

# Tätigkeitsbericht 2021





**Nachhaltigkeit bedeutet, so zu leben und zu wirtschaften, dass es auch den nachfolgenden Generationen gut geht. Südtirols Bergbäuerinnen und -bauern tun dies seit jeher. Sie achten Grund und Boden und ihre Tiere und erzeugen hochwertige Lebensmittel. Dabei bewahren und gestalten sie die Südtiroler Landschaft für alle.**





War bereits das Jahr 2020 ein schwieriges für die Südtiroler Milchwirtschaft, so wurde das Jahr 2021 noch schwieriger. Die Covid-19-Pandemie zeigte weiterhin ihre Auswirkungen auf gesundheitlicher und wirtschaftlicher Ebene. Der Total-Ausfall der Wintersaison hat die Genossenschaften stark getroffen. Zudem kam es zu starken Preiserhöhungen bei wichtigen Rohstoffen, der Energie und beim Rohöl, was sich negativ auf die Auszahlungspreise auswirkte. Diese massiven Kostensteigerungen konnten leider am Markt nicht vollständig weitergegeben werden. Auch auf der Seite der Rohmilchproduktion sind die Kosten gestiegen, was insgesamt die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion verschlechtert. Es ist daher an der Zeit, die Position der Landwirte in der Lebensmittelwertschöpfungskette zu stärken.

Es muss das gemeinsame Anliegen aller sein, das langfristige Überleben der Bergbauernhöfe abzusichern. Sie sind das Rückgrat Südtirols und die Bäuerinnen und Bauern sorgen dafür, dass auch morgen noch heimische Qualitätsprodukte verfügbar sind und die Landschaft gepflegt wird.

**Joachim Reinalter, Obmann Sennereiverband Südtirol**

Eine nachhaltige Milchproduktion ist grundlegender Teil unserer Qualitätsphilosophie. Daraus ist das Projekt Tierwohl Südtirol entstanden. Die Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Tiere liegen den Bäuerinnen und Bauern sehr am Herzen. Fühlen sich die Tiere wohl, bleiben sie gesund und leben länger. Tierwohl erfordert täglichen Einsatz und tägliches Bemühen. Es steht am Anfang des Herstellungsprozesses, wenn wir von einer qualitativ hochwertigen Milch sprechen.

Die Kosten für die höheren Standards werden die Bäuerinnen und Bauern aber nicht allein tragen können. Dazu braucht es auch Konsumentinnen und Konsumenten, welche bereit sind, einen fairen Preis für den Mehraufwand zu bezahlen.

Denn Landwirtschaft kann nur dann nachhaltig sein, wenn Bäuerinnen und Bauern auch nachhaltig davon leben können.

**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 Rohmilchuntersuchung**
- 25 **Die Produktkontrollen**
- 28 **Akkreditierungen und Zertifizierungen**
- 29 **Südtirols beste Milchlieferanten**

## BERATUNG & SERVICE

- 32 **Die Hofberatung**
- 34 **Handwerkliche Milchverarbeitung**

## INNOVATION & NETZWERKE

- 37 **Projekte und Netzwerke**

- 40 **Das Team**

# Der Weltmarkt

## Kuhmilch-Lieferung in Europa

Quelle: [www.clal.it](http://www.clal.it)

**24,2 Mio. t**  
Frankreich

**31,9 Mio. t**  
Deutschland

**12,5 Mio. t**  
Polen

**9,1 Mio. t**  
Irland

**13,6 Mio. t**  
Niederlande

**13,1 Mio. t**  
Italien

Nach dem Corona-bedingt schwierigen Vorjahr erhielt der Milchmarkt 2021 wieder Auftrieb, auch wenn die Corona-Krise weiterhin ihre wirtschaftlichen Auswirkungen auch für die landwirtschaftlichen Betriebe zeigte. Die Nachfrage verlief insgesamt weitgehend normal, sowohl im Binnenmarkt als auch im Export.

Die europäische Milchwirtschaft erwirtschaftet einen Umsatz von 170 Mia. Euro, hat 12.000 Verarbeitungsstätten und beschäftigt über 300.000 Mitarbeiter. Sie trägt zudem 10 Mia. Euro zur Gesamtwirtschaftsbilanz der EU bei.

### **Milchproduktion**

Das Kuhmilchaufkommen in der EU-27 ist 2021 zum Stillstand gekommen, nachdem die Milchmenge seit 2009 angestiegen ist. Die deutlich gestiegenen Produktionskosten und ein Rückgang der Milchkuhbestände haben sich dämpfend ausgewirkt. Insgesamt wurden von über 20 Mio. Milchkuhen 144,8 Mio. t Milch produziert. Mehr Milchkuhe werden nur in Indien mit 58 Mio. Milchkuhen gehalten. Dieses stabile Milchaufkommen gab den Ausschlag für Preisanstiege am Weltmarkt, v.a. im letzten Jahresdrittel.

### **Export**

Trotz Engpässen bei Containern und Transportkapazitäten wurden 2021 höhere Mengen am Weltmarkt umgeschlagen. Insbesondere an Käse, Molkenpulver und Vollmilchpulver haben die Exportländer insgesamt höhere Mengen ausgeführt als im Vorjahr. Der Handel mit Magermilchpulver hat angebotsbedingt etwa auf dem Niveau der Vorjahre stagniert. China hat erneut höhere Mengen an Milchprodukten importiert und damit seine Position als größter Importeur von Milch im weltweiten Vergleich weiter ausgebaut. Die EU-27 hat ihre Exporte von Milchprodukten auf den Weltmarkt 2021 trotz des leicht rückläufigen Milchaufkommens teilweise gesteigert.

Größter Absatzmarkt waren die USA mit 132.930 t und einer Zunahme um 13%. Zuwächse konnten auch in der Schweiz, Ukraine, China und Kanada verbucht werden, während in Japan und Südkorea Einbußen hinzunehmen waren. Die Ausfuhren von Magermilchpulver sanken bei verringertem Angebot um 4% auf 774.396 t. China war wie in den beiden Vorjahren der größte Absatzmarkt mit einer leichten Ausweitung gegenüber 2020 um 3%. Die Einfuhren der EU-27 an Milchprodukten aus Drittländern sind 2021 fast durchweg etwas höher ausgefallen als im Vorjahr. Sie spielen für die Versorgung in der Gemeinschaft aber lediglich eine geringe Rolle.

### **Italien**

In Italien war das Jahr 2021 von den zwei Wellen der Covid-19-Pandemie gekennzeichnet. Die Wirtschaft hat sich stark erholt, wurde aber in den letzten Monaten des Jahres von einer starken Inflation getroffen, wie es sie seit 10 Jahren nicht mehr gegeben hat.

Seit im April 2015 die Milchquotenregelung gefallen ist, ist die Milchproduktion in Italien kontinuierlich angewachsen, und ist von 11,2 Mio. t im Jahr 2015 auf 13,1 Mio. t im Jahr 2021 angestiegen. Dies entspricht einer Steigerung von 17%. Der Selbstversorgungsgrad an Milch beträgt inzwischen bereits 90,4%. Im Jahr 2015 betrug dieser noch 77,44%.

Laut ISMEA wird dieses Wachstum bis 2025 anhalten, wo dann der Selbstversorgungsgrad erreicht sein wird. Das bedingt, dass weniger Import an Milch und Milchprodukten notwendig ist, es müssen aber auch neue Absatzkanäle für die zusätzlichen Milchmengen gefunden werden. Die Milch fließt zu über 80% in die Käseherstellung.

2021 war ein Rekordjahr für den Export mit 500.000 t und 3,5 Mia. Umsatz. Besonders erfolgreich im Export war der Mascarpone (+38%).

Die Milchwirtschaft in Italien erwirtschaftet einen Umsatz von ca. 16,5 Mia. Euro, das sind 11,5% des landwirtschaftlichen Umsatzes, und beschäftigt über 100.000 Personen.

Die Familien geben in etwa 20 Mia. Euro für Milch und Milchprodukte aus.

Die Struktur der viehhaltenden Betriebe verändert sich und die Betriebe werden immer größer. 30% der viehhaltenden Betriebe haben über 100 Tiere, im Jahr 2010 waren es noch 21%. Von den gesamten in Italien gehaltenen Tieren stehen 79% davon in solchen Ställen. Insgesamt 26.000 Betriebe produzieren Milch, ein Viertel davon produziert 78% der gesamten italienischen Milch. 80% der italienischen Milch wird in 4 Regionen produziert (Lombardei 45%, Emilia-Romagna 16%, Veneto 9%, Piemont 9%)

Die steigenden Produktionskosten belasten die landwirtschaftlichen Betriebe stark, so stieg im Jahr 2021 Mais um über 40% im Vergleich zum Vorjahr, Soja um 26% und die Entwicklungstendenz zeigt nach oben. Zudem stiegen auch die Kosten für die Energie. Laut Berechnungen von ISTAT sind die Produktionskosten im Schnitt um 7,4% gestiegen.

## **VERHÄLTNIS MILCHVIEHBETRIEBE/MILCHKÜHE**

**Europa :**

**144,8 Mio. t Milch von  
20 Mio. Milchkuhen**

**Indien:**

**96 Mio. t Milch von  
58 Mio. Milchkuhen**

# Die Anlieferung

## Angelieferte Mengen

Im Jahr 2021 wurden 0,5% mehr Kuhmilch angeliefert als im Vorjahr, insgesamt waren es 403,9 Mio. kg. Davon waren 4,5%, also insgesamt 18,3 Mio. kg Biomilch und Bio-Heumilch. Der Anteil an Heumilch an der Gesamtmilchproduktion beträgt 25%. Aus dem nördlichen Wipptal kamen von 213 Lieferanten 15,4 Mio. kg. Milch, davon 5,6 Mio. kg Bio- Heumilch.

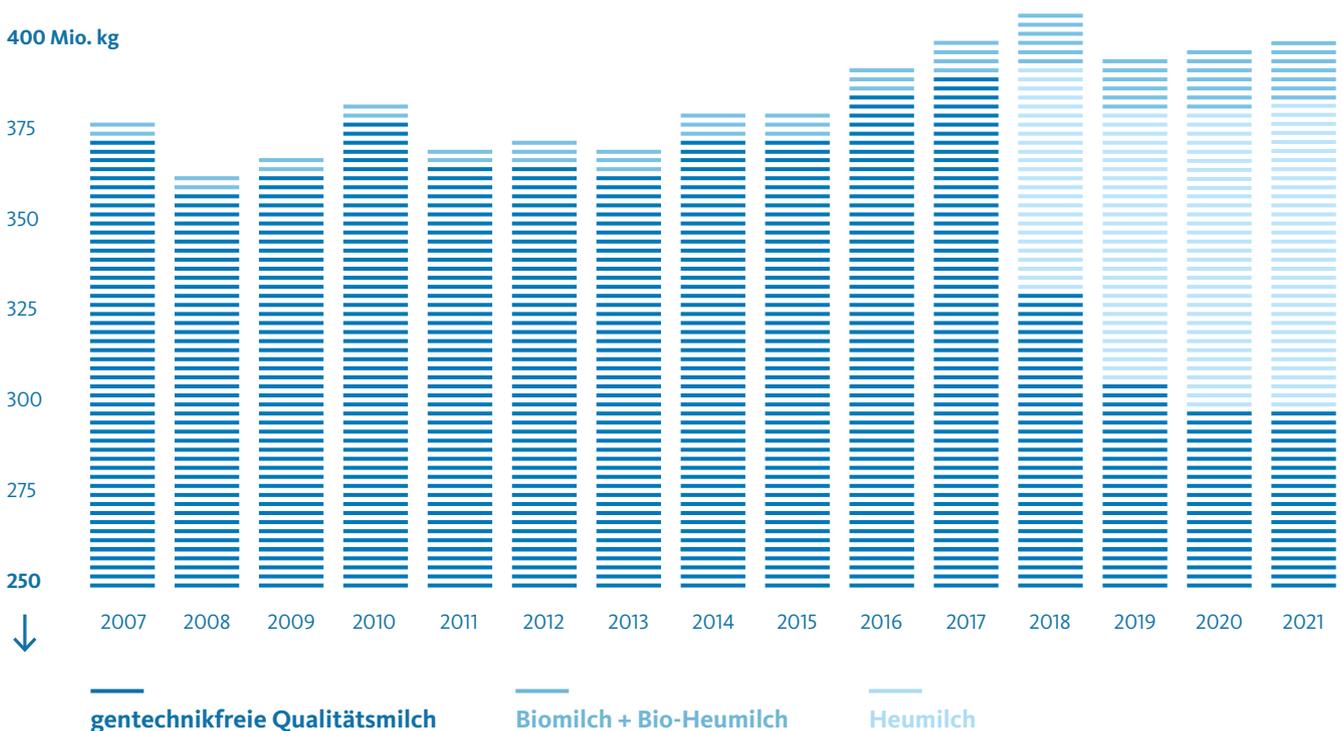
Die Anlieferung an Ziegenmilch ist um 1,4% auf knapp 1,6 Mio. kg gesunken. Davon war knapp 1% Bio-Ziegenmilch.

Die Witterung lieferte im Laufe des Sommers in den meisten Gebieten hinreichend Feuchtigkeit, die Futtermenge und -qualität waren daher meist zufriedenstellend.

Im Jahr 2021 gab es 4.354 aktive Milchlieferanten, das sind 62 weniger als im Vorjahr. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 92.761 kg.

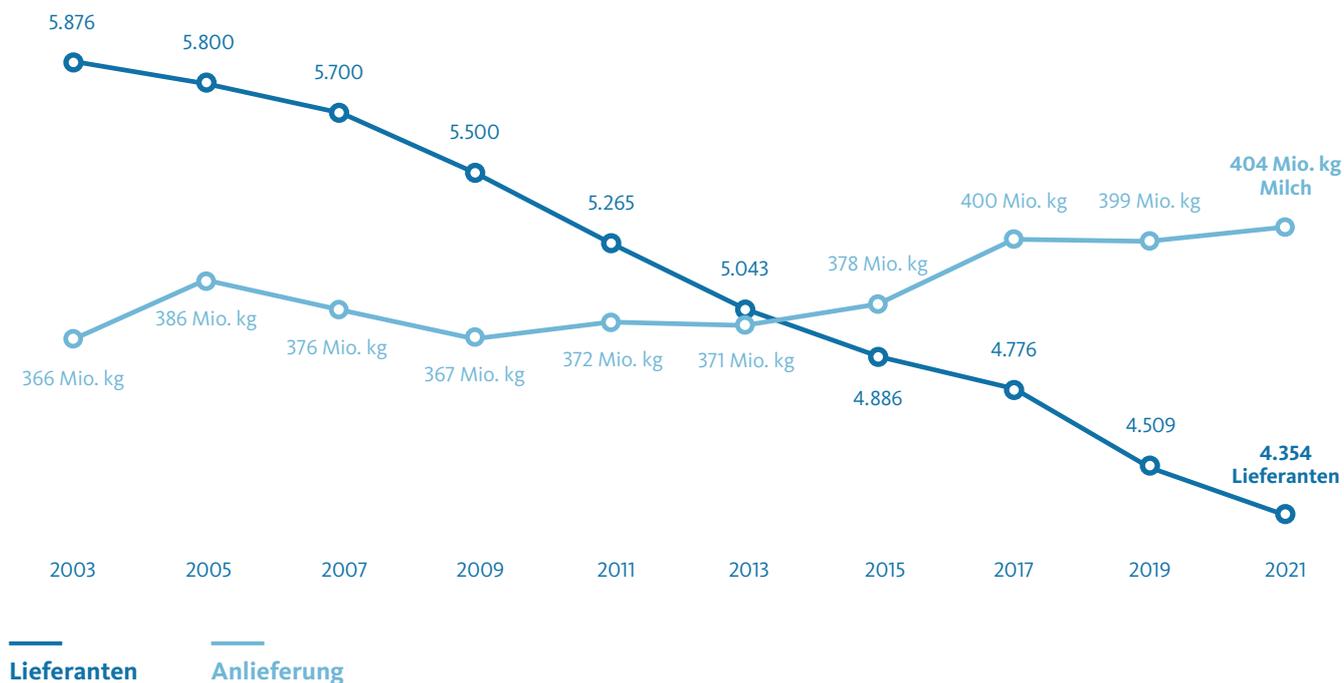
## ANLIEFERUNG KUHMITLICH

in Mio. kg/Jahr



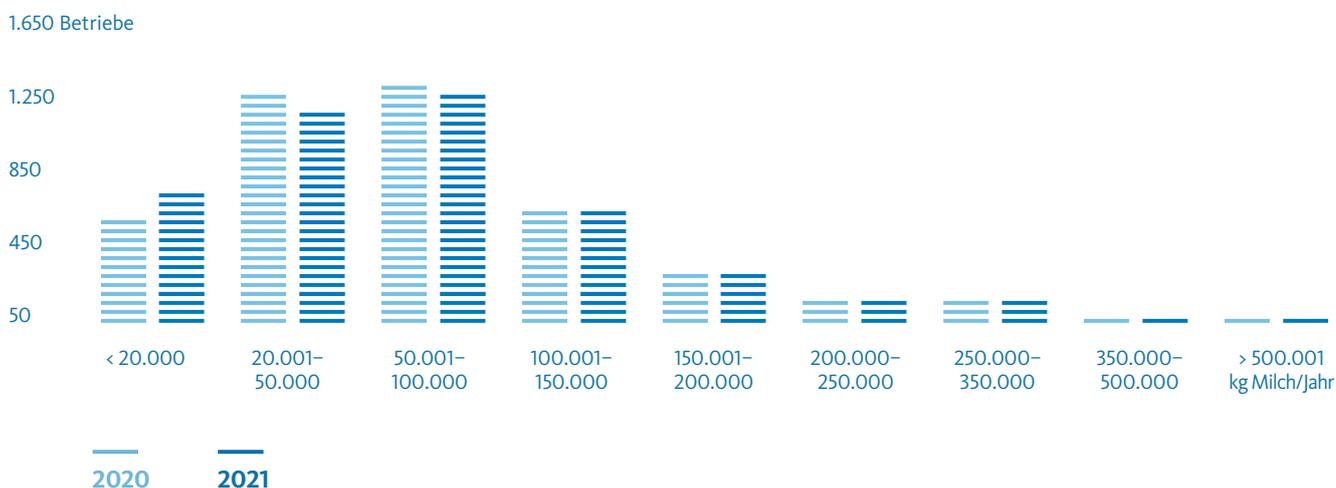
## ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



## LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE MIT VERGLEICH ZU 2020

Betriebe/kg Milch pro Jahr



## MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

**+0,5%**

Kuhmilch im Vergleich zum Vorjahr

**4,5%**

Anteil an Bio-Heumilch

**4.354**

Milchlieferanten

# Verarbeitung und Vermarktung

Die Südtiroler Milchwirtschaft mit ihren kleinstrukturierten Familienbetrieben schafft eine Kulturlandschaft, welche Südtirol ihr Gesicht verleiht. Sie schafft aber auch Produkte mit Persönlichkeit, gewachsen und veredelt in einem natürlichen Umfeld.

## Auswirkungen der Covid-19-Pandemie

Das Milchwirtschaftsjahr 2021 war weiterhin von der Covid-19-Pandemie geprägt. Der Ausfall der gesamten Wintersaison im Frühjahr hat den Sektor hart getroffen. Die Gastronomie und Hotellerie waren zeitweise über das gesamte Jahr von Beschränkungen betroffen. Auch der Städtetourismus in Italien ist fast zum Erliegen gekommen. Dies hat sich äußerst negativ auf den Absatz ausgewirkt.

Der starke Absatzrückgang im ersten Halbjahr konnte auch durch ein gutes 2. Halbjahr nicht mehr ausgeglichen werden. Erstmals seit Jahren wurden daher in allen Produktgruppen mit Ausnahme von Mascarpone geringere Mengen produziert. Dies hat dazu geführt, dass auch der Versandmilchanteil wieder gestiegen ist.

Im globalen Handel gab es zudem große Logistikprobleme, welche die Verfügbarkeit von Verpackungsmaterialien und notwendigen Rohstoffen erschwerten und diese verteuerten.

## Umsatz und Arbeitsplätze

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe ist leicht um 0,1% auf 518,1 Mio. Euro gesunken. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.081 Arbeitsplätze. Durch die wertvolle Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht und zu ausgezeichneten Produkten verarbeitet wird. Südtiroler Milchprodukte werden in über 40 Länder weltweit exportiert werden.

## ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

**1.601.878 kg**

-1,4% (2020)

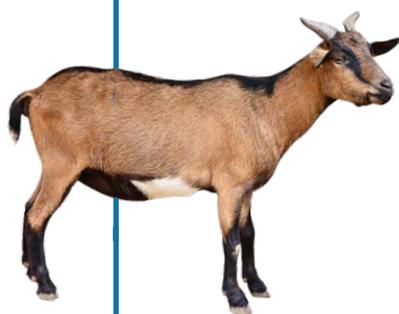
DAVON BIOMILCH

**15.946 kg**

DAVON HEUMILCH

**32.054 kg**

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2020.



FRISCHMILCH

**54.645 kg**

-10,89% (2020)



BUTTER

**1.845 kg**

+7,02% (2020)



KÄSE

**33.115 kg**

-10,27% (2020)



JOGHURT

**36.062 kg**

-3,98% (2020)

DAVON BIO-KÄSE

**819 kg**



## KUHMILCH-ANLIEFERUNG

# 403.884.934 kg

+0,46% (2020)

DAVON BIOMILCH

## 767.021 kg

+4,25% (2020)

DAVON HEUMILCH

## 84.782.564 kg

+1,95% (2020)

DAVON BIO-HEUMILCH

## 17.561.731 kg

+2,97% (2020)

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2020.



FRISCHMILCH

## 17.887.220 kg

-2,59% (2020)

DAVON HEUMILCH

## 14.226.888 kg

DAVON BIO-HEUMILCH

## 2.000.399 kg



BUTTER

## 3.252.629 kg

-5,23% (2020)

DAVON

BIO-HEUMILCH-BUTTER

## 66.010 kg



KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,  
Mozzarella)

## 21.329.190 kg

-7,34% (2020)

DAVON BIO-KÄSE

## 64.101 kg

DAVON

HEUMILCH-KÄSE

## 1.377.436 kg

DAVON

BIO-HEUMILCH-KÄSE

## 152.378 kg



JOGHURT, SKYR

## 157.036.223 kg

-1,84% (2020)

DAVON

HEUMILCH-JOGHURT

## 3.326.602 kg

DAVON BIO-HEUMILCH-

JOGHURT

## 8.660.064 kg

JOGHURT ZUM LÖFFELN

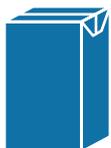
## 141.692.793 kg

-2,34% (2020)

JOGHURTDRINKS

## 14.030.761 kg

+2,70% (2020)



UHT-MILCH

## 23.794.166 kg

-6,37% (2020)



SAHNE

## 2.312.626 kg

+9,78% (2020)



MASCARPONE,  
RICOTTA, TOPFEN

## 12.367.270 kg

+8,83% (2020)

# Der Milchpreis

AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

**50,17**  
**Cent pro kg**  
durchschnittlicher  
Auszahlungspreis

**48,48**  
**Cent pro kg**  
gentechnikfreie  
Qualitätsmilch

**68,32**  
**Cent pro kg**  
Biomilch

**65,23**  
**Cent pro kg**  
Ziegenmilch

**203,7**  
**Mio. Euro**  
insgesamt  
an 4.354  
Milchlieferanten

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

Die Milchauszahlungspreise sind europaweit 2021 im Vergleich zum Vorjahr aufgrund der geringeren Verfügbarkeit an Milch leicht angestiegen. Aufgrund des äußerst schwierigen Marktumfeldes in Italien konnten die Südtiroler Milchhöfe keinen Anstieg beim Milchauszahlungspreis realisieren. Im Gegenteil: Die Südtiroler Landwirte sehen sich zum zweiten Mal hintereinander mit einem rückläufigen Auszahlungspreis konfrontiert und dies bei stark gestiegenen Produktionskosten.

### Kostendruck

Besonders hohe Kostensteigerungen haben die Landwirte bei Futtermitteln, Energie und Investitionskosten zu verbuchen, die Verarbeitungsbetriebe traf es vor allem bei Energie, Verpackungen und Transportdienstleistungen sowie bei Rohstoffen wie Früchten. So sind die Kosten für die Energie von Jänner 2021 bis Jänner 2022 um über 200%, für das Gas um über 350% und für den Treibstoff um knapp 53% gestiegen. In diesem Zeitraum verteuerten sich die Futtermittel um über 20%, die gentechnikfreien Futtermittel waren besonders betroffen.

Die Landwirte trifft es so auf zwei Fronten: einerseits steigen ihre eigenen Produktionskosten dramatisch, andererseits sind

die Milchhöfe kaum in der Lage, die eigenen Kostensteigerungen am Markt weiterzugeben. Dies führt zu einer Abwärtsspirale beim Milchpreis und gefährdet die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion. Bei vielen familiengeführten Höfen steht bei diesem enormen Kostendruck die Weiterführung des Betriebs auf dem Spiel.

Die gesellschaftlichen Leistungen der Berglandwirtschaft wären dann nicht mehr garantiert, was sich wiederum negativ auf die Tourismusdestination Südtirol auswirken würde.

Die Position der Landwirte in der Lebensmittelwertschöpfungskette muss gestärkt werden. Es kann nicht sein, dass der Markt immer höhere Forderungen an Qualität und Haltungsbedingungen stellt bei kaum vorhandener Kostenabgeltung.

### Öffentliche Förderung

Die Buchhaltungsergebnisse des Südtiroler Bauernbund zeigen wie jedes Jahr die Bedeutung der öffentlichen Förderung für die Bergbauernhöfe. 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.)

<b>EU (27)</b>	36,74 cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
<b>Deutschland</b>	35,70 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß)
<b>Österreich</b>	35,08 cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß)
<b>Frankreich</b>	36,21 cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)

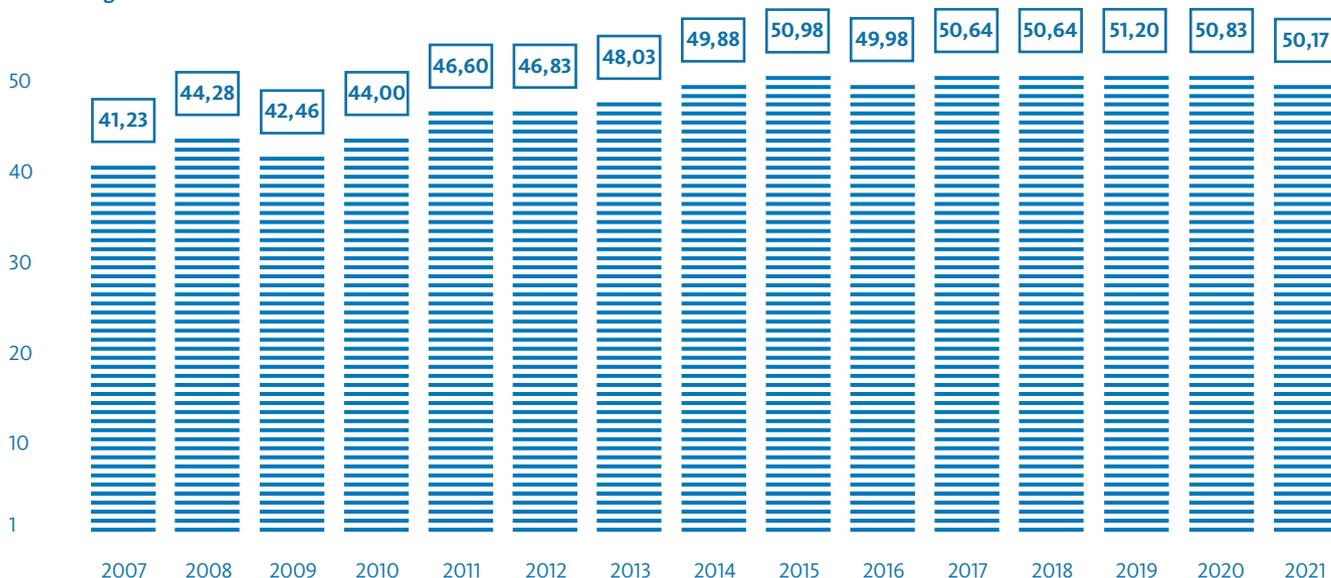
<b>Lombardei</b>	38,31 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
<b>Schweiz</b>	63,13 cent/kg
<b>Neuseeland</b>	37,46 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
<b>USA</b>	34,86 cent/kg (3,7% Fett)

Quelle: [www.clal.it](http://www.clal.it)

## ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL

Cent/kg Milch

60 Cent/kg





# Die Marketingmaßnahmen

**IDM Südtirol betreut seit nunmehr sechs Jahren die Planung, Koordination und Umsetzung der Kommunikations- und Marketinginitiativen für die mit dem Qualitätszeichen Südtirol gekennzeichneten Milcherzeugnisse. Diese Tätigkeit wird im Auftrag und in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol und den Südtiroler Milchhöfen ausgeübt.**



## PR- und Werbeinitiativen

### Pressereisen nach Südtirol

Ein besonderer Fokus wurde 2021 auf das Thema Frauen in der Milchwirtschaft gelegt. Im Rahmen von 6 Pressereisen wurden Pressevertretern von „F“, „Oggi“, „Sale&Pepe“, „Elle“ und „Touring Club Italia“ die Südtiroler Milchwirtschaft und ihre Einzigartigkeit nähergebracht. Über das Jahr verteilt wurden mehrere Milchbäuerinnen in ganz Südtirol besucht.

### Mit der Zeit gehen und „influencen“:

#### Milch Testimonials in den sozialen Netzwerken

Die 2020 eingegangene Kooperation mit den Influencerinnen Luisa Ambrosini, „Tacchi e Pentole“ und Francesca Guatteri, „Vivere Per Raccontarla“, als Testimonials für die Südtiroler Milchwirtschaft wurde 2021 fortgesetzt. Bei zwei Reisen nach Südtirol wurden mehrere Bergbauernhöfe und Produktionsstätten besucht. Über die Kanäle der beiden werden die Südtiroler Milchwirtschaft, ihre Produkte und die bäuerliche Welt in Form von Rezepten kommuniziert.

### Screen Time: die Südtiroler Milch im nationalen TV

2021 wurde die Südtiroler Milch bei bedeutenden Rai-Produktionen zum Thema Destination und Produkte eingebunden. In der Rai-Sendung von „Linea Verde Tour“ wurde über die Südtiroler Heumilch berichtet. Diese Folge wurde im Frühjahr und Herbst auf Rai 1 ausgestrahlt. In der Sendung „Buongiorno Benessere“ auf Rai 1 wurde die Südtiroler Butter positiv erwähnt. In „Unomattina“ wurde über Südtiroler Käse berichtet.

### Zukunftsträchtiges Großprojekt:

#### Die Heumilch-Werbekampagne

Die Heumilch-Werbekampagne, welche ursprünglich auf drei Jahre ausgelegt war, wurde 2021 fortgeführt. Ziel war und ist es Südtirol als erste Region Italiens, welche Heumilch geschlossen und unter einem Dach vermarktet, zu positionieren. Heumilch als ursprünglichste Bewirtschaftungsform hat in Südtirol eine lange Geschichte. In der Kampagne wird nicht nur diese Tradition, sondern auch die ausgezeichnete Milchqualität auf Basis des hochwertigen Futters vermittelt. Das alles wird durch das Qualitätszeichen Südtirol garantiert.

Im Jahr 2021 wurde die Kampagne erstmals durch ein weiteres Standbein ergänzt: Kommunikation am Verkaufspunkt. Diese fand in den Filialen zweier Partner im norditalienischen Lebensmitteleinzelhandel statt. Dabei gab es Kommunikationsmaßnahmen in den Medien und Handzettel der Lebensmitteleinzelhändler. Zudem wurden die Aktionen in den sozialen Medien mittels geotargeting beworben. Für die Heumilchkampagne erhielt der Sennereiverband Südtirol gleich zwei Preise im Rahmen der Tespi Awards der renommierten italienischen Fachzeitschrift „Formaggi & Consumi“. Die Kampagne konnte in den Kategorien „Miglior spot TV Latte“ sowie „Miglior campagna stampa consumer Consorzi e Istituzioni“ überzeugen. Die Prämierung erfolgte im Rahmen der Fachmesse Cibus in Parma.

### Brandkampagne von IDM Südtirol

Südtirol steht für nachhaltigen Tourismus, hochwertige Produkte, traditionelles Handwerk und innovative Industrie. Das ist die zentrale Aussage der Brandkampagne, die Ende September 2021 zum zweiten Mal in Italien und Deutschland angelaufen ist. Die Marke Südtirol wandelt sich von der Destinations- zur Regionenmarke. Die Kernbotschaft dahinter ist: „Gutes entsteht aus besonderen Begegnungen.“ Bereits das zweite Jahr in Folge gab es dazu einen TV-Spot, welcher im Deutschen Fernsehen auf Sat.1, ZDF, RTL und Pro7 und in Italien auf Rai 1, La7, Sky und Canale 5 zu sehen war.

### Agrarkampagne: Herkunftsland „Südtiroler Art“

Südtirol als Herkunftsland qualitativ hochwertiger Agrarprodukte zu positionieren, ist das Ziel der Kampagne Herkunftsland „Südtiroler Art“. Die Botschaft lautet: In Südtirol werden die Produkte nachhaltig mit viel Wissen und Begeisterung hergestellt. Die verschiedenen Videos der Produkte, die jeweils ein Thema repräsentieren, wurden im Herbst auf ausgewählten Online-Medien ausgestrahlt. Es wurde zudem eine Landingpage erstellt, auf der Videos und verschiedene Interviews zu spezifischen Bereichen ersichtlich sind. Die Kampagne soll im Jahr 2022 fortgeführt werden.



### Kleine Künstler – ganz groß: Gewinnspiel „Dolomilla“

Kinder spielerisch für gesunde Ernährung und lokale Kreisläufe zu sensibilisieren wird immer wichtiger. Aus diesem Grund hat die Südtiroler Milchwirtschaft ein Gewinnspiel für Kinder in Südtirol veranstaltet. Das Gewinnspiel dauerte von April bis Mai und wurde über verschiedene lokale Medien beworben. Kinder wurden eingeladen ein Bild zur Kurzgeschichte von „Dolomilla und die Regenbogenwiese“ zu malen. Abgeben konnten sie ihre Werke in den Shops der neun Südtiroler Milchhöfe. Als Dankeschön erhielten die Kinder einen Joghurt ihrer Wahl – darüber hinaus gab es einmalige Preise zu gewinnen: Plüschtiere, Einkaufsgutscheine und einen Urlaub in einem Familienhotel Südtirol. Insgesamt wurden 2.583 Bilder abgegeben, daraus wurden 30 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner gezogen.

### Breite Aufmerksamkeit für Südtiroler Produkte: „Weil ich Qualität will“

Schroffe Gipfel treffen auf Weinberge, sportliche Aktivitäten auf kulinarischen Genuss: Nicht nur Gäste, sondern auch Einheimische schätzen Südtirol. IDM reagierte darauf mit einer sektorenübergreifenden Kampagne für Südtiroler Qualitätsprodukte und Urlaub daheim. Ziel ist es, bei der einheimischen Bevölkerung, bei Gästen und Gastronomie mehr Bewusstsein für die Schätze Südtirols zu schaffen und dazu anzuregen, lokale Angebote stärker zu nutzen. Das verbindende Element zwischen Agrarsektor und Tourismus ist die Dachmarke Südtirol. Die Südtiroler Milch hat im Rahmen der Kampagne mittels eines eigenen Sujets und einem eigenen Radiospot noch mehr Sichtbarkeit erlangt. Der Slogan dabei lautete „Weil ich Frische will“.

### „Simply Guat“: Viertes Jahr der Rezeptreihe

„Simply Guat“ ist Südtirols saisonale Video-Kochbuch-Serie auf [www.stol.it](http://www.stol.it). Zwei erfahrene Hobbyköchinnen haben sich jeweils sechs Rezepte mit Südtiroler Milch und weiteren Südtiroler Produkten mit Qualitätszeichen einfallen lassen. Die Hobbyköchin Wilma Amort verzauberte in der Frühlingsstaffel mit kreativen zur Jahreszeit passenden Rezepten. Für die Sommerstaffel kreierte die erfahrene Hobbyköchin Barbara Prantl sommerliche Rezepte. Die ausgewählten Köchinnen haben sich für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas einfallen lassen – immer mit Südtiroler Qualitätsprodukten als wichtigen Zutaten.

## Schulprojekte

### Schulprojekt Milch: Das Projekt der Südtiroler Milchwirtschaft an Grundschulen

Von Mitte Januar bis Ende April 2021 wurden im Zuge des Milch-Schulprojektes, das sich an die 3. Klassen der Grundschulen in Südtirol richtet, 218 Klassen mit über 3.100 Kindern besucht. Auf spielerische und interaktive Weise gaben 11 Milchbotschafterinnen den Kindern einen Einblick in die Welt der Südtiroler Milchprodukte. Dabei wurde vor allem versucht, den Alltag der Bäuerinnen und Bauern vorzustellen. Die Informationen wurden dank eigens entwickelter pädagogischer Hilfsmittel interessant und einladend gestaltet. Den Kindern werden verschiedene Futtermittel vorgestellt und mit frischer Sahne wird Butter hergestellt. Abschließend gibt es für die Kinder die Broschüre „Mit Dolomilla vom Gras zum Glas“, mit den wichtigsten Inhalten der Schulstunde, einen Turnbeutel und einen Joghurt als Geschenk. Im Jahr 2021 wurden die Lernunterlagen fürs Schulprojekt überarbeitet und ein Lernvideo produziert. Weiters wurde die Website [www.dolomilla.com](http://www.dolomilla.com) ins Leben gerufen, auf der den Kindern die Inhalte zur Verfügung stehen.

## Trade Marketing Food

### Südtiroler Qualitätsprodukte bei Eataly

Eataly setzte im August 2021 in den USA und Kanada auf Qualitätsprodukte aus Südtirol. In ausgewählten Filialen der renommierten Einzelhandelskette wurden diverse Südtiroler Käse, Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Wein DOC den Kunden vorgestellt.

### Beim Lebensmitteleinkauf Südtirol-Urlaub gewinnen: Vinci l'Alto Adige

Ein Stück Südtirol im Lebensmittelhandel einkaufen und dabei einen Urlaub in Südtirol gewinnen – das war die Kernaussage einer Trade- und Kommunikationskampagne auf dem italienischen Markt. Im Oktober und November konnten Kunden in einer großen Supermarktkette in der Lombardei beim Kauf von Produkten mit Qualitätszeichen Südtirol bei der Aktion „Vinci l'Alto Adige“ mitmachen. Geschulte Genussbotschafterinnen machten die Kunden in den Verkaufspunkten auf die kulinarischen Schätze aus Südtirol aufmerksam.



# Die Rohmilchuntersuchung

Als Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol steht der Sennereiverband für unabhängige Kontrollen, Neutralität und Integrität. Der gesamte Entstehungsprozess der Milch wird von der Produktion am Bergbauernhof bis hin zur Milchsammlung und zum fertigen Milchprodukt überwacht.

Auch im Jahr 2021 erwies sich die Covid-19-Pandemie für die Kontrolltätigkeiten als Herausforderung. Durch den hohen Einsatz des gesamten Teams und durch rigoroses Einhalten aller Vorsichtsmaßnahmen konnten alle Dienstleistungen immer aufrecht gehalten werden.

Ein jedes Qualitätsprodukt braucht eine qualitativ hochwertige Grundlage. Die flächendeckende Kontrolle der Rohmilch ist Basis für ein sicheres Produkt und für eine gerechte Bezahlung der Rohmilchqualität.

## Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

- Untersuchung der Rohmilchproben als Basis für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Weiterleitung der Untersuchungsergebnisse an die Bäuerinnen/Bauern (mittels SMS, Email, Fax und Milkphone)
- Untersuchung von Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- Untersuchung der Progesteron- und Trächtigkeitsproben
- Bereitstellung der Milchgeld-Abrechnungsdatensätze für die Molkereien
- Überprüfung der Milchsammelwagen
- Eichung von Volumenmessanlagen nationaler und europäischer Zulassung
- Abwicklung der Leistungskontrollproben als Dienstleistung für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände
- Probenbereitstellung für das Institut für Tierseuchenbekämpfung zur Untersuchung auf Rinderkrankheiten (IBR, Brucellose, Leukose)
- Bereitstellung der Untersuchungsergebnisse an die Landeszahlstelle für die Auszahlung der Milchprämie
- Durchführung der gesetzlichen Lieferantenüberwachung
- monatliche Weiterleitung der flächenbezogenen Daten an die Molkereien
- Durchführung der Milchmengenmeldung an SIAN
- Betreuung von Förderprojekten

## Anzahl der Rohmilchproben

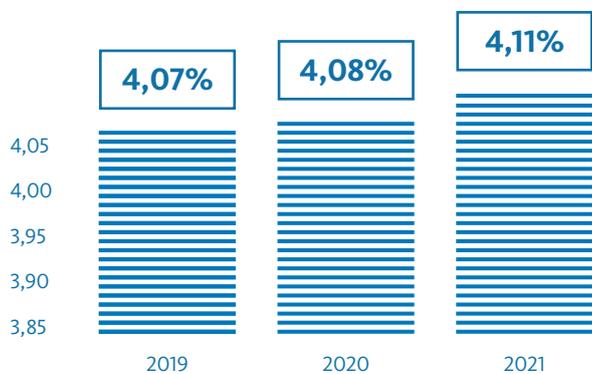
Im Bereich der Rohmilch werden 9 unterschiedliche Analysemethoden abgewickelt. Diese erfassen insgesamt 45 Parameter.

## INSGESAMT WURDEN IN DER ABTEILUNG ROHMILCH FOLGENDE PROBEN UNTERSUCHT:

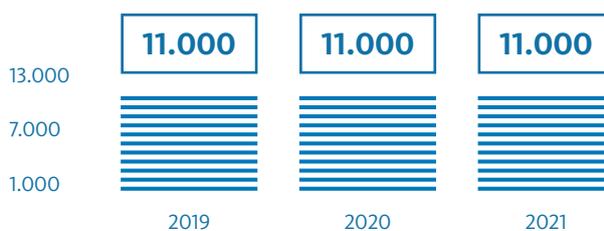
ART DER PROBE	2020	2021
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	281.613	289.295
Leistungskontrollproben	329.750	360.095
Informationsproben	58.120	47.815
Überprüfung der Milchsammelwagen	10.022	8.682
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	8.505	9.060
Versteigerungsproben	1.079	1.494
Progesteronproben	3.087	2.744
Trächtigkeitsproben	24.487	25.202
Clostridienproben	27.247	27.080
<b>INSGESAMT</b>	<b>743.910</b>	<b>771.467</b>

Aufgrund des Lockdowns im Frühjahr 2020 war es für knapp zwei Monate nicht möglich, Leistungskontrollproben abzuwickeln. Im Jahr 2021 verlief die Leistungskontrolle wieder in der Norm, daher gab es im Jahr 2021 wieder wesentlich mehr Leistungskontrollproben. Täglich werden knapp 3.500 Proben untersucht. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

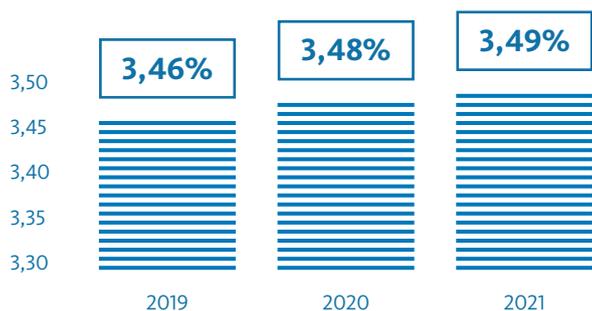
### ENTWICKLUNG DES FETTGEHALTES in Prozent



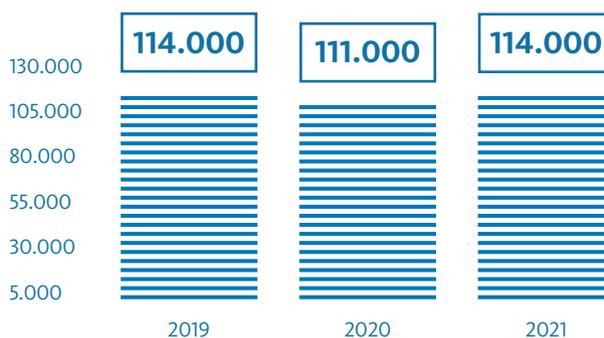
### ENTWICKLUNG DER GESAMTKEIMZAHL Gesamtkeimzahl



### ENTWICKLUNG DES EIWEISSGEHALTES in Prozent



### ENTWICKLUNG DER ZELLZAHL Zellen





## Sofort informiert

Damit Bäuerinnen und Bauern bei Problemen sofort einschreiten können, braucht es eine rasche Information. Diese garantiert der Sennereiverband durch die verschiedenen automatisierten Informationssysteme. Der Milcherzeuger kann die von ihm bevorzugte Variante wählen. Ob mit der telefonischen Abfrage oder der Übermittlung mittels Fax, Email oder SMS. 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 in Hinblick auf das Vorjahr leicht angestiegen.

## SOFORT INFORMIERT

Kommunikation der Analyseergebnisse



# 157.770

E-Mails



# 7.024

Fax



# 394.250

SMS

Anrufe  
bei Milkphone

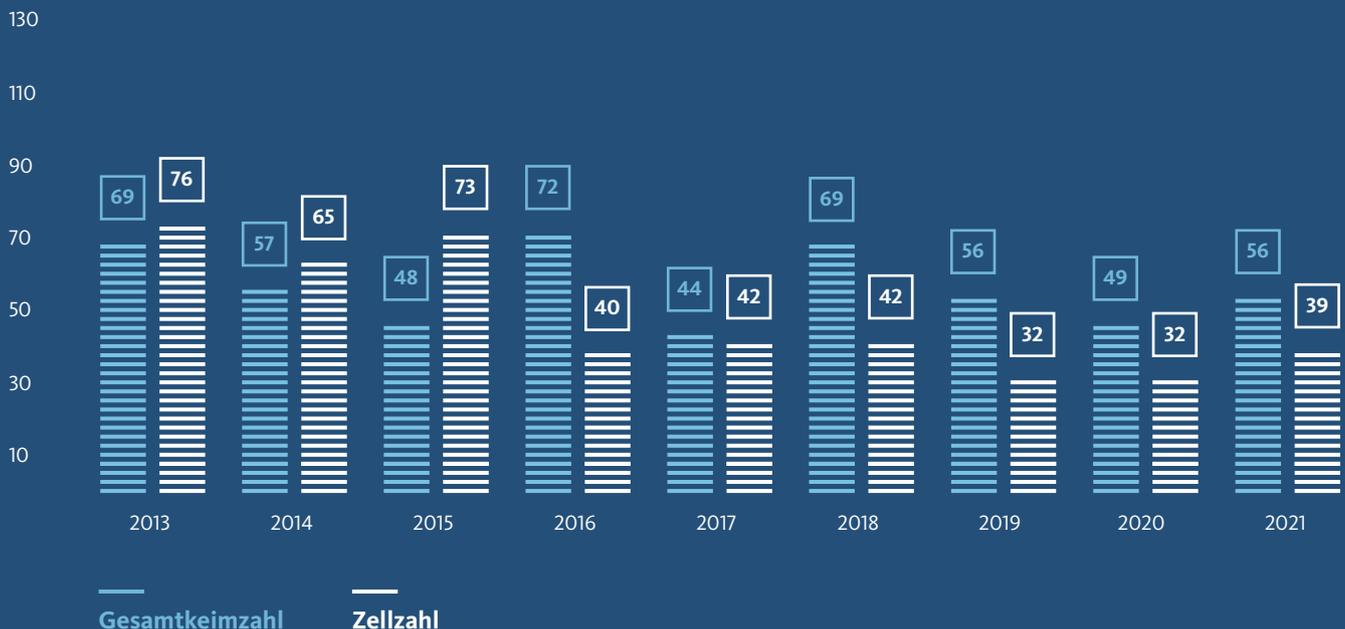
# 17.420

versandte  
Informationsschreiben

# 1.993

## ANZAHL LIEFERSPERREN

Gesamtkeimzahl/Zellzahl



## Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 4.128 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 Volumensmessanlagen 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.

Der Sennereiverband hat im Jahr 2021 die Akkreditierung als „laboratorio di taratura“ (akkreditiertes Kalibrierlabor) durch ACCREDIA erreicht und führt die Milchmengenüberprüfungen nun in akkreditierter Form durch. Auch die Handelskammer Bozen überwacht die Kontrollen des Sennereiverbandes.

### FOLGENDE ÜBERPRÜFUNGEN WURDEN DURCHGEFÜHRT:

**259**

Abnahmen bei  
Milchsammelwagen

**719**

Hygienekontrollen bei  
den Milchsammelwagen

**657**

Überprüfungen  
von Temperaturfühlern

**71**

Eichungen bei  
Milchsammelwagen

**25**

Reparaturen bei  
Milchsammelwagen

# Die Produktkontrollen

**Neben Qualität, Geschmack und Preis ist die Produktsicherheit ein wichtiges Kaufkriterium für Konsumenten. Diese erwarten sich ein qualitativ hochwertiges und sicheres Produkt. 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 und die Unbedenklichkeit der Südtiroler Milchprodukte zu 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 M<sub>1</sub>, Pestizide, PBC's, Dioxine, Pestizide
- 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

## **Leichter Rückgang an untersuchten Produkten**

Die Anzahl an untersuchten Produkten ist im Jahr 2021 nochmals leicht zurück gegangen. Bedingt durch die Covid-19-Pandemie wurden weniger Tests und Projekte durchgeführt. Auch vonseiten der Handelsketten wurden bei Audits nach wie vor nur Standards abgewickelt, daher gab es weniger neue Anforderungen.

Die nachgefragten Methoden hängen direkt mit den aktuellen Problematiken zusammen. Die Herausforderung dabei ist es, den Spagat zwischen Kosten und Sicherheit zu finden. 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.

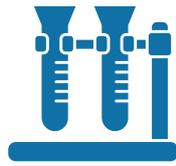
Im Jahr 2021 hat die Anzahl an untersuchten Produkten um 1,5 % abgenommen, die Gesamtzahl an Untersuchungen hat jedoch um knapp 5% zugenommen.

## PRODUKTKONTROLLEN IM VERGLEICH ZUM VORJAHR



**60.994**

**Mikrobiologische  
Untersuchungen**  
(+3.798)



**18.902**

**Chemische  
Untersuchungen**  
(-336)



**8.138**

**Physikalische  
Untersuchungen**  
(+749)



**3.054**

**Sensorische  
Untersuchungen**  
(+34)



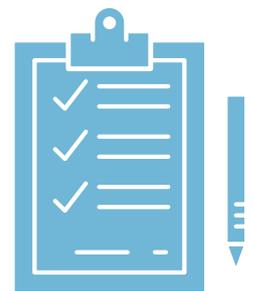
**1.552**

**Berechnete  
Parameter**  
(+114)



**24.418**

**Untersuchte Produkte**  
(-369)



**93.423**

**Untersuchungen gesamt**  
pro Produkt werden mehrere  
Untersuchungen gemacht  
(+4.359)

### **Aufwendige Produktkontrollen**

Die Produkte werden auf eine Vielzahl von Parametern untersucht. Dabei werden die Methoden regelmäßig verfeinert und optimiert. Häufig handelt es sich 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 Almen und Direktvermarkter Erleichterungen im Bereich der Untersuchungsmenge und -frequenz erzielt werden. Nach wie vor steht aber 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 internen Audits überprüfen muss, werden einige interne Audits 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 M<sub>1</sub> 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.

2021 hat der Sennereiverband Südtirol an 39 Ringversuchen mit 224 Parametern teilgenommen. 23 Ringversuche entfielen dabei auf den Bereich Rohmilch und 16 auf den Bereich Lebensmittel. 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:**

- Akkreditierung als Prüflabor (laboratorio di prova) nach UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 durch Accredia
- Akkreditierung als Kalibrierlabor (laboratorio di taratura) nach UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 durch Accredia und Anerkennung als private Eichstelle für Volumenmessanlagen nationaler und europäischer Zulassung durch Unioncamere
- Anerkennung als metrischer Hersteller für die Reparatur von Mengenanlagen, autorisiert durch die Handelskammer Bozen
- Zertifizierung der gesamten Wertschöpfungskette Milch nach dem Accredia-Standards RT 11 „Ohne Gentechnik“
- Zertifizierung der Rückverfolgbarkeit der Wertschöpfungskette Milch nach dem ISO-Standard 22005:2007
- Anerkanntes Labor für die Durchführung der Milchgüteproben durch die AMA-Agrarmarketing Austria für die Milchproben aus Nordtirol



# Südtirols beste Milchlieferanten

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

2.302 Lieferanten, das sind immerhin 52,8 % aller Lieferanten haben

es geschafft, das gesamte Jahr über 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 2021 IST:

### **Holzer Josef**

Wieseler, Mühlwald/Taufers  
BERGMILCH SÜDTIROL

## DIE WEITEREN BESTEN DER MILCHHÖFE SIND:

### **Pramstrahler Hubert**

Bühler, Villnöss  
MILCHHOF BRIXEN

### **Kinzner Martin**

Peterer, Brenner  
MILCHHOF STERZING

### **Thaler Matthias**

Mannerhof, St. Pankraz  
MILCHHOF MERAN

### **Tumler Alois**

Galmeinhof, Naturns  
SENNEREI ALGUND

### **Patzleiner Günther**

Galler, Innichen  
SENNEREI DREI ZINNEN

### **Fuchs Barbara**

Pfeifhof, Sexten  
SENNEREI SEXTEN

### **Spechtenhauser Nikolaus**

St. Nikolaushof, Burgeis  
SENNEREI BURGEIS

### **Pflug Andreas**

Unterausserrain,  
Moos in Passeier  
PSAIRER BERGKÄSEREI BIO



## Südtirols bester Milchlieferant im Portrait

Die Anfahrt zum Wieselerhof in Mühlwald ist weit, vom Dorfzentrum sind es nochmals 7 km Bergstraße. Die Wiesen am Mitterberg sind sehr steil, zum Teil scheinen sie direkt senkrecht zu sein. Die Leitplanken zeugen von den Schäden, die der Schneedruck im Wald angerichtet hat. Der Hof liegt auf 1.600 m ü.d.M. und thront hoch über dem Tal, Auge in Auge mit den gegenüberliegenden Bergen. Während unten im Tal im Winter für einige Zeit überhaupt keine Sonne scheint, ist am Wieseler die kürzeste Sonnenscheindauer 6 Stunden.

Josef Holzer (54) lebt am Hof mit seiner Frau Annamaria (53), den Kindern Manuela (24), Daniel (20) und Martina (17) und seiner Mutter Martha (79). Josef arbeitet als Baggerfahrer und Daniel als Schlosser.

Beeindruckende 126 Erschwernispunkte weist der 2 ha große Hof auf, zusätzlich sind 3,5 ha Wald. Die Wiesen fallen steil ab. Trotz der Steilheit nehmen die Maschinen inzwischen viel Arbeit ab. Bei der Heuernte helfen alle mit. Zweimal werden die Wiesen gemäht, die besten Stück auch dreimal. Im Sommer kommen die 2–3 Fleckvieh-Kühe auf die Weide. Dass es den Kühen gut geht, das zeigt ihre Langlebigkeit. Einige seiner Kühe haben über 10 mal

gekalbt. Die Heumilch wird an die Mila geliefert. Derzeit wird die Milch vom Milchsammelwagen in der Nähe des Hofes abgeholt. Wie lange das noch so bleiben wird, ist fraglich. Die Anfahrt für den Milchsammelwagen ist nämlich beschwerlich und im Winter ist die Straße ins Dorf immer wieder von Lawinen verlegt. Einen Ausweg bietet jetzt die Forststraße als Alternative.

Nach dem Geheimnis der guten Milch gefragt, meint Josef nur, dass er bereits seit 2009 immer ein Plakette bekommen habe. Was jetzt den Ausschlag für die beste Milch gegeben habe, das wisse er selbst nicht. Vielleicht ist es ja auch die Hilfe des heiligen Antonius, der über der Stalltür wacht und seinen Segen gibt.

Auf die Frage, ob es denn nicht beschwerlich sei, hier oben zu wohnen, sieht Josef die Vorteile „wir haben es hier feiner gehabt, viele wären froh gewesen, hier oben zu sein“ und bezieht sich dabei auf die Pandemie-Zeit.

Für Sohn Daniel, der auch in der Bauernjugend Mühlwald aktiv ist, ist bereits jetzt klar, dass er den Hof übernehmen wird. Trotz allem ist er Heimat und seine Begeisterung für die Landwirtschaft ist groß.



# Medaillenregen bei der Käsiade

11 mal Gold, 6 mal Silber und 6 mal Bronze, so das hervorragende Ergebnis für die Südtiroler Milchwirtschaft bei der 15. Käsiade in Hopfgarten in Tirol. 455 Produkte aus 8 Nationen stellten sich dem Wettbewerb und die Qualität der Südtiroler Käse und der Südtiroler Butter überzeugte die Fachjury.

Die internationale Käsiade ist ein Wettbewerb für Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland und wird vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet. Daneben gibt es auch noch einen Butterwettbewerb. Die Beurteilung erfolgt durch eine international besetzte Fachjury, wobei das wichtigste Kriterium in der Bewertung der Geschmack ist. Die Käsiade hat zum wiederholten Mal gezeigt, dass die Südtiroler Milchwirtschaft international im Spitzenfeld liegt.



## MEDAILLENSPIEGEL DER KÄSIADE 2021

### GOLD

#### **Mila Bergmilch Südtirol**

Kräuterhexe  
Mozzarella Fior di latte

#### **Milchhof Brixen Brimi**

Mozzarella Kugel 125 g  
Mozzarelline Heumilch  
Mozzarella Bocconcini

#### **Sennerei Drei Zinnen**

Toblacher Butter

#### **Käserei Sexten**

Sextner Stangenkäse

#### **Feinkäserei Capriz**

Giniz

#### **Seppner-Hof-Käserei, Pfelders/Moos i. Passeier**

Pfelderer Bergkäse

#### **Hofkäserei Neuhaushof, Ahornach**

Bärlauchkäse

#### **Hofkäserei Unterolzl, Sexten**

Ziegenfrischkäse in Olivenöl

### SILBER

#### **Mila Bergmilch Südtirol**

Mascarpone

#### **Käserei Sexten**

Sextner Qualitätsbutter

#### **Feinkäserei Capriz**

Ziegello

#### **Hofkäserei Neuhaushof, Ahornach**

Kräuterkäse  
Wildkräuterkäse

#### **Hofkäserei Unterolzl, Sexten**

Ziegenrolle

### BRONZE

#### **Sennerei Drei Zinnen**

Hochpustertaler  
Toblacher Stange

#### **Sennerei Burgeis**

Burgeiser Halbfett Käse  
Burgeiser Classic  
Stilfser g.U.

#### **Käserei Sexten**

Sextner Bauernkäse

# Die Hofberatung

**Unsere Hofberater beraten kompetent in allen Belangen der Milcherzeugung. 2021 waren die vier Berater des Sennereiverbandes auf über 2.200 Höfen in ganz Südtirol unterwegs. Im Rahmen der Beratung informieren sie Milchlieferanten über technische Neuerungen auf dem Gebiet der Milchgewinnung und empfehlen Maßnahmen zur Behebung festgestellter Mängel bei der Milchgewinnung und Melktechnik. Der Großteil der Beratungen erfolgt auf Anfrage der Lieferanten.**

**Die derzeitige wirtschaftliche Situation verlangt auch den Bäuerinnen und Bauern viel ab. Nur mit einem gut geführten Betrieb kann eine dauerhaft hohe Qualität beibehalten und somit eine Weiterbewirtschaftung gesichert werden.**

## **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 Viertelgemelkproben in den Betrieben
- Hemmstoffnachkontrollen – Freigabe der Lieferanten
- Prüfung der Milchmessgeräte für die Leistungskontrolle
- Diverse Probeziehungen
- Teilnahme an Förderprojekten (Tierwohl, Heumilch)
- Vorträge und Melkurse
- Kontrolle und Dokumentation der gentechnikfreien Fütterung

## **Melkanlage und Milchammer: regelmäßige Kontrolle lohnt sich**

Den Großteil der Anforderungen an die Beratung 2021 bildete die Überprüfung von bestehenden und die technische Abnahme von neuen Melkanlagen. Insgesamt wurden rund 1.500 Anlagen überprüft. Bei gut einem Viertel der kontrollierten Melkanlagen wurden Mängel festgestellt. Diese Mängel beruhen oft auf Wartungsfehlern. Vielfach werden Verschleißteile nicht zeitgerecht ausgetauscht. Dementsprechend wichtig ist die jährliche Kontrolle. So mussten beispielsweise bei über 1.300 Lieferanten Pulsatoren eingestellt oder getauscht werden. Zudem wurden bei knapp 800 Betrieben Änderungen

am Betriebsvakuum vorgenommen, um die Melkarbeit zu verbessern. Bei jedem Besuch ist zudem die Melkhygiene und Melkroutine im Fokus und es wird verstärkt darauf hingewiesen, dass alle milchführenden Teile jährlich gewechselt werden müssen. Auch der Zustand und die Hygiene der Milchammer sind regelmäßiges Beratungsthema. Um qualitativ hochwertige Milch zu erzeugen ist ein größtmögliches Maß an Sauberkeit und Hygiene, beginnend im Stall, über das Melken bis hin in die Milchammer erforderlich. Die Milchammer spielt dabei eine zentrale Rolle und ist das Aushängeschild für jeden Milchlieferanten. Sie sollte nicht nur hygienisch sein, sondern auch bautechnisch den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Jeder einzelne Lieferant kann so dazu beitragen das gute Image der Milch zu bewahren.

## **Eichung der Milchmengen-Messgeräte und Futtermittelkontrollen**

2021 wurden im Auftrag für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wieder die Milchmengenmessgeräte überprüft. Insgesamt wurden 942 Geräte kontrolliert. 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. Zeitgleich wurde die richtige Etikettierung und Dokumentation der Futtermittel kontrolliert. Diese ist für jeden Landwirt gesetzlich verpflichtend, um eine transparente Rückverfolgbarkeit zu garantieren.

Häufiges Thema bei Beratungsgesprächen waren wiederum die Zell- (41 Beratungen) und Keimzahl (128 Beratungen).

### Schalmtest und Viertelgemelksproben:

#### Hilfe bei erhöhten Zellzahlen

Häufig wird in der Beratung festgestellt, dass Mastitisprobleme mit fehlerhafter Fütterung zusammenhängen. Einen Einfluss haben aber auch die Haltung der Tiere und die Melkhygiene. Immer noch wird der Schalmtest als Eigenmittel zur Kontrolle der Eutergesundheit vernachlässigt. Bei insgesamt 2.235 Tieren führten die Hofberater einen Schalmtest durch. Zusätzlich wurden 3.778 Viertelgemelksproben für einen Erregernachweis und dem dazugehörigen Antibiogramm gezogen.

#### Die Gefrierzahl

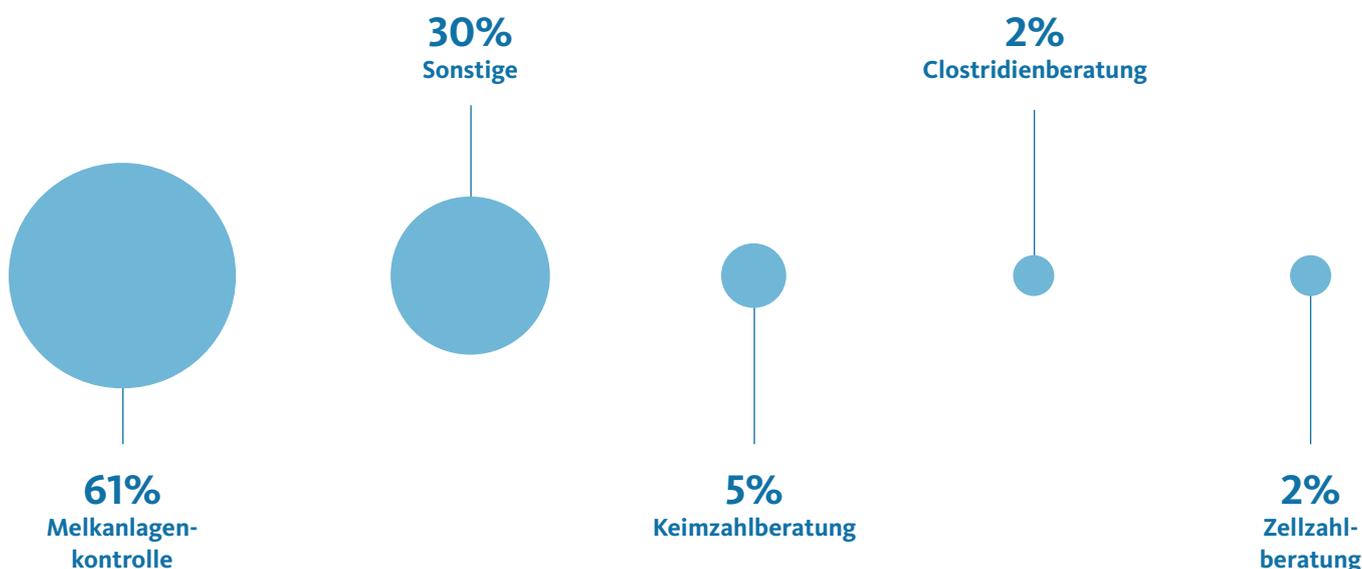
Im Frühjahr und im Herbst gibt es vermehrt Beratungsanfragen zur Gefrierzahl. Die Gefrierpunktbestimmung dient in erster Linie der Erkennung von Fremdwasserbeimengung. Die Hauptursachen für eine Gefrierpunkterhöhung sind Mängel in der Melkanlage und Fütterungsfehler.

#### Fachunterricht und Projektarbeit

In den landwirtschaftlichen Fachschulen Dietersheim, Salern und Fürstenburg wurden wiederum Melkurse in Theorie und Praxis abgehalten. Zudem wurden Vorträge für die Junglandwirte abgehalten. Auch bei den Sennerkursen, Hirtenkursen und bei anderen verschiedenen Veranstaltungen wurden die Vorträge der Hofberater in Anspruch genommen. Gemeinsam mit Partner wie der Freien Universität Bozen, der Laimburg, oder der Università di Padova konnten die Hofberater wesentlich zur erfolgreichen Umsetzung mehrerer Projekte beitragen. Im Mittelpunkt standen dabei das Thema Tierwohl und Heumilch. Hauptaufgabe war die Unterstützung bei der Probenziehung und die Auswahl geeigneter Partnerbetriebe.



## ART DER HOFBERATUNGEN



# Handwerkliche Milchverarbeitung

Die handwerkliche Milchverarbeitung in den Hofkäsereien und auf den Almen ist in Südtirol sehr lebendig. Rund 1,5% der in Südtirol produzierten Milch werden direkt auf dem Bauernhof oder auf der Alm verarbeitet. Die Alm- und Hofkäsereien sind somit ein wichtiges Aushängeschild der heimischen Milchwirtschaft. Aufgrund ihres unmittelbaren Kontaktes mit den Kunden haben die kleinen Verarbeiter eine zentrale Bedeutung als Imageträger für Milchprodukte aus Südtirol. Der Sennereiverband betreut bereits seit der Entstehung der ersten Hofkäsereien vor 20 Jahren den Sektor der handwerklichen Milchverarbeitung. Produktqualität und Produktvielfalt haben sich in dieser Zeit 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

## **Hofkäsereien**

Auch die bäuerliche Milchverarbeitung auf den Höfen ist in Südtirol sehr lebendig. Die Zahl der Hofkäsereien liegt mittlerweile bei 81. Auffallend ist die steigende Nachfrage nach Orientierungs- bzw. Konzeptberatungen; Betriebe stellen sich vermehrt die Frage, ob die Milchverarbeitung am Hof für sie eine gangbare und sinnvolle Alternative darstellt.

Für sehr viele Hofkäsereien begann das Jahr 2021 aufgrund des Totalausfalls der touristischen Wintersaison sehr problematisch. Vor allem jene Betriebe, die ihren Verkauf stark auf die Gastronomie und den Direktverkauf an Touristen ausgelegt haben, waren gezwungen Notlösungen zu suchen. Je nach Situation des Betriebes wurde versucht die Milchmenge zu drosseln, vermehrt auf länger reifende Sorten umzustellen, die Milch zu verkaufen oder neue Absatzwege zu erschließen. Laut einer internen Umfrage des Sennereiverbandes vom Frühjahr 2021 spürten rund 80% der Betriebe die Corona-Krise im Verkauf stark bis sehr stark. Auf die Verkaufsschwierigkeiten im Frühjahr folgte zum Glück eine starke Nachfrage ab dem Sommer.

Der Sennereiverband ist aktives Mitglied im Europäischen Netzwerk der Hofkäsereien (FACE) und war im Jahr 2021 Projektpartner von FACE-itinere; einem Erasmus+ -Projekt, mit dem Ziel eine online-Plattform aufzubauen, die den internationalen Austausch von Praktikanten erleichtert. FACE-itinere ist bereits online: [www.itinere.eu](http://www.itinere.eu)

# Milchviehalmen

Aufgrund der Witterungsbedingungen im Frühsommer fiel der Almsommer auf den Milchviehalmen im Durchschnitt um rund eine Woche kürzer aus. Insgesamt gesehen war der Weideaufwuchs gut, im Spätsommer machte einigen Almen die Trockenheit etwas zu schaffen.

Spürbar verstärkt im Vergleich zu vergangenen Jahren war das Interesse an Kuhplätzen auf den Milchviehalmen; allein im Vinschgau wurden 100 Kühe mehr auf die Sennalmen getrieben als im Vorjahr.

Die Almen mit touristischer Nutzung taten sich aufgrund der Erfahrungen vom Vorjahr und der grundsätzlich hohen Akzeptanz bei den Almbesuchern deutlich leichter die geltenden Corona-Regeln umzusetzen.

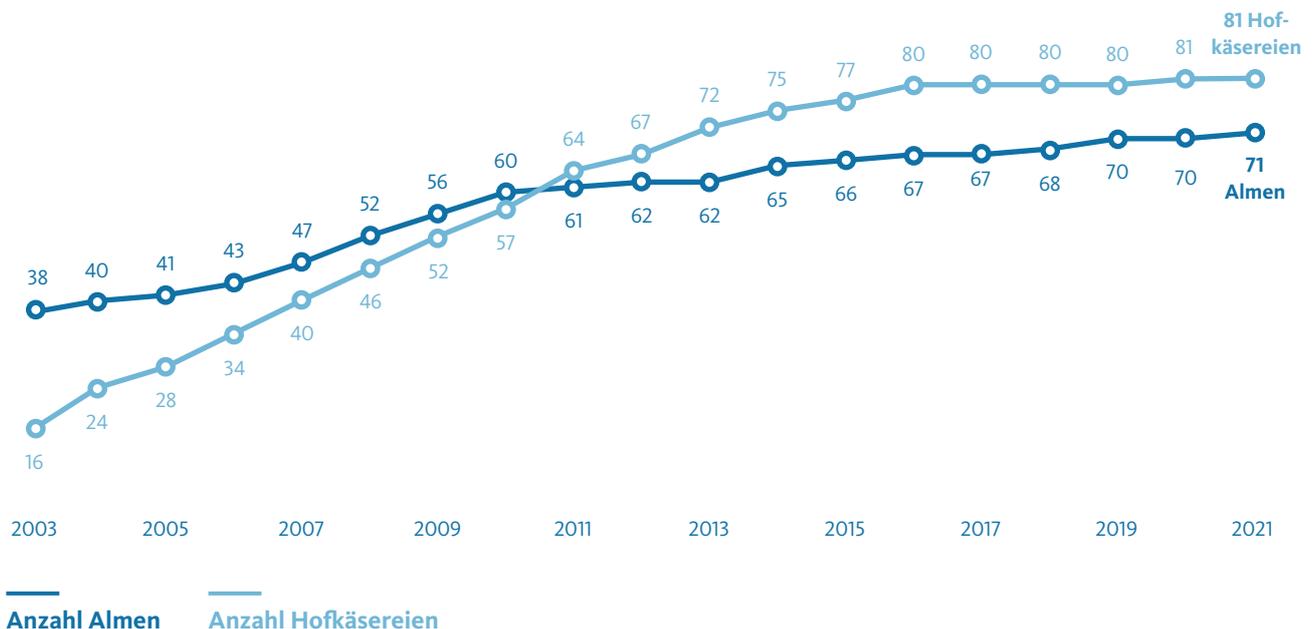
Die Erträge an Milchprodukten waren durchwegs gut, die Produktqualität kann allgemein wiederum als sehr gut eingestuft werden.

Der Sennereiverband betreute 2021 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 2021 rund 2.200 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und über 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

Die Almkäseverkostung in Galtür fand wieder mit Publikum statt; entsprechend groß war der Andrang und die Feierlaune; mit insgesamt 34 Auszeichnungen erhielten die Südtiroler Almen so viele Medaillen wie noch nie zuvor. Mehr als die Hälfte der teilnehmenden Almprodukte aus Südtirol wurden mit einer Medaille ausgezeichnet, ein gewaltiger Erfolg! Eine herausragende Leistung gelang Senn Erich Schaffler von der Eishof Alm im Pfsossental. Er erhielt insgesamt 4 Gold-, 1 Silber- und eine Bronzemedaille. Elisabeth Haid von der Kaproner Alm, Langtaufers holte sich mit insgesamt 5 eingereichten Produkten 4 Goldmedaillen und 1 Silbermedaille; insgesamt gingen 14 Gold-, 9 Silber- und 11 Bronzemedailles an die Südtiroler Almen.

Auch bei der ohne Publikum stattfindenden Südtiroler Alpkäseverkostung in der Fachschule Fürstenburg zeigte sich das absolut hohe Qualitätsniveau der Almprodukte: 7 Almen wurden mit einem Diplom für ausgezeichnete und 12 Almen mit einem Diplom für sehr gute Qualität geehrt. Die Auszeichnung als „Bester Alpkäse 2021“ erhielt die Eishof Alm, Pfsossental mit Senn Erich Schaffler.

## ENTWICKLUNG HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG



# Projekte und Netzwerke

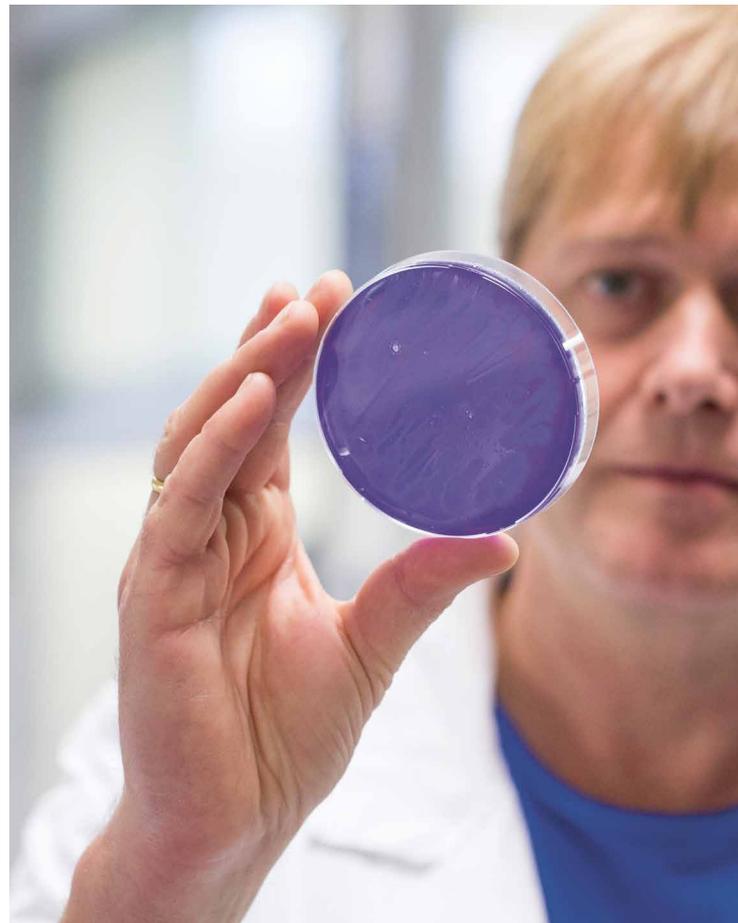
Der Sennereiverband Südtirol ist eng in ein nationales und internationales Netzwerk von milchwirtschaftlichen Verbänden, Universitäten und Forschungsanstalten sowie spezifischen Vereinigungen wie Afema, DLG und AEDIL eingebunden. Dies ermöglicht es, schnell und fachkompetent bei allen Fragen zu reagieren 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, dem Versuchszentrum 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 Projekte 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
- SESAM: Sensor Assisted Alpine Milk Production, Interreg Alpine Space in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände





## Projekt Tierwohl Südtirol

Die Südtiroler Milchwirtschaft hat sich intensiv mit dem Projekt „Tierwohl Südtirol“ beschäftigt. Das Tierwohl ist ein Teilaspekt der Nachhaltigkeit und grundlegender Teil unserer Qualitätsphilosophie. Aus diesem Anspruch heraus ist dieses Projekt entstanden. Tierwohl erfordert täglichen Einsatz und tägliches Bemühen. Es steht am Anfang des Herstellungsprozesses, wenn wir von einer qualitativ hochwertigen Milch sprechen.

Die Entwicklung der gesetzlichen Rahmenbedingungen hat es notwendig gemacht, das angedachte Projekt zu überarbeiten und neu auszurichten. Der Staat hat nämlich beschlossen, dass es in Italien nur ein einziges Tierwohllabel geben wird und er legt dafür die Voraussetzungen fest. Das italienische Tierwohllabel hat den Namen „SQNBA sistema qualità nazionale benessere animale“. Als Grundlage dafür ist ClassyFarm vorgesehen, ein digitales System, welches verschiedene Daten der tierhaltenden Betriebe erfasst, und diese in Risikoklassen einteilt.

Das Projekt „Tierwohl Südtirol“ wurde daher an die zukünftige Entwicklung angepasst. Im Rahmen des Projektes werden alle Mitgliedsbetriebe der Südtiroler Milchhöfe besucht und mit einem ClassyFarm-ähnlichen Fragebogen bewertet.

Folgende Bereiche werden abgefragt: Biosicherheit, Betriebsmanagement, Betriebsstruktur, Tierwohlindikatoren und große Gefahren.

Die systematische Erfassung des Tierwohls bei allen Mitgliedsbetrieben ergibt ein umfassendes Bild der Ist-Situation. Darauf werden wir aufbauen und das Tierwohl und die Tiergesundheit kontinuierlich verbessern und absichern.

Das Projekt wird wissenschaftlich von der Arbeitsgruppe um Prof. Matthias Gauly an der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik, Freie Universität Bozen (UNIBZ) betreut. Die Landwirte selbst werden stark in das Projekt miteinbezogen und werden somit zum Akteur.

Die Ziele sind:

- Sensibilisierung der Landwirte für das Thema Tierwohl und Vorbereitung auf ClassyFarm
- Schwachstellen im System erkennen
- Aufzeigen und Umsetzung von betriebsindividuellen Optimierungsmöglichkeiten
- Beratung und Schulung aller Landwirte zum eigenständigen Erkennen von Tierwohlproblemen

Im Dezember wurde mit den Erhebungen begonnen, welche von Mitarbeitern des Sennereiverbandes und des BRING durchgeführt werden.



# 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



**Angelika Oberkofler**  
Tierwohlbeauftragte &  
Nachhaltigkeitsmanagement

## ABTEILUNG ROHMILCHKONTROLLE



**Luis Kerschbaumer**  
Leiter



**Thomas Kerschbamer**  
(ausgeschieden am 13.06.2021)



**Astrid Vultaggio**  
Qualitätsmanagement



**Markus Kofler**



**Lukas Zanon**



**Christian Kessler**

## ABTEILUNG LEBENSMITTEL



**Andreas Österreicher**  
Leiter



**Martin Lunger**



**Georg Matzneller**



**Bianka Schwackenhofer**



**Daniela Abler**



**Thomas Fink**

## INFORMATIONSTECHNOLOGIE



**Markus Stärkle**



**Martin Klotz**



**Martin Kerschbaumer**  
(seit 02.11.2021)

## HOFBERATUNG



**Michael Pichler**



**Alfred Pobitzer**



**Josef Theiner**



**Anton  
Tschurtschenthaler**

**PROJEKT  
TIERWOHL**



**Veronika  
Pinggera**  
(seit 01.12.2021)



**Hansjörg Lanz**  
(seit 01.12.2021)



**Thomas  
Oberkofler**  
(seit 01.12.2021)



**Patrick  
Weissenhorn**  
(seit 01.12.2021)



**Benedikt  
Plattner**



**Lukas Ebner**



**Tobias Mair**



**Aaron Gruber**



**Marion Saltuari**



**Daniel Pircher**



**Elisabeth  
Niedermair**  
(ab 12.07.2021 in  
Mutterschaft)



**Michael  
Marmosler**



**Marion  
Federspiel**



**Anna Winkler**



**Gianluca  
Martinelli**



**Matteo Maron**  
(seit 14.06.2021)



**Patrik Angerer**



**Martin Schenk**



**Michael Eisendle**

**BERATUNG  
ALMEN UND  
DIREKT-  
VERMARKTER**



**Bertram Stecher**

**MITARBEITER  
AUF ABRUF:**

**Franz Ausserer  
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/Marco Parisi, Frieder Blickle, Armin Terzer, Alex Filz, Marion Lafogler; Luisa Ambrosini und Francesca Guatteri; Sennereiverband Südtirol/Annemarie Kaser, Angelika Oberkofler, Silvia Steinmayer, Manuela Tessaro

**Druck:** Lanarepro

Copyright 2022 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.  
Alle Rechte vorbehalten.



