstehungsprozess der Milch wird 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.

Eine qualitativ hochwertige Rohmilch ist die Grundlage für jedes Qualitätsprodukt. 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
- Untersuchung von Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- 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 SIAN
- Betreuung von Förderprojekten

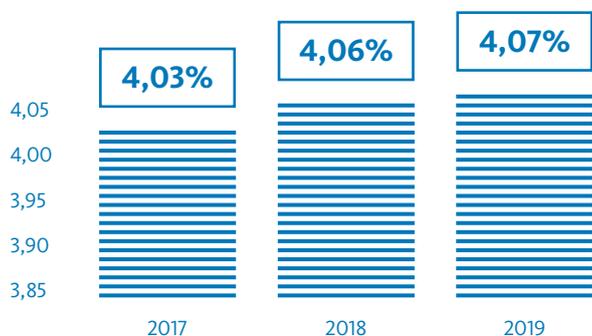
Anzahl der Rohmilchproben

Im Bereich Rohmilch werden 9 Analysemethoden abgewickelt, welche insgesamt 45 verschiedene Parameter erfassen. Dies bedeutet, dass täglich knapp 3.500 Proben untersucht werden. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

INSGESAMT WURDEN IN DER ABTEILUNG ROHMILCH FOLGENDE PROBEN UNTERSUCHT:

ART DER PROBE	2018	2019
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	298.827	285.759
Leistungskontrollproben	377.248	368.625
Informationsproben	63.736	61.640
Überprüfung der Milchsammelwagen	12.067	8.633
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	7.541	9.737
Versteigerungsproben	1.962	2.078
Progesteronproben	5.762	3.686
Trächtigkeitsproben	25.458	25.104
Clostridienproben	26.349	26.937
INSGESAMT	818.950	792.199

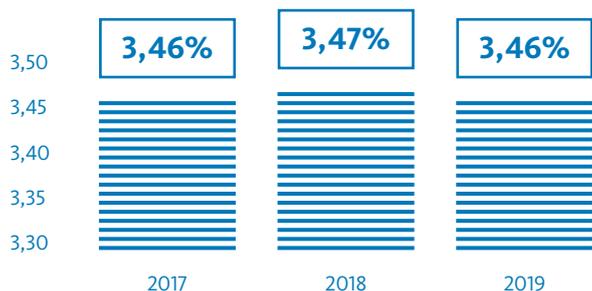
ENTWICKLUNG DES FETTGEHALTES in Prozent



ENTWICKLUNG DER GESAMTKEIMZAHL Gesamtkeimzahl



ENTWICKLUNG DES EIWEISSGEHALTES in Prozent



ENTWICKLUNG DER ZELLZAHL Zellen





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.

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. Die Anzahl an Lieferstopps ist sowohl bei der Keimzahl als auch bei der Zellzahl im Vergleich zum Vorjahr leicht rückläufig.

SOFORT INFORMIERT

Kommunikation der Analyseergebnisse



173.588

E-Mails



11.770

Fax



401.451

SMS

Anrufe
bei Milkphone

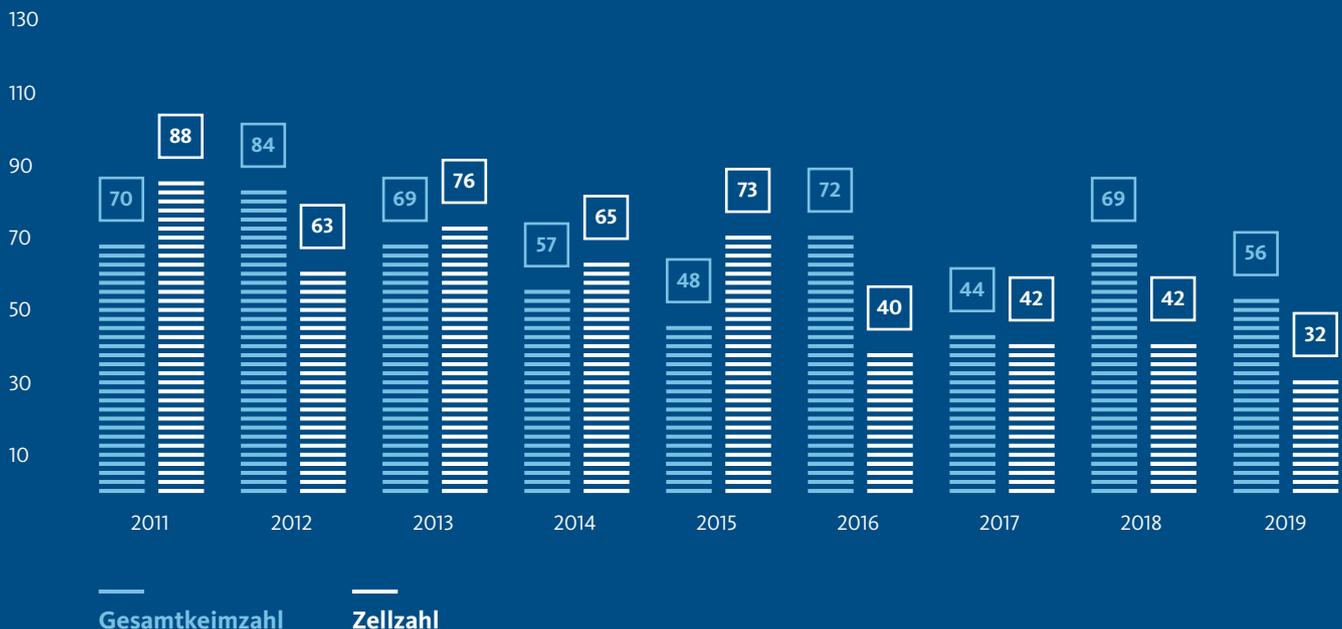
22.158

versandte
Informationsschreiben

2.136

ANZAHL LIEFERSPERREN

Gesamtkeimzahl/Zellzahl



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 4.588 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt und zur Verfügung gestellt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene stark reduziert werden.

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

In seiner Eigenschaft als metrischer Hersteller führt der Sennereiverband eichamtliche Abnahmen bei den Milchsammelwagen durch. Nach Reparaturen oder Wartungsarbeiten an den Mengemessgeräten sorgt er wieder für die Verplombung des Messgerätes. Auch die periodischen Eichungen der Volumenanlagen auf Milchsammelwagen oder anderen stationären Anlagen werden durch den Sennereiverband durchgeführt.

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:

234

Abnahmen bei
Milchsammelwagen

866

Hygienekontrollen bei
den Milchsammelwagen

546

Überprüfungen
von Temperaturfühlern

85

Eichungen bei
Milchsammelwagen

22

Reparaturen bei
Milchsammelwagen

Die Kontrolle der Produkte

Neben Qualität, Geschmack und Preis ist die Produktsicherheit ein wichtiges Kaufkriterium für Konsumenten und Konsumentinnen. Sie erwarten sich ein qualitativ hochwertiges Produkt, das man ohne Bedenken verzehren 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. Das Ziel aller Maßnahmen ist es, das Risiko auf ein Minimum zu reduzieren. Wie wichtig es ist, in diesem Bereich präventiv zu arbeiten, ist immer dann ersichtlich, wenn Lebensmittel-skandale 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 Mitglieds-genossenschaften, 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
- 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
- Teilnahme an Förderprojekten
- Erstellung von Gutachten bei Bedarf
- Beratung, Schulung und Vorträge

Anforderungen der Handelsketten steigen

Die Anzahl an untersuchten Produkten ist auch im Jahr 2019 wieder deutlich angestiegen. Dies steht im direkten Zusammenhang mit der zunehmenden Verarbeitung der Südtiroler Milch. Aber auch die verstärkte Nachfrage von Handelsketten lassen das Probevolumen jährlich anwachsen. Die Wünsche und Anforderungen der Handelsketten an die Milchhöfe sind enorm. 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. Alle Dienste sind aktuell, zeitnah und zukunftsorientiert.

Steigende Zahl der Produktkontrollen

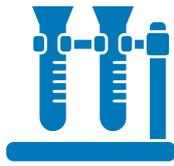
Im Jahr 2019 hat die Anzahl an untersuchten Produkten um 3.829 zugenommen. Auch die Gesamtzahl an Untersuchungen hat in diesem Jahr wieder um 11,3% zugenommen. Die hohe Probenanzahl führt zu einem Platzmangel im Untersuchungslabor, was die Abwicklung erschwert.

PRODUKTKONTROLLEN IM VERGLEICH ZUM VORJAHR



57.141

**Mikrobiologische
Untersuchungen**
(+6.863)



19.631

**Chemische
Untersuchungen**
(+1.521)



8.380

**Physikalische
Untersuchungen**
(+389)



3.191

**Sensorische
Untersuchungen**
(+247)



1.334

**Berechnete
Parameter**
(+66)



26.976

Untersuchte Produkte
(+3.829)



89.677

Untersuchungen gesamt
pro Produkt werden mehrere
Untersuchungen gemacht
(+9.086)

Produktkontrollen werden aufwändiger

Die Parameter, auf welche die Produkte untersucht werden, werden von Jahr zu Jahr mehr. Dabei handelt es sich häufig 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.

Synergien mit den Milchhöfen

Die Synergien mit den Milchhöfen werden kontinuierlich erweitert und gemeinsame Einkäufe wie z.B. Bedarfsmaterial für die Labors getätigt. Da jeder Milchhof über verschiedene Zertifizierungen verfügt und diese mit Audits überprüfen muss, werden einige dieser Audits intern 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 2019 hat der Sennereiverband Südtirol an 48 Ringversuchen mit 239 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 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
- 2019 wurden zudem folgende akkreditierte Methoden eingeführt: Laktoseuntersuchung mit Biosensor, PCR mit den Parametern *Listeria monocytogenes*, *Listeria ssp.*, Salmonellen



Südtirols beste Milchlieferanten

Südtirols beste Milchlieferanten

Bereits am Bauernhof wird durch das perfekte Zusammenspiel von Tier und Mensch 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.

2.303 Lieferanten, das sind 51,1% aller Lieferanten 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 2019 IST BEREITS ZUM ZWEITEN MAL IN FOLGE:

Innerbichler Franz Rudolf

Götschhof, Prettau/Ahrntal

BERGMILCH SÜDTIROL

DIE WEITEREN BESTEN DER MILCHHÖFE SIND:

Vigl Walter

Weger, Oberinn/Ritten

MILCHHOF BRIXEN

Tumler Alois

Galmeinhof, Naturns

SENNEREI ALGUND

Spechtenhauser Nikolaus

Burgeis

SENNEREI BURGEIS

Sorg Thomas

Pflerer, Ridnaun

MILCHHOF STERZING

Patzleiner Günther

Galler, Innichen

SENNEREI DREI ZINNEN

Pixner Josef

Hienderer, Riffian

PSAIRER BERGKÄSEREI BIO

Eschgfäller Christian

Glatzhof, Hafling

MILCHHOF MERAN

Senfter Martin

Obermaurer, Sexten

SENNEREI SEXTEN



„Die Sommerweide ist zwar mühsam, aber sie ist eine Bereicherung für die Viehhaltung.“

FRANZ INNERBICHLER

Südtirols bester Milchlieferrant im Porträt

Er habe sich erst mal niedersetzen müssen vor lauter Aufregung, sagt Franz Rudolf Innerbichler vom Götschhof in St. Peter/Prettau, sobald ihn der Anruf erreicht, dass er Südtirols bester Milchlieferrant 2019 sei. Dies ist umso erstaunlicher, da er bereits im Jahr 2018 diesen Preis für sich entscheiden konnte. Auch sein Vater hat diese Auszeichnung einmal erreicht, und zwar im Jahr 1991. Qualität hat also Tradition und Beständigkeit am Götschhof.

Einfach zu bewirtschaften ist der Hof, den Franz mit seiner Ehefrau Paula bewirtschaftet nicht. Der Götschhof verfügt über 4 Hektar Wiese mit 126 Erschwernispunkten und eine Bergwiese. Vier Melkkühe stehen im Stall, die Zeit von Ende Mai bis Ende Oktober verbringt das Fleckvieh auf der Bergweide. Die Sommerweide ist zwar mühsam, aber sie sei eine Bereicherung für die Viehhaltung, so Franz. Die Heuernte ist beschwerlich. Die

Wiesen sind steil, fast das gesamte Futter muss heruntergezogen und getragen werden. Da hilft die ganze Familie zusammen. Im Stall ist seine Frau Paula eine große Bereicherung mit ihrem Tun, da sie mit natürlichen Heilmethoden sehr positiv auf die Tiergesundheit einwirkt. Überhaupt seien sie ein eingespieltes Team, „beim Frühstück geht es immer um die Viecherei“, sagt Franz. Über die neuerliche Auszeichnung ist er einfach nur sprachlos. Er sei sehr überrascht, dass es gelungen sei, da das Jahr ein sehr schwieriges gewesen sei. Sein Vater war schwer erkrankt und wurde bis zu seinem Tod zuhause gepflegt. Solche Auszeichnungen seien für ihn immer wieder Motivation weiterzumachen, auch wenn die Milchproduktion unter schwierigen Bedingungen erfolge. Aber die Arbeit sei auch Genugtuung und gebe Zufriedenheit: Werte, die Franz und Paula wichtig sind.

Die Hofberatung

Die fünf Hofberater waren 2019 auf über 2.400 Höfen in ganz Südtirol unterwegs. Ihre Mission: Den Landwirten mit Rat und Tat zur Seite stehen, um beste Milchqualität zu garantieren. Im Mittelpunkt stehen dabei das Tier und der Landwirt. Als Bindeglied zwischen Lieferanten, Sennereiverband und Milchhof ist es das Ziel die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Milchkühe zu erhalten und wenn nötig zu verbessern. Zudem werden neue Erkenntnisse aus der Forschung schnellstmöglich zu den Betrieben in die Praxis gebracht.



Das bietet die Hofberatung:

- Funktionsprüfung der Melkanlage nach DIN ISO 5720 und 6690
- Technische Abnahme von neuen Melkanlagen für den Erhalt der Landesförderung
- Beratung zur Melkhygiene, Melkroutine und Eutergesundheit
- Überprüfung der Einhaltung einer gesetzeskonformen Milchproduktion
- Stufenkontrolle und Entnahme von Viertelgemelksproben in den Betrieben
- Hemmstoffnachkontrollen – Freigabe der Lieferanten
- Prüfung der Milchmessgeräte für die Leistungskontrolle
- Probeziehungen
- Teilnahme an Förderprojekten
- Vorträge und Melkkurse
- Kontrolle und Dokumentation der gentechnikfreien Fütterung

Überblick Hofberatungen

Den Schwerpunkt bei den Hofberatungen 2019 bildete die Kontrolle von bestehenden und die technische Abnahme von neuen Melkanlagen. Insgesamt wurden rund 1.900 Anlagen geprüft. Häufiges Thema bei Beratungsgesprächen waren wiederum die Zell- und Keimzahl. Das Thema Tierwohl wird immer wichtiger und im Osten des Landes spielt die Clostridien-Beratung immer häufiger eine Rolle.

Melkanlage: regelmäßige Kontrolle lohnt sich

Fehler in der Funktion oder Ausrüstung der Melkanlagen wirken sich in vielen Fällen negativ auf die Milchleistung, die Melkgeschwindigkeit und die Eutergesundheit aus. Deshalb ist eine regelmäßige Kontrolle zu empfehlen. Für alle Landwirte wird der Service der Melkanlagenüberprüfung nach DIN ISO Norm angeboten: So kann der Landwirt auf Nummer sicher gehen, dass die Melkanlage einwandfrei funktioniert und die Milchqualität gesteigert wird. Immerhin wurden im Vorjahr bei über 50% der kontrollierten Anlagen Mängel festgestellt.

Eichung der Milchmengen-Messgeräte

Im Auftrag der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wurden insgesamt 1.042 Milchmengenmessgeräte bei 338 Betrieben kontrolliert und im Zuge der Leistungskontrolle 14 Betriebe stichprobenartig überprüft.

Die Zellzahlen im Griff behalten

Das Problem erhöhter Zellzahlen ist mit erheblichen Milchgeld-Verlusten verbunden. Treten Auffälligkeiten auf, ist es ratsam, zeitnah zu reagieren, bevor sich das Problem durch Abwarten vergrößert. Die Entnahme von Milchproben (Viertelgemelks- oder Pool-Proben) durch die Hofberater ist eine gute Möglichkeit herauszufinden, mit welchem „Leitkeim“ man es zu tun hat. Im Zuge der Erregerbestimmung kann außerdem ein Antibiogramm erstellt werden, um zu ermitteln, mit welchem Antibiotikum der Erreger gezielt behandelt werden kann oder ob dieser bereits Resistenzen gegen Antibiotika gebildet hat. Es wurden insgesamt 3.830 Tiere mittels Schalmtest untersucht. Davon reagierten 1.750 positiv, worauf 2.380 Viertelgemelksproben gezogen wurden.

Fütterung: garantiert gentechnikfrei

In Zusammenhang mit der Gentechnikfreien Fütterung wird auf allen besuchten Betrieben die Aufzeichnung und der Einsatz der laut Landesgesetz Nr. 1/2001 zugelassenen Futtermittel kontrolliert. In diesem Jahr wurden 51 Futtermittelkontrollen auf GVO gezogen und untersucht. Alle Proben entsprachen den gesetzlichen Anforderungen. Zeitgleich wurden die richtige Etikettierung und Dokumentation der Futtermittel kontrolliert. Diese ist für jeden Landwirt gesetzlich verpflichtend, um eine transparente Rückverfolgbarkeit zu garantieren.

Heumilch und Käseproduktion: Worauf ist zu achten

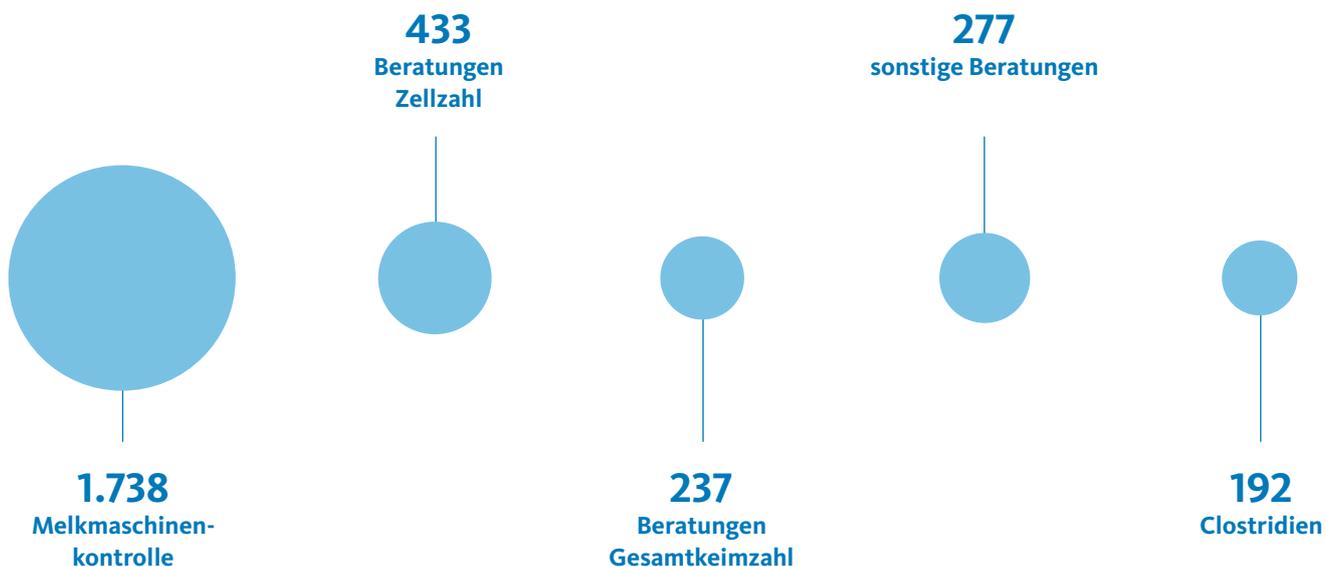
Um gereifte Käse zukünftig lysozymfrei herstellen zu können, muss die Anzahl der Clostridien in der Milch so gering wie möglich gehalten werden. In Molkereien, welche vorwiegend Käse produzieren, hat der Gehalt an Clostridien in der Milch direkten Einfluss auf den Auszahlungspreis. Insgesamt wurden rund 200 Clostridien-Beratungen durchgeführt. Betriebe mit Silage-Fütterung müssen besonderes Augenmerk auf die hygienische Beschaffenheit der Silage legen, da diese, neben einer guten Melkhygiene, den größten Einfluss auf den Clostridiengehalt in der Rohmilch hat. Heumilchlieferanten wurden vermehrt im Bereich Kühlungsmanagement unterstützt. Zudem wurden Maßnahmen gegen Fettschädigung und erhöhten Keimgehalt in der Milch getroffen.

Gut vernetzt

Gemeinsam mit Partnern wie der Freien Universität Bozen, der Laimburg oder der Università di Padova haben die Hofberater wesentlich zur erfolgreichen Umsetzung verschiedener Projekte beigetragen. Im Mittelpunkt standen dabei das Thema Tierwohl und Heumilch. Hauptaufgabe war die Unterstützung bei der Probenziehung und die Auswahl geeigneter Partnerbetriebe.

Die Berater haben auch im letzten Jahr in den landwirtschaftlichen Schulen Fürstenburg, Salern und Dietenheim Melkurse abgehalten. Zusätzlich wurden verschiedene Fachvorträge mit dem Bring (Beratungsring Berglandwirtschaft) organisiert und abgehalten.

ART DER HOFBERATUNGEN



Handwerkliche Milchverarbeitung

Die handwerkliche Milchverarbeitung in den Hofkäsereien und auf den Almen ist in Südtirol sehr lebendig. Produktqualität und Produktvielfalt haben sich stark entwickelt.



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
- Käsereitechnische- 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

Qualitätssicherungsprogramme

Als Instrumente der Betreuung haben sich das Qualitätssicherungsprogramm Milchviehalmen und das Qualitätssicherungsprogramm Hofkäsereien sehr gut bewährt. 100% der Almen und rund 70% der Hofkäsereien nehmen an den Programmen teil. Neben einer jährlichen Routineberatung stehen den teilnehmenden Betrieben Fachunterlagen zu Rezepturen und HACCP zur Verfügung. Ebenso werden Sammelbestellungen für Betriebsmittel angeboten. Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Aus- und Weiterbildung. Gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft wird ein breites, an die Bedürfnisse der Betriebe angepasstes Angebot an Kursen, Seminaren und Vorträgen zur Verfügung gestellt.

Zur Tätigkeit des Sennereiverbandes im Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung gehören auch die Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen, die Organisation und Durchführung von Käseverkostungen sowie Fachvorträge im In- und Ausland.

Hofkäsereien

Die Anzahl der Betriebe, die ihre Milch vor Ort auf dem Hof verarbeiten nimmt beständig zu: Es gibt mittlerweile 87 aktive Hofkäsereien im Land, der moderate Aufwärtstrend scheint unverändert weiter zu gehen.

In Zusammenarbeit mit der Fachschule für Landwirtschaft Salern wurde nach 3-jähriger Pause die Südtiroler Hofkäseprämierung 2019 organisiert. Eine international besetzte Fachjury bewertete rund 80 Produkte von 20 Südtiroler Hofkäsereien. Die Vielfalt und Qualität der bäuerlichen Produkte haben inzwischen ein sehr hohes Niveau erreicht. Die Preisverleihung erfolgte erstmals im Rahmen der Messe AGRIALP-AGRIDIRECT in Bozen. Der Tagessieg und damit die Wandertrophäe „Goldkäse – Bester Südtiroler Hofkäse“ ging an Michel Valentin, Hofkäserei Chi Pra, Badia für seinen Hartkäse „Badia 2018“

Der Sennereiverband ist aktives Mitglied im Europäischen Netzwerk der Hofkäsereien und durch die Zusammenarbeit mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung in Deutschland international gut vernetzt.

Milchviehalmen

Allgemein betrachtet konnte der Sommer 2019 – was den Weideaufwuchs anbelangt – durchaus mit dem guten Vorjahr mithalten, allerdings gab es große Unterschiede zwischen den Almen bzw. Gebieten; die Niederschläge im Hochsommer ergaben sich oft sehr plötzlich und punktuell; so werden einigen Äplern und Bauern trockene Hänge, anderen wohl die sattgrünen Weiden in Erinnerung bleiben. Im Durchschnitt ergab sich auf vielen Almen aufgrund des Kälteeinbruchs im Frühsommer und des frühen Schneefalls im September eine um rund eine Woche kürzere Alpungszeit. Zwangsläufig schlug sich dies in den Produktmengen etwas nieder. Sehr gut war aber auch in diesem Jahr die Qualität der Produkte.

Der Sennereiverband betreute 2019 rund 70 Almen mit Milchverarbeitung im Rahmen des von ihm koordinierten „Qualitätssicherungsprogrammes Milchviehalmen“ und dem „Grundpaket Alm“ für kleinere Betriebe. Insgesamt wurden auf diesen Almen im Jahr 2019 rund 2.200 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und rund 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

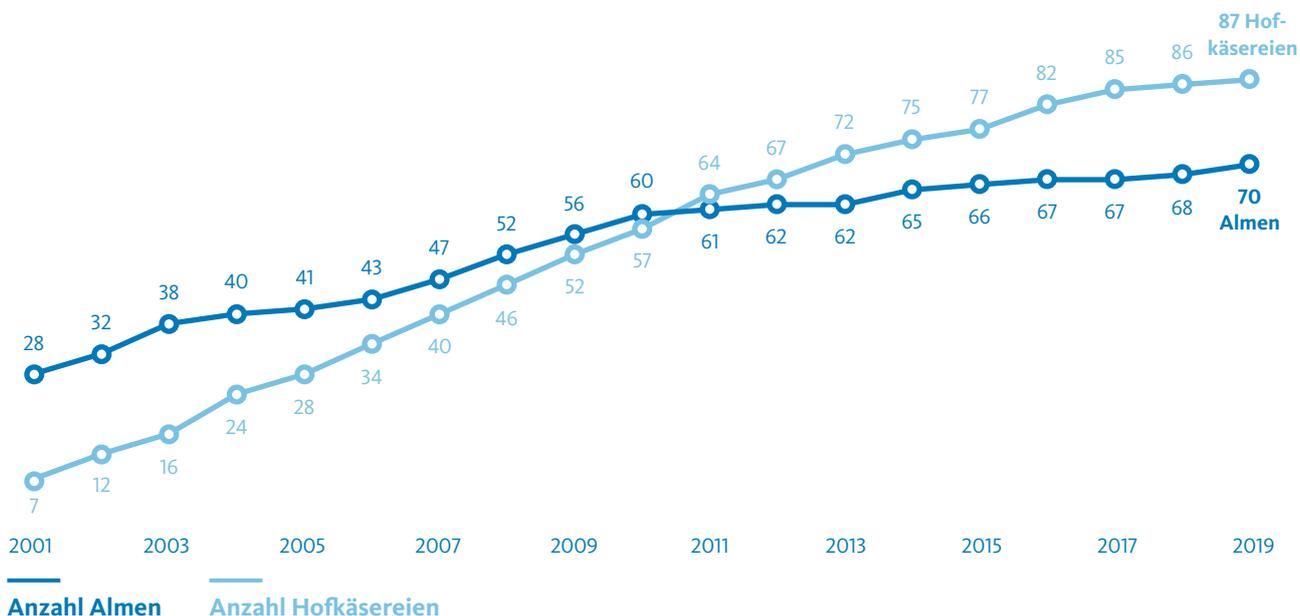
Alpkäseverkostung Fachschule Burgeis

Bei der Südtiroler Alpkäseverkostung an der Fachschule Fürstenburg in Burgeis waren heuer zum zweiten Mal auch die Nordtiroler Almen aus den Bezirken Imst und Landeck sowie die Unterengadiner Almen eingeladen. Insgesamt wurden 45 Käse eingereicht, von denen 9 die Note „ausgezeichnet“ und 21 die Note „sehr gut“ erhielten. Das Ergebnis zeigt, dass das hohe Qualitätsniveau der Alpkäse nicht nur einige wenige Almen betrifft, sondern sich auf fast allen Betrieben wiederfindet. Größere Qualitätsmängel beschränken sich auf sehr wenige Einzelfälle. Tagessieger und damit „Beste Alpkäse 2019“ wurde der Käse der Fane Alm, Vals mit Senn Andreas Buccoli und Obmann Johann Stolz. Der Publikumspreis ging an die Rableid Alm im Pfossental mit Senn Stefan Ilmer.

Internationale Almkäseverkostung Galtür

Südtiroler Almkäse wurde bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür 2019 mit insgesamt 21 Medaillen ausgezeichnet und konnte damit an die Vorjahreserfolge anknüpfen. Besonders erfreulich war, dass der „Drei-Käse-Hoch-Preis“ der Kinderjury in diesem Jahr auch an eine Südtiroler Alm ging: an die Äußere Schwemmalm im Ultental mit Senn Norbert Zöschg.

ENTWICKLUNG HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG



Projekte und Netzwerke

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.

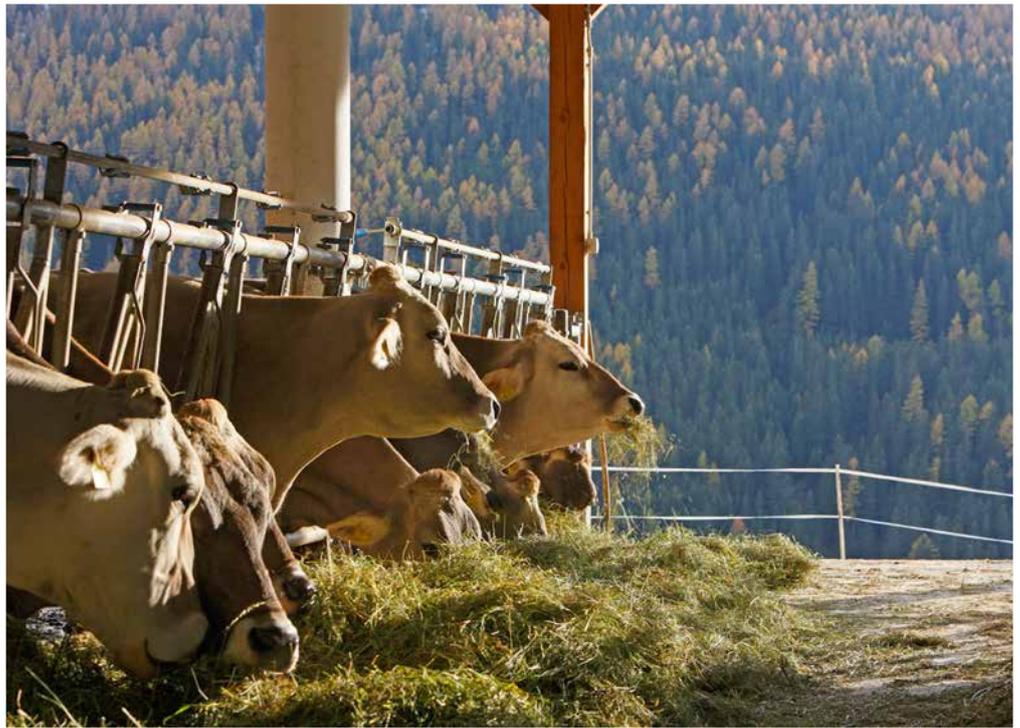
Forschungsprojekte

Die Teilnahme an Forschungs- und Innovationsprojekten wird immer wichtiger. Für die Arbeit an innovativen Projekten wird u.a. mit der Freien Universität Bozen, der Laimburg, dem NOI Techpark Südtirol und IDM Südtirol zusammengearbeitet. Der bürokratische Aufwand ist sehr groß, daher muss man Kosten-Nutzen gut abwägen. Insgesamt sind die Sonderprojekte jedoch ein gutes Instrument, innovative Ideen voranzutreiben und auch das Partner-Netzwerk zu stärken.

Folgende Projekte wurden bearbeitet:

- Innovationsförderung: Innovatives Prozessverfahren zur Herstellung von lysozymfreien Milchprodukten und deren Derivaten
- EFRE-Projekt: Chemische Marker in der Milch zum Nachweis von Silagezugabe beim Futtermittel von Milchkühen gemeinsam mit dem Versuchszentrum Laimburg und der Freien Universität Bozen
- EFRE-Projekt: „FH_TechNet“ Verpackungsmaterial/ Verlängerung der Haltbarkeit bei Käse gemeinsam mit dem NOI Techpark





Projekt Tierwohl

Bäuerinnen und Bauern haben ein ureigenes Interesse daran, dass es ihren Nutztieren gut geht. Doch Tierwohl und Wirtschaftlichkeit müssen immer gemeinsam gedacht werden. Höhere Tierwohlstandards sind mit höheren Kosten verbunden. Daher braucht es eine Abgeltung über den Produktpreis oder öffentliche Ausgleichszahlungen. Investitionen in die Tierhaltung wie neue Laufställe sind sehr kostenintensiv. Gerade die kleinen Betriebe leiden besonders unter den Auflagen. Ihnen fehlt einfach oft das Geld für neue Investitionen und die Anpassung an die sich immer schneller ändernden Rahmenbedingungen. Insgesamt muss auch die Lebensqualität der Bäuerinnen und Bauern beachtet werden, denn Menschenwohl und Tierwohl gehen Hand in Hand. Im Rahmen des „Projektes Tierwohl Südtirol“ liegt ein besonderer Fokus auf Haltungsbedingungen der Anbindehaltung, da diese eine im Berggebiet weit verbreitete Haltungsform darstellt. Gründe hierfür sind u.a. die geographische Lage sowie die vergleichsweise geringe Größe der landwirtschaftlichen Betriebe. Es wird daher erforscht, wie diese ursprüngliche, für viele Betriebe in Südtirol – bedingt durch die Berglandwirtschaft – unverzichtbare

Haltungsform zur Gesundheit und zum Wohle der Kühe optimiert werden und damit langfristig akzeptiert bzw. wettbewerbsfähig bleiben kann. Nur unter dieser Voraussetzung können die traditionellen, kleinbäuerlichen Strukturen, welche die Südtiroler Milchviehwirtschaft und Kulturlandschaft prägen und herausragend machen, auch in Zukunft aufrechterhalten werden.

In einem ersten Schritt wurde das entwickelte Tierwohlmonitoring im Jahr 2019 in 200 freiwillig teilnehmenden Milchviehbetrieben auf seine Umsetzbarkeit hin erprobt. In dieser Probephase wurden u.a. die Tierwohlkosten der Landwirte mit den erhobenen Daten einer Tierärztin betriebsindividuell verglichen und hinsichtlich ihrer Plausibilität überprüft. In der Testphase erkannte Defizite, beispielsweise Fehler bei der Tierwohlbeurteilung, die auf Formulierungen im Schulungs- bzw. Bewertungsbogen zurückzuführen waren, wurden anschließend im System korrigiert. In seiner aufbereiteten Version wird das Monitoring zur Erfassung von Tiergesundheit und Tierwohl in der Milchviehwirtschaft ab 2020 in allen Milchviehbetrieben in Südtirol umgesetzt.



Schulungen, Vorträge und Produktpräsentationen

Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter 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, die in Zukunft immer mehr an Bedeutung gewinnen. Weiters werden Methoden unterwiesen, die in den Laboratorien der Mitgliedsbetriebe noch nicht zum Einsatz kommen.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind tätig als Referenten bei verschiedenen Kursen und Lehrgängen wie bei der Ausbildung zum Käsesommelier, dem Lehrgang für Hof- und Buschenschänke, bei der Ausbildung zum Natur- und Landschaftsführer sowie bei Fachtagungen. Auch außerhalb Südtirols sind sie als Referenten zu Fachthemen gefragt. Über 400 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen an den Veranstaltungen teil.

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 produkt-spezifischen Anfragen der Konsumentinnen und Konsumenten, sowie der Presse sind die Mitarbeiter im Labor gefragte Ansprechpartner. Besonders bei Schulen gefragt sind Laborbesichtigungen.

Das Team

VERWALTUNGSRAT



Joachim Reinalter
Obmann



Georg Egger
Obmannstellvertreter



Adalbert Braunhofer



Klaus Faller



Paul Fuchs



Peter Ladurner

DIREKTION/VERWALTUNG



Annemarie Kaser
Direktorin



Maria Pichler
Verwaltung



Silvia Steinmayer
Direktionsassistentin/
Marketing

ABTEILUNG ROHMILCHKONTROLLE



Luis Kerschbaumer
Leiter



Thomas Kerschbamer
Qualitätsmanagement



Markus Kofler



Erich Pramstrahler



Lukas Zanon



Christian Kessler

ABTEILUNG LEBENSMITTEL



Andreas Österreicher
Leiter



Martin Lunger



Georg Matzneller



Bianka Schwackenhofer



Daniela Ablner



Thomas Fink

INFORMATIONSTECHNOLOGIE



Markus Stärkle



Martin Klotz

HOFBERATUNG



Michael Pichler



Josef Obkircher
(ab 01.01.2020
in Ruhestand)



Peter Moriggl



Alfred Pobitzer



**Anton
Tschurtschenthaler**



**Benedikt
Plattner**



Lukas Ebner



Tobias Mair



**Astrid
Vultaggio**



Aaron Gruber
(seit 17.06.2019)



**Herbert
Hopfgartner**
(ausgeschieden
am 31.07.2019)

Jonathan Fäckl
(seit 19.08.2019)



**Elisabeth
Niedermair**



**Michael
Marmsoler**



**Marion
Federspiel**



Anna Winkler
(seit 01.10.2019)



**Gianluca
Martinelli**
(seit 02.12.2019)



Sara Pixner
(ausgeschieden
am 31.10.2019)



Michael Joas



Patrik Angerer



Martin Schenk

**BERATUNG
ALMEN UND
DIREKT-
VERMARKTER**



Bertram Stecher

**MITARBEITER
AUF ABRUF:**

**Franz Ausserer
Franz Gufler
Konrad Wenter**

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

Gestaltung: W13, Bozen

Fotos: IDM-Südtirol / Filz, Blicke, Lafolger, Parisi,
Sardano, Gaglio; Stefano Cavada; Franz Innerbichler;
Sennereiverband Südtirol

Druck: Tipografia Druso, Bozen

Copyright 2020 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.
Alle Rechte vorbehalten.

