

Tätigkeitsbericht **2023**





Inhalt

1. MILCHMARKT | 4

- 1.1 Weltmarkt | 5
- 1.2 Anlieferung | 6
- 1.3 Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch | 9
- 1.4 Milchpreis | 9

2. QUALITÄT | 11

- 2.1 Rohmilchuntersuchung | 11
- 2.2 Produktkontrollen | 13
- 2.3 Akkreditierungen und Zertifizierungen | 15
- 2.4 App „Meine Milch“ | 15

3. BERATUNG & SERVICE | 16

- 3.1 Hofberatung | 16
- 3.2 Handwerkliche Milchverarbeitung | 17

4. PROJEKTE & NETZWERKE | 20

- 4.1 Projekt Tierwohl Südtirol | 20
- 4.2 Mutualitätsfonds I.S.T. Milch zur Einkommensstabilisierung | 21

5. SÜDTIROLS BESTE MILCHLIEFERANTEN | 22

- 5.1 Auszeichnungen | 22
- 5.2 Südtirols bester Milchlieferant im Portrait | 23

6. MARKETINGMASSNAHMEN | 24

- 6.1 Pflege des Heimatmarktes | 24
- 6.2 Kampagnen | 25
- 6.3 Trade-Marketing Aktionen | 26
- 6.4 PR- und Influencer-Initiativen | 27

7. TEAM | 28

1. MILCHMARKT

Das Jahr 2023 hatte viele Herausforderungen auf Lager, auch wenn sich die Lage am Milchmarkt nach den deutlichen Preisausschlägen im Jahr 2022 etwas normalisiert hat. 2023 setzten sich die starken geopolitischen Turbulenzen fort. Der Krieg in der Ukraine dauerte an und der Konflikt in Israel und Palästina eskalierte. Neben gravierenden humanitären Folgen führten diese Entwicklungen auch zu Unsicherheit auf den weltweiten Märkten.

Die Unsicherheiten in Bezug auf die Energieknappheit nahmen ab, wodurch die Energiepreise rückläufig waren. Die Kosten für Verpackungen und Löhne blieben jedoch auf hohem Niveau.

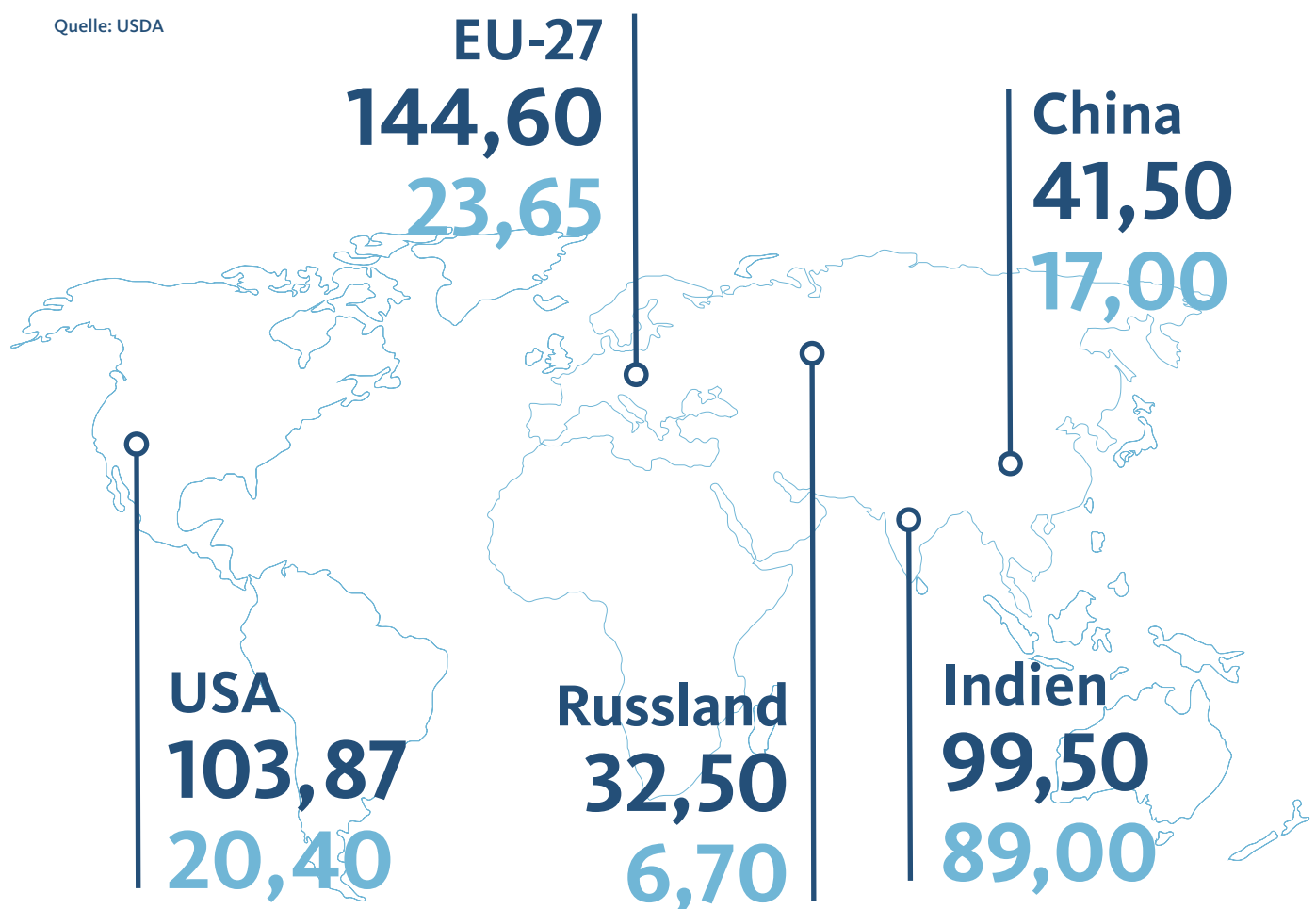
Um den Inflationsdruck zu mindern, hoben die Zentralbanken die Zinsen in der ersten Jahreshälfte 2023 weiter an und hielten sie das ganze Jahr über auf einem hohen Niveau.

Dies trug zu einem weiteren Rückgang auf dem Wirtschaftsmarkt bei.

Produktion und Verbrauch von Kuhmilch (Mio. Tonnen)

VORAUSSCHAU 2024

Quelle: USDA



■ Produktion ■ Konsummilchverbrauch

Welt: 552,03 | 196,12

1.1 Weltmarkt

Aufgrund der Inflation und der steigenden Lebenshaltungskosten haben die europäischen Verbraucher Kostensparmaßnahmen ergriffen. Die Verbraucher stiegen verstärkt von Markenprodukten auf Handelsmarken um, um aktiv von Werbeaktionen zu profitieren. Das führte zu einem Rückgang des Markenkonsums. Die weltweite Nachfrage nach Milchprodukten war im Durchschnitt geringfügig niedriger als 2022. Der Absatz von Käse profitierte von den hohen Fleischpreisen.

Europa

Die Milchanlieferung in der EU-27 hat 2023 mit 144,665 Mio. t stagniert und ist im dritten Jahr in Folge nicht mehr gewachsen. Fast 50% der erzeugten Milch stammte aus den drei großen Erzeugerländern Deutschland, Frankreich und den Niederlanden. Die Bio-Milch beträgt in etwa 3,8% der gesamten europäischen Produktion und wird zu 70% in Österreich, Frankreich und Deutschland produziert. Die guten Milchpreise 2022 haben die Milchproduktion weniger stimuliert als frühere Hochpreisphasen. Die EU zählt 20,1 Mio. Milchkühe. Die in weiten Teilen Europas weniger extreme Witterung hat die Milchproduktion im Vergleich zu den beiden Vorjahren begünstigt. In Südeuropa, wo zeitweise sehr extreme Wetterverhältnisse herrschten, ist der Anteil am europäischen Milchaufkommen vergleichsweise niedrig. Innerhalb der EU war die Entwicklung uneinheitlich. Mehr Milch als im Vorjahr ist vor allem in Deutschland, Polen und den Niederlanden angeliefert worden, während in Frankreich, Irland und Italien spürbare Rückgänge zu beobachten waren. Die Produktionskosten waren zwar nicht mehr so hoch als 2022, jedoch immer noch deutlich höher als in der Vergangenheit.

2024 wird sich das Milchaufkommen in der EU voraussichtlich insgesamt leicht rückläufig entwickeln. Die verschärften Auflagen hinsichtlich Umwelt, Klima und Tierhaltung werden weiter ihren Einfluss entfalten. Außerdem fehlen auf vielen Höfen die Nachfolger. Zudem werden ungünstige Wetterphänomene immer häufiger.

Der Milchmarkt in der EU-27 hat sich 2023 auf einem im internationalen Vergleich befriedigenden Preisniveau behauptet. Der Binnenkonsum hat sich erholt. Die Molkereien in der EU-27 haben mehr Milchprodukte hergestellt als im Vorjahr. In fast allen Produktkategorien kam es zu Ausweitungen. Magermilchpulver hingegen wurde knapp 5% weniger hergestellt. Vollmilchpulver konnte um 7% zulegen, die Buttererzeugung um 1,8%, die Käseproduktion um 1,2%. Für Käse gab es eine rege Nachfrage am Binnenmarkt. Am Jahresende gab es nur niedrige und junge Bestände in den Reifelagern. Ebenso ausgedehnt wurde die Herstellung von Produkten des weißen Sortiments. Dabei stieg die Konsummilchherstellung leicht um 0,3%, bei Sahne und fermentierten Frischprodukten kam es zu stärkeren Zuwächsen. Die Exporte der EU auf den Weltmarkt haben wieder angezogen.

Italien

Die Milchanlieferung in Italien betrug 12,857 Mio. t, davon knapp 234 Mio. kg Biomilch, und war leicht rückläufig. In Italien gibt es noch 24.000 Milchviehbetriebe, das sind 1,72% weniger als im letzten Jahr. 81% davon befinden sich in Norditalien, auch 87% der Milchkühe sind dort präsent. In der Lombardei allein befinden sich 5245 Milchviehbetriebe mit 1,1 Mio. Tieren. Mit Ausnahme von Umbrien ist die Anzahl an Milchviehbetrieben in allen Regionen rückläufig.

Ein Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe kontrolliert weltweit mehr als 70 Prozent der Agrarflächen. Die massenhafte Privatisierung und Kapitalisierung von Land ist ein Trend, der seit Jahrzehnten andauert und unmittelbar die Lebensgrundlage von 2,5 Milliarden Menschen bedroht, die weltweit in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft tätig sind.

DIE WELTWEIT GRÖSSTEN MILCHVERARBEITER Mrd. Euro

Unternehmen	Hauptsitz	Umsatz
Lactalis	Frankreich	27,2
Dairy Farmers of America	USA	23,3
Nestlé	Schweiz	22,1
Danone	Frankreich	20,1
Yili	China	17,3
Arla Foods	Dänemark/Schweden	13,8
Friesland Campina	Niederlande	13,7

Quelle: Rabobank

1.2 Anlieferung

Die Witterung war für die Futterernte relativ günstig. Im Juni gab es viel Regen. Dies führte beim ersten Schnitt in vielen Gegenden zwar zu viel Menge, jedoch zu geringerer Futterqualität, da das Heu erst zu spät gemäht werden konnte. Dies wirkte sich auch auf die Leistungsfähigkeit der Milchkühe und auf die Milchmenge aus. Die Produktionskosten sind im Vergleich zum Extrem-Jahr 2022 zwar leicht gesunken, blieben jedoch auf einem hohen Niveau.

Angelieferte Mengen

Es wurde 5,8% weniger Kuhmilch angeliefert als im Vorjahr, insgesamt waren es 362,5 Mio. kg. Davon waren 4,4%, also insgesamt 15,9 Mio. kg Biomilch. Der Anteil an Heumilch an der Gesamtmilchproduktion beträgt 26,4%.

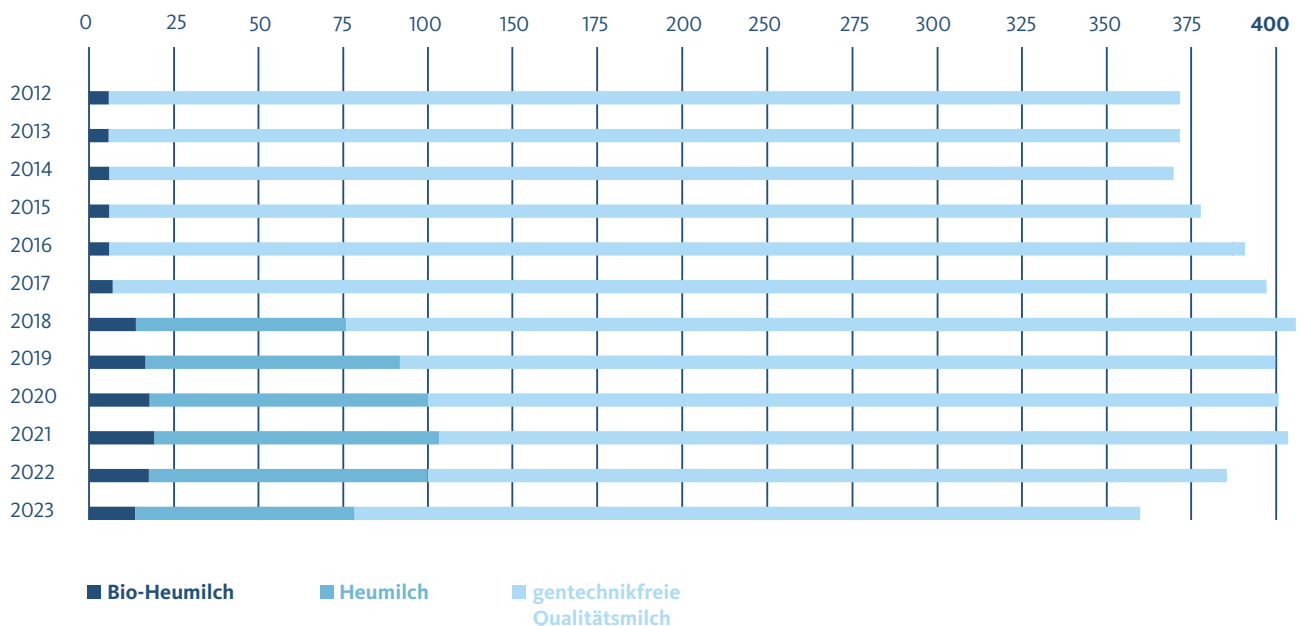
Aus dem nördlichen Wipptal kamen von 212 Lieferanten knapp 17 Mio. kg. Milch, davon 5,8 Mio. kg Bio-Heumilch. Die Anlieferung an Ziegenmilch ist leicht um 4,22% auf 1,49 Mio. kg gestiegen. Davon waren knapp 4,4% Ziegenmilch in Heumilchqualität.

Im Jahr 2023 gab es 4.105 aktive Milchlieferanten, das sind 162 weniger als im Vorjahr. Hier werden alle Lieferanten erfasst, welche im Laufe des Jahres 2023 zumindest 1 mal Milch abgeliefert haben.

Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 88.315 kg.

ANLIEFERUNG KUHMITLCH

in Mio. kg/Jahr



MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

-5,8%

Kuhmilch im Vergleich
zum Vorjahr

4,4%

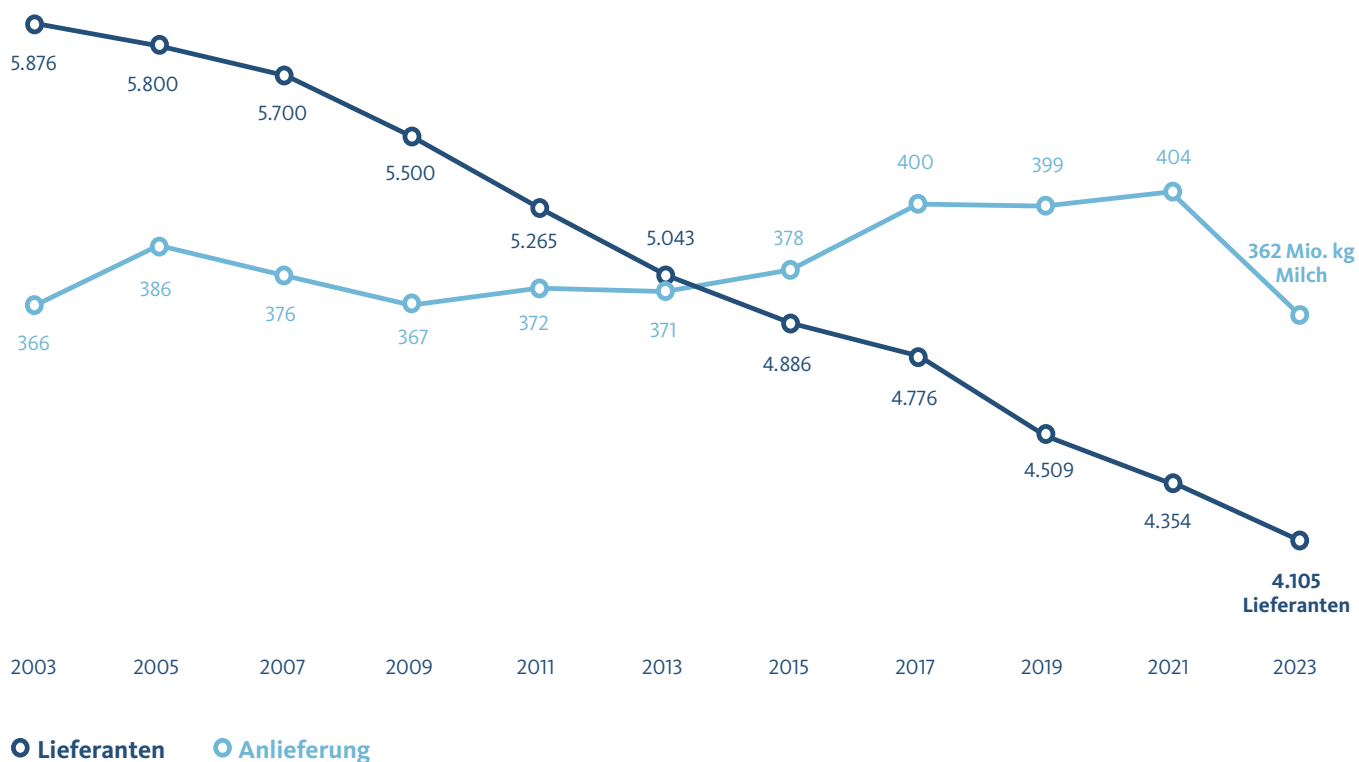
Anteil an
Bio-Heumilch

1,49 Mio.

Ziegenmilch

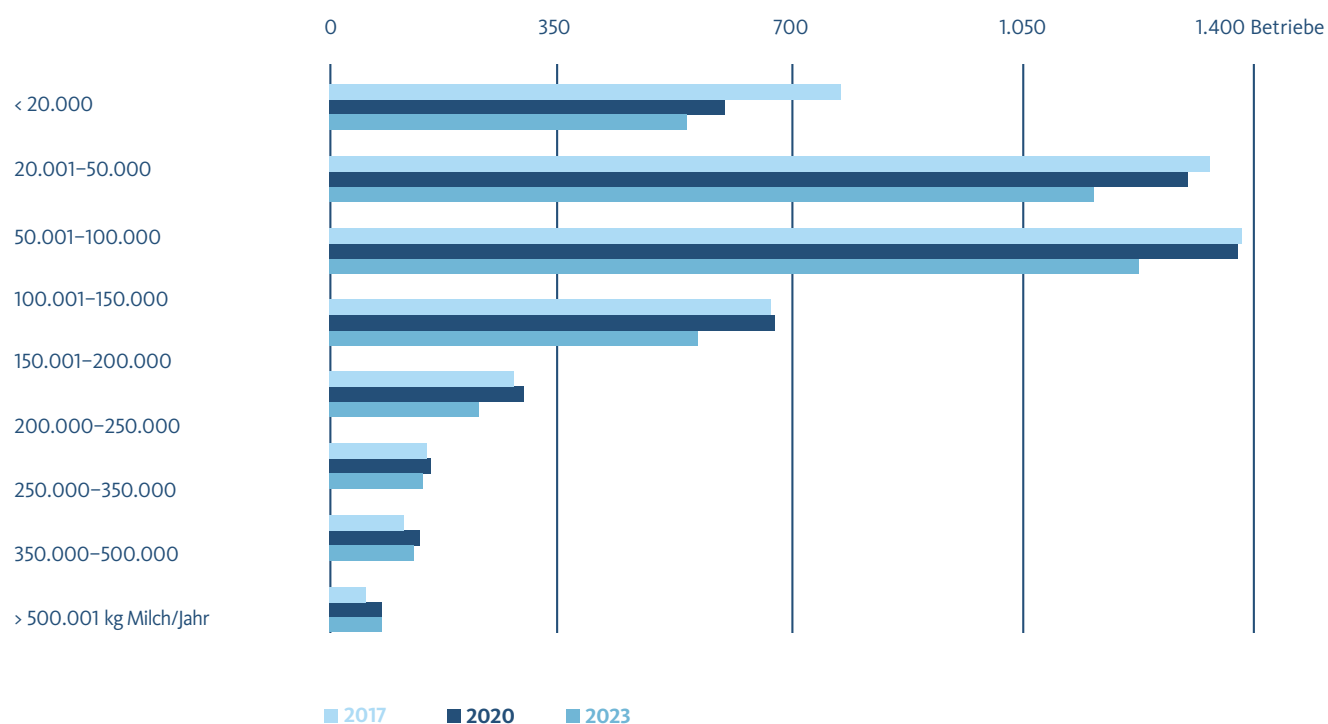
ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE

Betriebe/kg Milch pro Jahr





KUHMILCH-ANLIEFERUNG

362.431.762 kg

-5,85% (2022)

DAVON BIO-HEUMILCH

15.931.648 kg

-4,95% (2022)

DAVON HEUMILCH

79.702.600 kg

-3,46% (2022)

FRISCHMILCH

17.264.755 kg

-3,13% (2022)

davon Heumilch

13.574.169 kg

davon Bio-Heumilch

2.021.729 kg

BUTTER

3.388.465 kg

-6,50% (2022)

davon

Bio-Heumilch-Butter

55.045 kg

SAHNE

2.587.683 kg

+1,07% (2022)

JOGHURT, SKYR

170.641.344 kg

+2,76% (2022)

davon

Heumilch-Joghurt

2.761.310 kg

davon Bio-Heumilch-

Joghurt

7.692.605 kg

Joghurt zum Löffeln

157.392.568 kg

Joghurtdrinks

13.248.776 kg

UHT-MILCH/ESL-MILCH

37.088.289 kg

+7,82% (2022)

KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,
Mozzarella)

22.896.365 kg

+0,79% (2022)

davon Heumilch-Käse

1.315.436 kg

davon

Bio-Heumilch-Käse

214.062 kg

MASCARPONE,

RICOTTA, TOPFEN

12.580.003 kg

+7,21% (2022)



ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

1.493.450 kg

+4,22% (2022)

DAVON HEUMILCH

65.527 kg

FRISCHMILCH

45.221 kg

-8,74% (2022)

BUTTER

1.946 kg

+13,01% (2022)

JOGHURT

27.554 kg

-12,47% (2022)

KÄSE

55.624 kg

+2,57% (2022)

1.3 Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch

Das Umfeld war auch 2023 sehr herausfordernd und der Druck am Markt hoch.

Die Kosten für die Verarbeitung des Rohstoffes bewegten sich, trotz teilweise leichter Korrekturen nach unten, weiterhin auf einem hohen Niveau.

Südtiroler Milchprodukte haben am Markt ein über Jahrzehnte aufgebautes, gutes Image. Dies ist die Grundlage für einen erfolgreichen Auftritt am Markt und für einen entsprechenden Absatz. Die Südtiroler Genossenschaften waren in der Lage, die Preise am Markt zu halten und ihre Marktposition zu festigen.

Umsatz und Arbeitsplätze

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe ist um 12,12% auf 684,24 Mio. Euro gestiegen. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.139 Arbeitsplätze. Südtiroler Milchprodukte wurden in über 40 Länder weltweit exportiert.



Milchverarbeitung im Milchhof

1.4 Milchpreis

Nach dem zeitweiligen Höhenflug im vergangenen Jahr sind in den meisten Ländern Europas die Milchpreise im Jahr 2023 wieder gesunken. Diesem rückläufigen Trend im Auszahlungspreis konnten sich die Südtiroler Milchhöfe dank der Bemühungen der Genossenschaften widersetzen.

Die Produktionskosten auf den Bergbauernbetrieben sind nämlich weiterhin auf einem hohen Niveau, auch wenn die Kosten für Futtermittel und Energie leicht gesunken sind. Besonders die Fremdkapitalkosten machen den Landwirten zu schaffen.

Am Anfang der Wertekette von Lebensmitteln stehen die Bäuerinnen und Bauern. Das sind jene Unternehmer, die ihre Produktpreise nicht selbst bestimmen können. Die Abnehmer der Produkte stehen ebenso unter Druck, der an die ganze Lieferkette weitergegeben wird. Der Preis bildet sich demnach nicht nach dem tatsächlichen Aufwand, sondern orientiert sich an den Weltmarktpreisen.

Die Produktionskosten in der Berglandwirtschaft sind in etwa 30% höher als in Gunstlagen, daher ist ein höherer Milchpreis die Grundvoraussetzung für ein Weiterbestehen der Milchproduktion im Berggebiet.

EINIGE MILCHPREISE IM VERGLEICH (OHNE MWST.)

EU (27)	46,95 Cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
Deutschland	44,64 Cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß)
Österreich	48,36 Cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß)
Frankreich	46,06 Cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)
Lombardei	51,34 Cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
Schweiz	76,64 cent/kg
Neuseeland	32,42 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
USA	41,73 cent/kg (3,7% Fett)

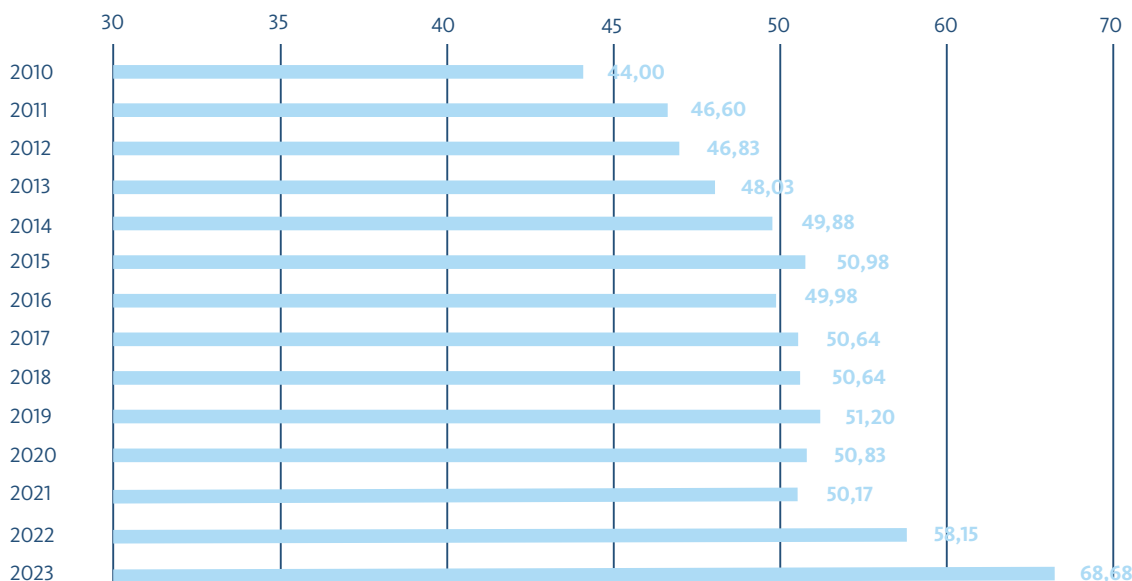
Quelle: www.clal.it

Förderungen

Die Förderungen, welche ein Ausgleich für erbrachte Gemeinwohlleistungen sind, stellen einen wesentlichen Bestandteil des landwirtschaftlichen Einkommens dar.

Die Buchhaltungsergebnisse des Südtiroler Bauernbund zeigen wie jedes Jahr die Bedeutung der öffentlichen Förderung für die Bergbauernhöfe. Nur durch die Förderungen sowie durch Zusatzeinkommen können viele landwirtschaftliche Betriebe das notwendige Familieneinkommen erwirtschaften.

ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL in Cent/kg pro Jahr



AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

68,68
CENT/KG
durchschnittlicher
Auszahlungspreis

248,96
Mio. Euro
Milchgeldauszahlung

AUSZAHLUNGSPREISE IM DETAIL

66,97 CENT/KG
gentechnikfreie
Qualitätsmilch

70,70 CENT/KG
Heumilch

87,00 CENT/KG
Bio-Heumilch

82,90 CENT/KG
Ziegenmilch

2. QUALITÄT UND KONTROLLE

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



Rohmilchuntersuchung

2.1 Rohmilchuntersuchung

Die flächendeckende Kontrolle der Rohmilch ist die Basis für ein hochwertiges Produkt und für eine gerechte Bezahlung der Rohmilchqualität.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

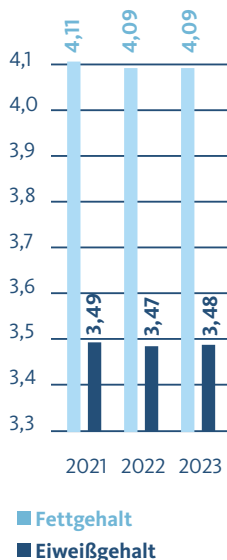
- Untersuchung der Rohmilchproben als Basis für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Weiterleitung der Untersuchungsergebnisse an die Landwirte (mittels SMS, Email, Fax, Milkphone, App)
- Untersuchung von Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- Untersuchung der Progesteron- und Trächtigkeitsproben
- 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 Daten an die Molkereien für die flächenbezogene Milchproduktion
- Durchführung der Milchmengenmeldung an SIAN
- Betreuung von Förderprojekten

Im Bereich der Rohmilch werden 9 unterschiedliche Analysemethoden abgewickelt. Diese erfassen insgesamt 45 Parameter. Insgesamt wurden in der Abteilung Rohmilch folgende Proben untersucht:

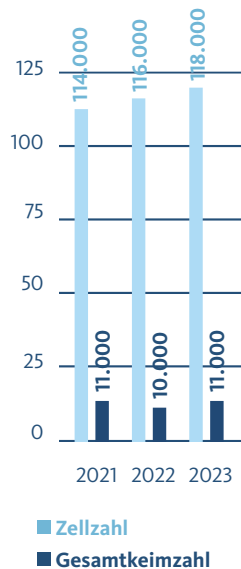
ART DER PROBE	2021	2022	2023
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	289.295	293.087	289.600
Leistungskontrollproben	360.095	350.812	332.403
Informationsproben	47.815	45.915	46.222
Überprüfung der Milchsammelwagen	8.682	8.562	9.350
Versteigerungsproben	1.494	1.777	1.552
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	9.060	7.260	7.820
Progesteronproben	2.744	2.479	2.330
Trächtigkeitsproben	25.202	24.799	24.876
Clostridienproben	27.080	26.611	25.287
INSGESAMT	771.467	754.042	739.440

Täglich werden knapp 3.500 Proben untersucht. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

ENTWICKLUNG DES FETT- UND EIWEISSGEGHALTS in Prozent



ENTWICKLUNG DER ZELL- UND GESAMTKEIMZAHL Anzahl pro Jahr



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 3.832 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt und zur Verfügung gestellt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene stark reduziert werden.

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. Bei Grenzwertüberschreitungen über einen längeren Zeitraum erfolgt zudem eine schriftliche Benachrichtigung.

KOMMUNIKATION DER ANALYSEERGEBNISSE

FAX	5.580	Informationsschreiben	2.190
E-Mails	163.947	Anrufe bei Milkphone	11.584
SMS	331.845		

FOLGENDE ÜBERPRÜFUNGEN WURDEN DURCHGEFÜHRT:

249

Milchsammel-
wagenabnahmen

387

Überprüfungen
von Temperaturfühlern

22

Reparaturen
bei Milch-
sammelwagen

448

Hygienekontrollen
bei den Milch-
sammelwagen

71

Eichungen bei
Milchsammelwagen

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

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.

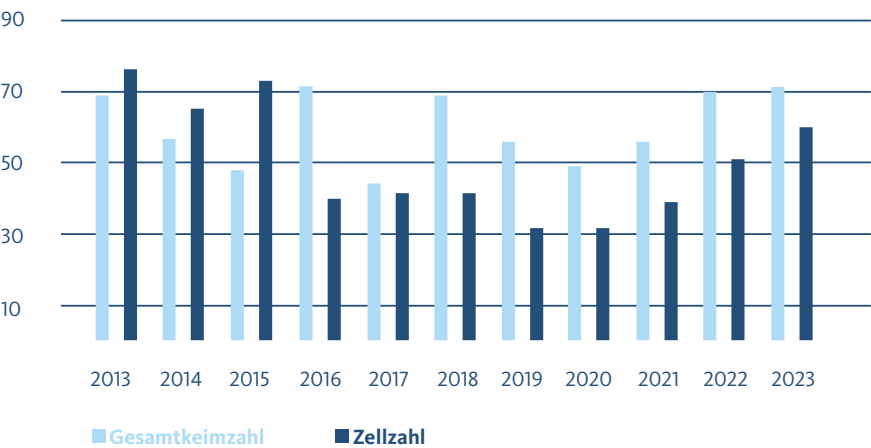
In seiner Eigenschaft als metrischer Hersteller führt der Sennereiverband eichamtliche Abnahmen bei den Milchsammelwagen durch. Nach Reparaturen oder Wartungsarbeiten an den Mengenmessgeräten sorgt er wieder für die Verplombung des Messgerätes. Auch die periodischen Eichungen der Volumenmessanlagen auf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

Der Sennereiverband führt die Milchmengenüberprüfungen als „laboratorio di taratura“ in akkreditierter Form durch. Auch die Handelskammer Bozen überwacht die Kontrollen des Sennereiverbandes.

Lieferanten- überwachung

Bei längerer Überschreitung der vorgesehenen Grenzwerte bei der Zellzahl und bei der Keimzahl sehen die rechtlichen Vorgaben Liefersperren vor. Der Sennereiverband Südtirol wickelt diese Eigenkontrolle zentral für alle Mitglieds-genossenschaften ab und führt auch die entsprechenden Meldungen an die Veterinärbehörde durch. Die Anzahl an Liefersperren ist sowohl bei der Keimzahl als auch bei der Zellzahl in Hinblick auf das Vorjahr angestiegen.

ANZAHL LIEFERSPERREN
Gesamtkeimzahl/Zellzahl



2.2 Produktkontrollen

Qualität, Geschmack und Produktsicherheit sind wichtige Kaufkriterien. Die Kundinnen und Kunden erwarten sich ein qualitativ hochwertiges und sicheres Produkt. Die Produktsicherheit ist auch für den Produzenten äußerst wichtig. Er haftet nämlich, sollte jemand durch ein fehlerhaftes Produkt zu Schaden kommen. Die Lebensmittelsicherheit steht an oberster Stelle.

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

Alle Milchprodukte werden regelmäßig kontrolliert, entweder im Milchhof selbst oder im Labor des Sennereiverbandes. Der Sennereiverband wickelt im Labor eine Vielzahl an akkreditierten Methoden ab.

PRODUKTKONTROLLEN Im Vergleich

ART DER PROBE	Anzahl 2022	Anzahl 2023	Ver-änderung
UNTERSUCHTE PRODUKTE	24.795	26.666	+1871
Mikrobiologische Untersuchungen	59.523	63.958	+4.435
Chemische Untersuchungen	21.825	24.471	+2.646
Physikalische Untersuchungen	8.878	11.163	+2.285
Sensorische Untersuchungen	3.108	3.547	+439
Berechnete Parameter	1.555	1.577	+22
UNTERSUCHUNGEN GESAMT	94.889	104.716	+9.827

Unsichtbares sichtbar machen

Die Produkte werden auf eine Vielzahl an Parametern untersucht. Neben chemischen Parametern, wie z.B. Fett- und Eiweißgehalt, Trockenmasse sowie Laktosegehalt, werden auch mikrobiologische Parameter analysiert. Hier gibt es Bakterien, welche in einer bestimmten Anzahl vorhanden sein müssen wie z.B. bei Joghurt die Joghurtkulturen, und jene Bakterien, welche auf keinen Fall gefunden werden sollten, und zwar die pathogenen Keime. Die Milchhöfe führen die Untersuchung auf pathogene Keime intern selbst nicht durch, um jedes Risiko einer Kontaminierung im Milchhof auszuschalten. Die Analysen werden auch für die Almen und Direktvermarkter durchgeführt. Da hier häufig Rohmilch verarbeitet wird, sind die Untersuchungen besonders wichtig, um die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen.



Mikrobielles Wachstum auf Agar

Moderne Technik

Bei den mikrobiologischen Untersuchungen werden die traditionellen Kulturverfahren angewandt, aber auch moderne Untersuchungen mittels PCR (Polymerase-Kettenreaktion). Dabei wird das Erbmateriale der Bakterien so stark vervielfältigt, dass es im Labor nachgewiesen werden kann, selbst wenn es nur in geringen Mengen vorkommt. Vom Ansetzen der Proben bis zum Ergebnis dauert es bei beiden Verfahren oft mehrere Tage.

Es werden nicht nur Milchprodukte untersucht, sondern auch Abwasserproben, da die Kosten für die Einleitung in die Kläranlage von der Belastung abhängen.

Um die Hygiene im Produktionsbetrieb beurteilen zu können, werden unter anderem Umfeldproben (Gully, Oberflächenabstriche) gezogen und analysiert. Dadurch erhält man wertvolle Erkenntnisse über den Hygienestatus im Produktionsbetrieb.

Um Synergien mit den Mitgliedsgenossenschaften zu nutzen, werden 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 durch den Sennereiverband abgewickelt.

Schulungen

Die Sensorik ist nicht nur im Labor ein wichtiger Bereich, sie wird auch im Rahmen von Schulungen vermittelt. Zudem ist der Sennereiverband ein wichtiger Partner bei der Ausbildung zum Käsesommelier.

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. Bei keiner der vorgenommenen Untersuchungen wurden Unregelmäßigkeiten festgestellt.

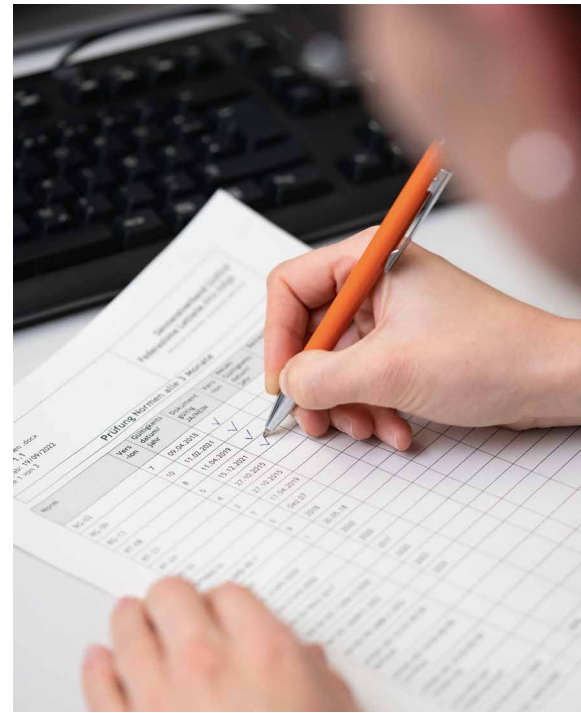
Messqualität im Vergleich

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.

2023 hat der Sennereiverband Südtirol an 48 Ringversuchen mit 237 Parametern teilgenommen. 28 Ringversuche entfielen dabei auf den Bereich Rohmilch und 20 auf den Bereich Lebensmittel. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

2.3 Akkreditierungen und Zertifizierungen

- 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 Mengenmessanlagen, autorisiert durch die Handelskammer Bozen
- Zertifizierung der gesamten Wertschöpfungskette Milch nach dem Standard UNI/PdR 142:2023 „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



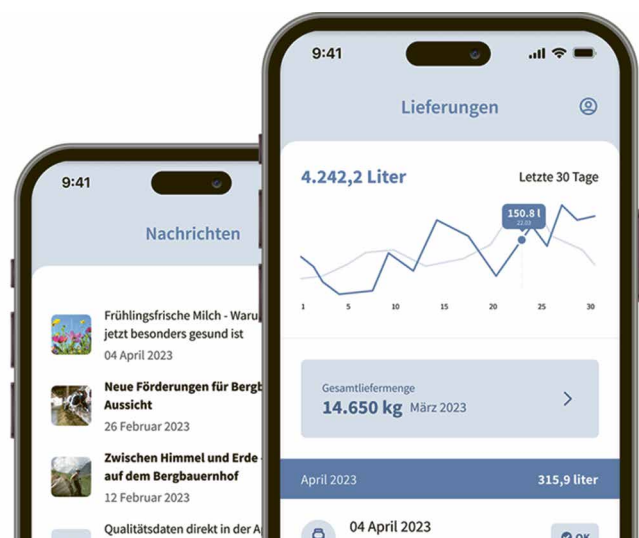
2.4 App „Meine Milch“

Nach einer intensiven Vorarbeit wurde im Herbst für die Mitglieder der Milchhöfe die App Meine Milch freigeschaltet. Die App „Meine Milch“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der Südtiroler Milchhöfe, koordiniert vom Sennereiverband Südtirol und entwickelt vom Bozner Unternehmen Keep In Mind (KIM). Das Ziel ist es, die Mitglieder schneller und sicherer zu erreichen und ihnen durch die verbesserte Servicequalität einen spürbaren Mehrwert für ihre tägliche Arbeit zu bieten.

Die App ist in Zukunft DER Kommunikationskanal zwischen den Milchhöfen, den Mitgliedern und dem Sennereiverband. Die App hat sofort einen sehr hohen Zuspruch erfahren, zum Teil wurde bereits sehnsüchtig darauf gewartet.

Die App „Meine Milch“ funktioniert mit Android und iOS-Smartphones. Es kann über den Google- oder Apple Store mit dem Stichwort „Meine Milch“ gratis heruntergeladen werden. Die App wird vom Milchhof (Stammdaten, Milchmenge, Temperatur, Liefersperr Anlieferungstemperatur) und vom Sennereiverband (Milchgüteproben, Monatsmittelwerte, Liefersperr Keimzahl und Zellzahl, Privatproben) laufend mit Daten aktualisiert. Zudem kann der Milchhof und der Sennereiverband Nachrichten verschicken und Dokumente hochladen. Das Mitglied kann über den Chat mit dem Milchhof in Verbindung treten bzw. direkt über Telefon oder

E-Mail-Kontakt aufnehmen. Für die meisten Versandarten ist eine Push-Mitteilung vorgesehen. Somit erhält der Lieferant unmittelbar alle Daten rund um seine Milchproduktion. Es wird bereits daran gearbeitet, weitere wichtige Daten für den landwirtschaftlichen Betrieb aus anderen Datenquellen auch über die App zur Verfügung zu stellen.



3. BERATUNG & SERVICE

Beratung und technischer Service tragen in der landwirtschaftlichen Tätigkeit dazu bei, die Qualität der Produktion sicherzustellen und Optimierungen herbeizuführen.

3.1 Hofberatung

Eine hochwertige Milch ist die Grundlage für die Wirtschaftlichkeit eines Milchviehbetriebes. Das Milchgeld wird ausschließlich nach Qualität bezahlt, daher gilt: je besser die Milchqualität, desto höher ist der Milchauszahlungspreis. Dabei haben die Hofberater immer eines im Fokus – gemeinsam mit den Landwirten für eine möglichst hohe Qualität zu sorgen.

Tätigkeiten der Hofberatung

- Funktionsprüfung der Melkanlage nach DIN ISO 5720 und 6690
- Technische Abnahme von neuen Melkanlagen für den Erhalt der Landesförderung
- Service 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
- Diverse Probeziehungen
- Teilnahme an Förderprojekten
- Vorträge und Melkkurse
- Kontrolle und Dokumentation der gentechnikfreien Fütterung

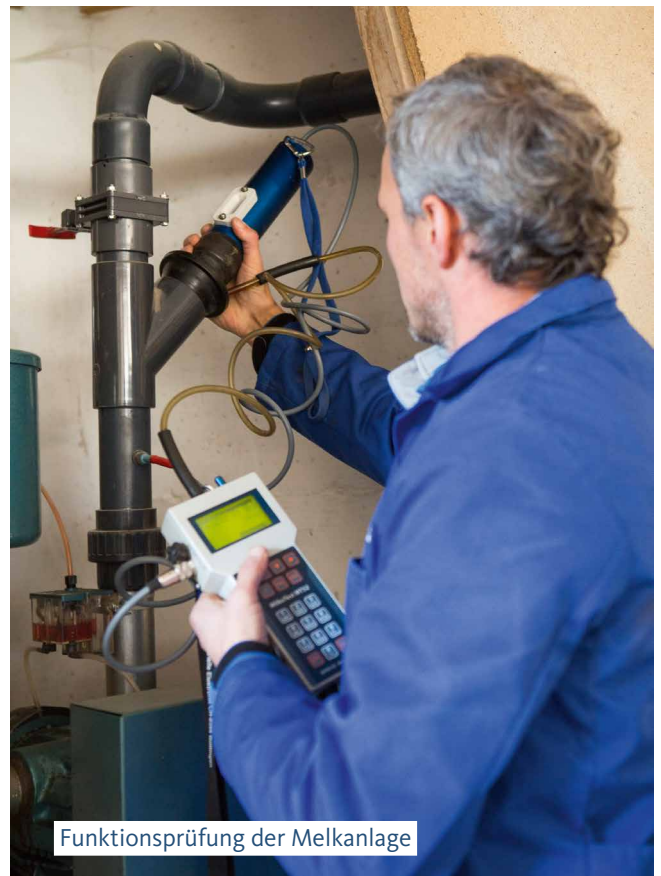
Im Jahr 2023 haben die Hofberater 2372 Betriebsbesuche durchgeführt. Mit dem Rückgang der Lieferantenzahlen ist auch ein leichter Rückgang der Beratungsanforderungen zu verzeichnen. Im Gegenzug dazu lässt sich beobachten, dass der Aufwand der Beratung pro Betrieb mit dem Wachsen der Betriebe und vor allem mit der Modernisierung der Melktechnik ansteigt. Der Großteil der Beratungen erfolgt auf Anfrage der Lieferanten.

Schwerpunkt Melkanlagenkontrolle

Die Überprüfung der Melkanlagen ist der wichtigste Bereich der Beratung. Es wurden 1900 Melkanlagen kontrolliert. Gut 40% dieser Melkanlagen wiesen mehr oder weniger grobe Mängel auf. Dies zeigt, wie wichtig eine regelmäßige Überprüfung der Melkanlagen ist. Die meisten Mängel sind auf unzureichende bzw. oft fehlende Wartungsarbeiten zurückzuführen.

Von den 2023 durchgeführten Melkanlagenkontrollen nach DIN ISO 5720 und 6690 fallen 41 Kontrollen auf die technische Überprüfung von Neuanlagen. Dabei kann man beobachten, dass diese Neuanlagen, die zum größten Teil Melkstände und Melkroboter sind, vermehrt mit der

modernsten Technik ausgestattet sind. So sind z.B. elektronische Milchmengenmessgeräte, automatische Melkzeugabnahme oder frequenzgesteuerte Vakuumpumpen mittlerweile zum Standard geworden. Für eine einwandfreie Funktion brauchen diese Anlagen genaue Überprüfungen, was einen größeren Zeitaufwand für die einzelnen Kontrollen bedeutet. Als Dienstleistung für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wurden im Rahmen der Melkanlagenkontrolle auch insgesamt 213 Milchmengenmessgeräte auf deren Genauigkeit überprüft.



Funktionsprüfung der Melkanlage

Milchqualität

Gut 180 Betriebe wurden wegen erhöhter Zellzahl beraten und zusätzlich durch Ziehung von Viertelgemelksproben unterstützt. Erhöhte Zellzahlen sind für die Betriebe nach wie vor eine große Herausforderung. Zusatzkosten durch Behandlungen und Milchgeldabzüge bereiten den Landwirtinnen und Landwirten finanziellen und psychischen Druck. Zellzahl ist eine Faktorenkrankheit. Dementsprechend spielt das Betriebsmanagement eine große Rolle. In der Beratung werden Melchtechnik, Melkhygiene aber auch Tierhaltung und Fütterung im Betrieb angesprochen und Verbesserungsvorschläge unterbreitet. Letztendlich ist es der Bauer selber, der für das Management verantwortlich ist und die empfohlenen Maßnahmen umsetzt.

Bei den laktierenden Kühen wurden 2728 Schalmtests durchgeführt. 3476 Viertelgemelksproben wurden für einen Erregerbefund mit dazugehörigem Antibiogramm an das Tierseucheninstitut abgegeben.

6% der besuchten Betriebe hatten Probleme mit der Keimzahl. Beanstandet wurden Fehler bei der Reinigung der Melkanlagen und bei der Kühlung der Milch.

Futtermittelkontrollen

Bei 9 Betrieben wurden Futtermittelproben gezogen und auf Gentechnikfreiheit untersucht. Durch einen Kontrolleur der Zertifizierungsstelle CSQA wurden außerdem noch 35 Betriebe kontrolliert und bei 4 Betrieben wurden Futtermittelproben gezogen. Bei allen besuchten Betrieben wurde die Futtermitteldokumentation kontrolliert. Bei keinem Betrieb wurden Verstöße gefunden, auch die gezogenen Futtermittelproben waren alle gentechnikfrei.

Weiterbildung und Vorträge

In den Landwirtschaftlichen Fachschulen Dietenheim, Salern und Fürstenburg wurden wiederum Melkkurse abgehalten, sei es mit theoretischem Unterricht, Praxisübungen im Melktechnikraum und praktische Übungen beim Melken im Stall. Auch bei den Kursen für Junglandwirte und bei verschiedenen Veranstaltungen wurden die Vorträge gerne in Anspruch genommen.

3.2 Handwerkliche Milchverarbeitung

Die bewährten Qualitätssicherungsprogramme des Sennereiverbandes im Bereich der Milchviehalmen und Hofkäsereien wurden im Jahr 2023 fortgesetzt. 100% der Almen und knapp 90% der Hofkäsereien nehmen an den Programmen teil. Die Betriebe verfügen mittlerweile über ein umfangreiches Produktsortiment höchster Qualität. Die Aufgaben des Verbandes im Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung sind sehr vielfältig.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Beratung für Almen und Hofkäsereien im Überblick:

- Aus- und Weiterbildung des Personals der Almen und Hofkäsereien gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft
- Planungsberatung und verfahrenstechnische Planung
- Koordination des Qualitätssicherungsprogrammes für milchverarbeitende Almen
- Routineberatung
- 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 und Netzwerkarbeit

Die zentrale Säule der Entwicklung der handwerklichen Milchverarbeitung ist eine praxisnahe Aus- und Weiterbildung. Gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft wird vom Sennereiverband ein breites, an die Bedürfnisse der Betriebe angepasstes Angebot an Kursen, Seminaren und Vorträgen angeboten. 11 Milchverarbeitungskurse mit insgesamt 49 Kurstagen und 392 Kursstunden wurden abgewickelt.

Milchviehalmen

Auf den 66 betreuten Almen wurden im vergangenen Jahr 2050 Milchkühe und 400 Milchziegen gehalten. Die Auftriebszahlen sind in den letzten 20 Jahren konstant bis leicht steigend.

War es vor 10 Jahren in bestimmten Fällen nicht einfach, genügend Almkühe zu finden, hat sich diesbezüglich das Blatt gewendet: vor allem in den letzten Jahren waren freie Kuhplätze auf den Milchviehalmen rar und viele Almen mussten bereits im Jänner Anfragen ablehnen.

Angespannt blieb die Lage im Bereich der Personalsuche. Almen haben es zunehmend schwer frühzeitig geeignete Sennen und Hirten zu finden. In diesem Zusammenhang gab es im letzten Jahr eine wichtige Aufwertung für die Ausbildung zum/zur Almsenner/Almsennerin an der Fachschule Fürstenburg: der Lehrgang kann mit einer Prüfung abgeschlossen werden und gilt dann als anerkannte berufliche Qualifikation. Alle Sennkursteilnehmenden haben die Prüfung 2023 bestanden.

Grundsätzlich war der Almsommer 2023 ein guter Almsommer. Die Startschwierigkeiten der Vegetation aufgrund der langen Trockenheit im Frühjahr wurden durch ausreichend Niederschlag im Frühsommer weitestgehend ausgeglichen. Außerdem erreichten die Temperaturen im Hochsommer nicht die Extremwerte des Vorjahres. Dadurch konnte man die Temperaturen in den Käsekellern relativ gut halten, was sich letztlich sehr positiv auf die Produktqualität ausgewirkt hat.

Das hohe Qualitätsniveau der Südtiroler Almprodukte zeigte sich wiederum in den Ergebnissen der traditionellen Alm-

käseverkostungen im Herbst. Bei der internationalen Almkäseolympiade in Galtür holten die Südtiroler Almen insgesamt 16 Medaillen, davon 8 Auszeichnungen in Gold. Bei der Südtiroler Almkäseprämierung an der Fachschule Fürstenburg in Burgeis erhielten 23 von 36 eingereichten Produkten die Note „sehr gut“ oder „ausgezeichnet“.

Selbstvermarkter

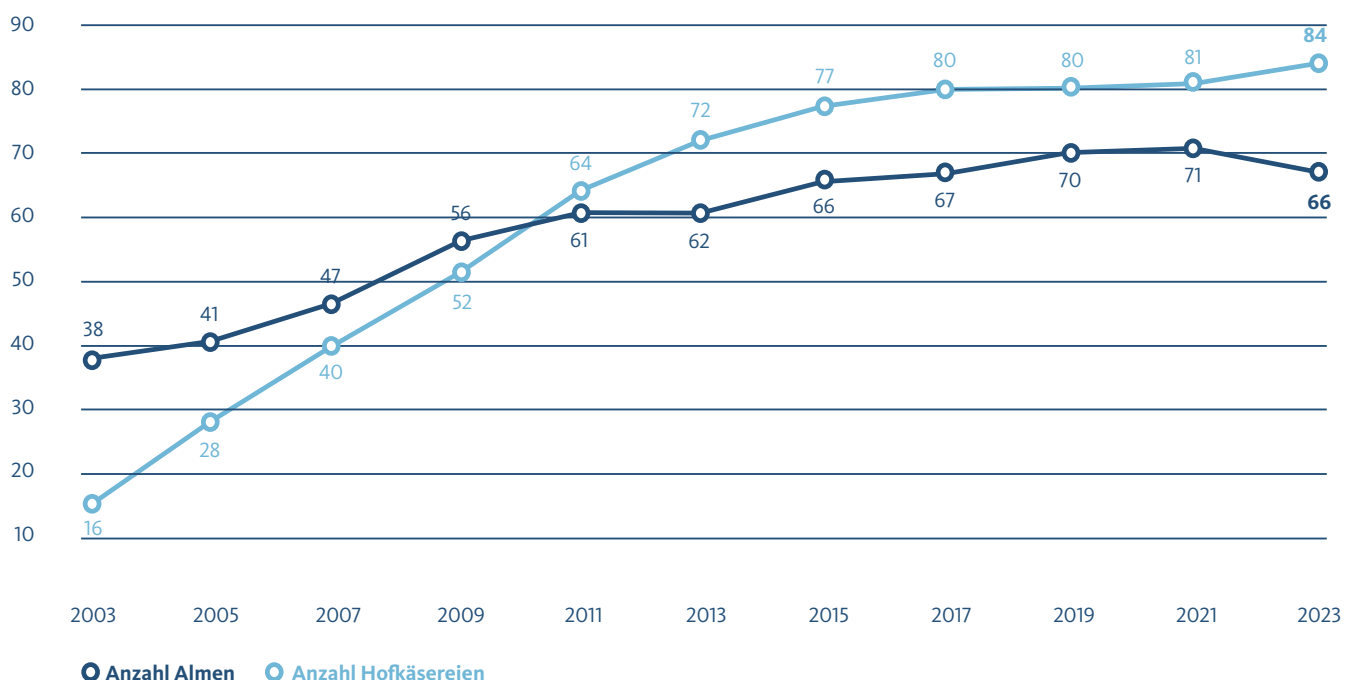
Von den derzeit 83 aktiven Selbstvermarktern in Südtirol nehmen 71 am Qualitätssicherungsprogramm des Sennereiverbandes teil. 3 Betriebe vermarkten pasteurisierte Trinkmilch und Joghurt im Abonnementsystem an den Endverbraucher (Konzept ProFarm).

In Zusammenarbeit mit der Abteilung Innovation des Südtiroler Bauernbundes wurde im Herbst 2023 wiederum ein Spezialisierungsworkshop zum Thema „Kultureneinsatz in der Praxis“ mit der Expertin Insa Petersen aus Deutschland organisiert.

Für einiges Kopfzerbrechen bei den handwerklichen Herstellern sorgte im vergangenen Jahr die neue Meldepflicht der Milch- und Produktmengen im SIAN-System. Wesentliche Details der praktischen Durchführung konnten erst durch wiederholte Anfragen bei den zuständigen Behörden von Seiten des Sennereiverbandes geklärt werden; dadurch ergaben sich bis zuletzt große Unsicherheiten für die Meldepflichtigen. Dazu kamen häufig noch technische Funktionsstörungen des SIAN-Meldeportals. Durch den ständigen Austausch mit den Betrieben und eine vom Sennereiverband zusammengestellte detaillierte Anleitung für die Online-Meldung konnte die Situation entspannt werden.

ENTWICKLUNG HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG

Anzahl Almen/Hofkäsereien pro Jahr



Medaillenregen bei der Käsiade

10 mal Gold, 3 mal Silber und 7 mal Bronze, so das hervorragende Ergebnis für die Südtiroler Milchwirtschaft bei der 16. Käsiade, welche in Hopfgarten in Tirol stattgefunden hat. 452 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.



Medaillenspiegel

GOLD

MILA BERGMILCH SÜDTIROL

Mascarpone

MILCHHOF BRIXEN BRIMI

Mozzarella Kugel 125 g
Ricotta Bio Heumilch

SENNEREI DREI ZINNEN

Toblacher Butter

KÄSEREI SEXTEN

Sextner Alpino
Sextner Hüttenkäse
Sextner Sauerrahmbutter

SENNEREI BURGEIS

Schnittkäse Burgeiser Classic

HOFKÄSEREI MOAR

IN MARGEN, TERENTEN

Weichkäse mit Oberflächenreifung

HOFKÄSEREI UNTEROLTL,

SEXTEN

Ziegenrolle

SILBER

SENNEREI DREI ZINNEN

Pustertaler Räucherkäse
aus Heumilch g.t.S.

HOFKÄSEREI MOARHOF,

SAND IN TAUFERS

Graukäse

HOFKÄSEREI UNTEROLTL,

SEXTEN

Ziegenfrischkäse in Olivenöl

BRONZE

MILA BERGMILCH SÜDTIROL

Alta Badia

KÄSEREI SEXTEN

Sextner Almkäse

FEINKÄSEREI CAPRIZ

Goaserle
Trüffelo

HOFKÄSEREI MOARHOF,

SAND IN TAUFERS

Bauern Kräuterbutter

HOFKÄSEREI NEUHAUSHOF,

AHORNACH

Bärlauchkäse

HOFKÄSEREI INFANGL,

SCHNALS

Bergkäse Infangl

4. PROJEKTE & 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. Besonders die Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen ist sehr eng.

4.1 Projekt Tierwohl Südtirol

In der heutigen Zeit legen die Verbraucherinnen und Verbraucher beim Kauf von Milch und Milchprodukten größten Wert auf Frische, Regionalität, Preis und auf das Wohl der Tiere. Das Bewusstsein für Tierwohl ist stärker denn je und steht im Zentrum der Aufmerksamkeit. Unser Ziel ist es, unseren Kunden Produkte anbieten zu können, die nicht nur ihren hohen Ansprüchen gerecht werden, sondern auch unsere Anstrengungen gegenüber dem Tierwohl unterstreichen.

In Italien wurde am einheitlichen System für die Bewertung des Tierwohls gearbeitet. ClassyFarm bildet die Basis für die Zertifizierung SQNBA, welche ab 2025 für den Erhalt einer Weideförderung und für das Tierwohllabel Voraussetzung sein wird. Nach langen und intensiven Verhandlungen in Rom freuen wir uns, einige Erleichterungen für kleine Betriebe ankündigen zu können. In diesem Zusammenhang gilt unser aufrichtiger Dank Martin Pazeller, Christian Plitzner und

Stefan Mittich für ihren unermüdlichen Einsatz in Rom, um die Umsetzung der Vorgaben vor allem für kleine Betriebe praktikabler zu gestalten.

Zudem wird auch die Anbindehaltung mit dem Kompromiss einer Kombinationshaltung zertifizierbar sein; was zu Beginn der Verhandlungen nicht der Fall war. Diese sieht vor, dass in Anbindebetrieben alle Tiere über Weidegang verfügen, für Milchkühe an mindestens 60 Tagen pro Jahr. Dies sollte zwar in den meisten Betrieben möglich sein, die Zertifizierung wird die kleinstrukturierte Berglandwirtschaft in Südtirol jedoch trotzdem vor große Herausforderungen stellen: die geplante Kontrollhäufigkeit wird wegen der vielen kleinen Betriebe im Vergleich zu anderen italienischen Regionen zu wesentlich höheren Kosten pro kg Milch führen. Als Fazit gilt: jede neue Herausforderung bringt auch Chancen mit sich. Es liegt nun an uns, diese bestmöglich zu unserem Vorteil zu nutzen.



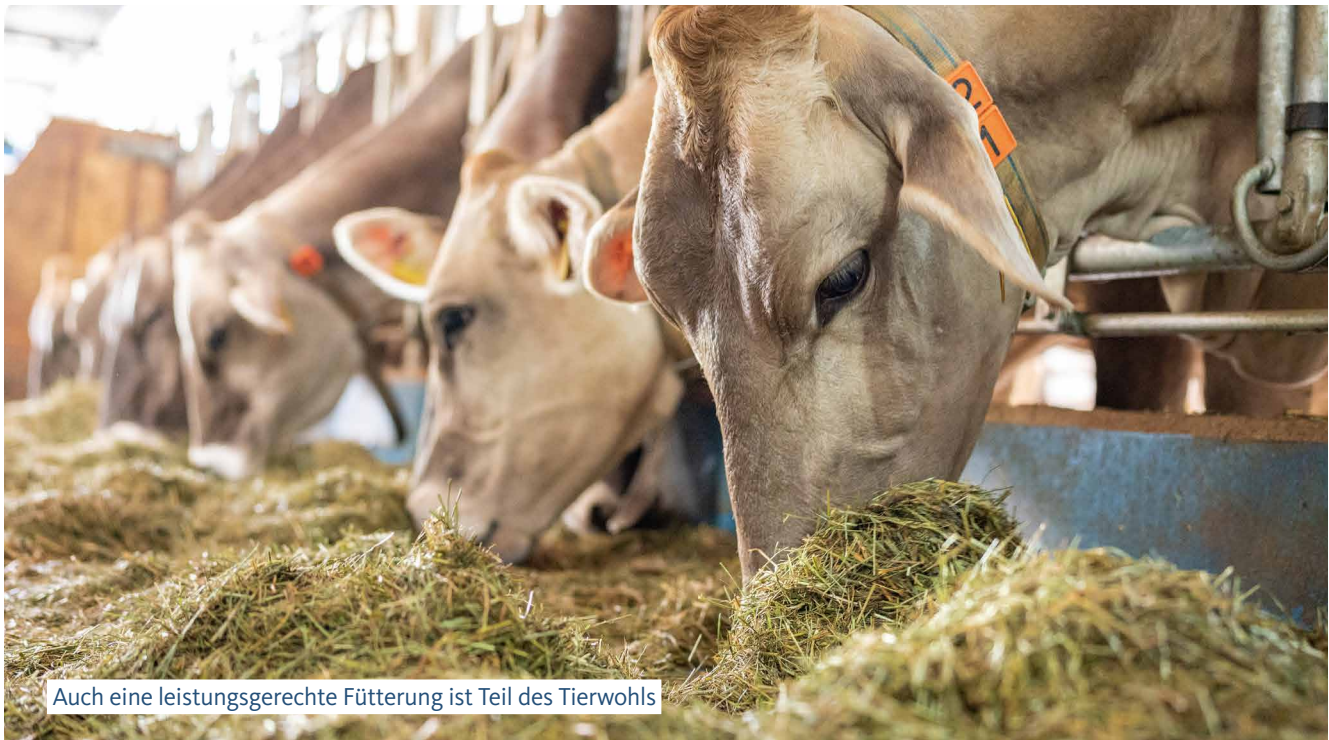
Kuhbürsten steigern das Wohlbefinden der Kühe

Ergebnisse Projekt Tierwohl

Die Betriebsbesuche des Tierwohlprojektes konnten mit Mitte des Jahres abgeschlossen werden. Knapp 4.000 Betriebe wurden besucht und erhoben. Dabei konnten die Stärken und Schwächen der Betriebe ermittelt werden, jedoch auch die Schwierigkeiten, einige Optimierungen in den verschiedenen Betriebsrealitäten umzusetzen. Aufgabe der Bäuerinnen und Bauern ist es nun, den eigenen Betrieb mithilfe des Protokolls kritisch unter die Lupe nehmen und Optimierungen vorzunehmen. Allgemein kann man sagen, dass die Betreuung der Tiere in Südtirols Milchviehbetrieben sehr gut ist. Verbesserungspotential konnte beim Liegekomfort, bei der Wasserverfügbarkeit, dem Stallklima, der Beleuchtung und den Auslaufmöglichkeiten festgestellt werden. Auch beim Thema

Biosicherheit konnten Mängel beobachtet werden. Grundlegende Biosicherheitsmaßnahmen sind sehr sinnvoll und auch notwendig, um die Hygiene im Betrieb zu verbessern und das Auftreten von Krankheiten zu reduzieren. Empfehlenswert sind hier Hygienemaßnahmen und die Bekämpfung von Parasiten und Schädlingen im Stall. Auch gilt es die gesetzlichen Vorgaben zur Kälberhaltung immer einzuhalten.

Die Freie Universität Bozen hat die Projektdaten ausgewertet und die Ergebnisse in einem wissenschaftlichen Artikel publiziert: Holighaus, L. & Zanon, T. & Kemper, N. & Gauly, M. (2023). First evaluation of the practicability of the CLASSYFARM welfare assessment protocol in Italian small-scale mountain dairy farms – a case study. Italian Journal of Animal Science.



Auch eine leistungsgerechte Fütterung ist Teil des Tierwohls

4.2 Mutualitätsfonds I.S.T. Milch zur Einkommensstabilisierung

Das Hagelschutzkonsortium hat 2022 in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol den Milchfonds I.S.T. (Incoming Stabilisation Tool) gegründet, einen Fonds zur Stabilisierung des Einkommens. Nun wurde das Hagelschutzkonsortium mittels Ministerialdekret Nr. 0375219 vom 18.07.2023 als Verwalter des Mutualitätsfonds I.S.T. Milch für Südtirol anerkannt. Somit ist der Fonds nun offiziell vom Landwirtschaftsministerium anerkannt, was eine wesentliche

Voraussetzung ist, um Zugang zu den EU-Fördermitteln zu haben. Der Fonds kann nun offiziell die verwaltungstechnische Tätigkeit aufnehmen und alle dazu notwendigen Schritte in die Wege leiten. Insgesamt wurden 579 Milchviehbetriebe fakturiert. 30 Prozent zahlt der Landwirt selbst in den Fonds ein, 70 Prozent fördert die EU.

5. SÜDTIROLS BESTE MILCHLIEFERANTEN

5.1 Auszeichnungen

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 arbeiten 365 Tage im Jahr mit viel Einsatz für diese Spitzenqualität.

2.015 Lieferanten, das sind knapp die Hälfte aller Lieferanten (49%) haben es geschafft, das gesamte Jahr über die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen und erhalten dafür eine Auszeichnung.

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

Der landesbeste Milchlieferrant des Jahres 2023 ist:

Manfred Miribung

LES MAJUNS, WENGEN

Bergmilch Südtirol

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Thomas Mair

MATRONER, BARBIAN

Milchhof Brixen

Walter Holzer

SCHMILLER, BRENNER

Milchhof Sterzing

Monika Kienzl

INNERROATHOF, HAFLING

Milchhof Meran

Hubert Mittich

SCHNEIDERHUITERHOF,

TOBLACH

Sennerei Drei Zinnen

Alois Tumler

GALMEINHOF, NATURNS

Sennerei Algund

Barbara Fuchs

PFEIFHOF, SEXTEN

Sennerei Sexten

Martin Peer

BURGEIS

Sennerei Burgeis

Andreas Pflug

UNTERAUSSERRAIN,

MOOS IN PASSEIER

Psairer Bergkäserei Bio

5.2 Südtirols bester Milchlieferant im Portrait

Jedes Jahr wird Südtirols beste Milch ermittelt. Diese kommt 2023 von Manfred Miribung vom Hof Les Majuns in Wengen, Gadertal. Er erhält die Auszeichnung bereits zum zweiten Mal in Folge.

Wenn man ins Gadertal fährt, fallen einem besonders die Berge und die steilen Weiler mit ihren gepflegten Bergbauernhöfen auf, welche dem Tal seine Schönheit geben. Auf so einem Weiler in der Gemeinde Wengen steht der Hof Les Majuns, geführt von Manfred Miribung (39), seiner Frau Erica (34) und den Kindern Markus (10), Patrick (6) und Dominik (3).

Der Heiligkreuzkofel, die Marmolata und der Peitlerkofel sind zum Greifen nah. Der Hof liegt auf 1.300 m Meereshöhe und hat 107 Erschwernispunkte. Das sieht man an den Wiesen, die durchwegs sehr steil sind. 5 ha sind im Besitz und zusätzliche 10 ha werden gemäht. Beim Hof sind auch 20 ha Wald, welcher vollkommen vom Borkenkäfer zerstört wurde. Manfred ist die Steilheit gewohnt, mit den modernen Maschinen sei jetzt sehr viel maschinell machbar, meint er. Manfred und Erica haben erst 2019 mit dem Milchstellen angefangen und gleich von Beginn an schon immer eine Plakette für die gute Milch bekommen und sind jetzt zum zweiten Mal hintereinander die Landesbesten. Manfred hat den Hof vom Cousin seiner Oma geerbt. Für Manfred, der selbst von einem Hof stammt und immer schon eine Freude mit den Tieren

hatte, war es selbstverständlich, wieder in die Produktion einzusteigen. Auch Erica stammt von einem Hof.

Das Wohnhaus ist im Herbst einzugsbereit, darauf freut sich die Familie bereits.

Im Moment wohnt die Familie auswärts und Manfred muss zum Melken hinfahren. Das bedeutet für ihn um 4 Uhr in der Früh aufzustehen, 15 Minuten zum Hof zu fahren, das Vieh zu versorgen und zu melken, die Milch zur Sammelstelle zu bringen und dann der Arbeit bei den Kolfuschger Seilbahnen nachzugehen. Vor halb neun Uhr abends kommt er selten nach Hause. Auch Erica arbeitet halbtägig in der Textilbranche.

10 Melkkühe der Rasse Fleckvieh und 9 Stück Jungvieh produzieren beste Heumilch, welche an die Mila abgeliefert wird. Nach dem Geheimnis der besten Milch gefragt, weiß Manfred auch heuer keine Antwort darauf. Er habe jedenfalls nicht bewusst darauf hingearbeitet.

Es ist ein anstrengendes Leben mit viel Arbeit, und doch steht Manfred und Erica die Freude über das Geleistete im Gesicht geschrieben.



Erica und Manfred freuen sich mit Markus, Dominik und Patrick über die Auszeichnung



Der Stadel von Les Majuns mit dem bald bezugsfertigen Wohnhaus

6. MARKETINGMASSNAHMEN

IDM Südtirol betreut 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.



Das Milch-Schulprojekt war auch heuer ein voller Erfolg

6.1 Pflege des Heimatmarktes



Kampagnen „Qualichecker“ und „Südtirols Lieblingsrezept“

Im Rahmen dieser Sensibilisierungskampagne wurden die Zuhörerinnen und Zuhörer von Südtirol 1 im April

2023 von „Qualicheckern“ beim Lebensmitteleinkauf aufgehalten, um ihre Einkaufstaschen nach lokalen Produkten zu „checken“. Wer mindestens drei Südtiroler Qualitätsprodukte in seiner Tasche hatte, erhielt einen Gutschein über 100 Euro. Die Bewerbung der Kampagne erfolgte auf den Sozialen Medien sowie auf der Homepage und dem Radiosender Südtirol 1. Bei der Kampagne „Südtirols Lieblingsrezept“ konnten Südtirolerinnen und Südtiroler ihre Lieblingsrezepte einsenden. Eine Jury wählte vier Rezepte auf Milchbasis aus, Schülerinnen und

Schüler der Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ bereiteten sie zu. Die Rezepte auf Milchbasis wurden im Frühjahr veröffentlicht, im Herbst wurde dies mit Apfel-Rezepten wiederholt. Bei allen Rezepten wurden weitere Südtiroler Qualitätsprodukte eingebunden, um die Produktvielfalt abzubilden. Die Kochvideos wurden auf stol.it veröffentlicht.



Gewinnspiel „Dolomilla“

Nach dem durchschlagenden Erfolg 2021 und 2022 wurde auch 2023 ein Gewinnspiel für Südtiroler Kinder ausgerichtet. Protagonistin hierbei ist die Kuh „Dolomilla“, welche spielerisch für gesunde Ernährung und lokale Kreisläufe sensibilisiert. Das Gewinnspiel wurde im Mai und Juni abgehalten und mittels verschiedener lokaler Medien beworben. Dabei wurden Kinder eingeladen, ein Bild zu malen und in den Shops der neun Südtiroler Milchhöfe abzugeben. 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 1.302 Bilder abgegeben, daraus wurden 30 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner gezogen.



Milch-Schulprojekt

Im Schuljahr 2022/23 besuchten insgesamt 12 Milchbotschafterinnen die 3. Klassen der Südtiroler Grundschulen, die sich zum Milch-Schulprojekt angemeldet hatten. Die Milchbotschafterinnen vermittelten den Schülerinnen und Schülern in 1,5 Stunden viel Wissenswertes

über die Südtiroler Milchwirtschaft. Ziel des Projektes ist es, die Kinder der Südtiroler Schulen für die Milch und Milchprodukte als gesunde Jause zu sensibilisieren, die Bedeutung der Marke „Qualität Südtirol“ zu erläutern, sowie die Wichtigkeit der heimischen Berglandwirtschaft und von lokalen Kreisläufen zu vermitteln. Die Informationen wurden dank eigens entwickelter pädagogischer Hilfsmittel interessant und einladend gestaltet. Den Kindern wird der Wege vom Gras zum Glas vorgestellt, Highlight ist das Schlagen von Butter aus frischer Sahne. 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. Auch auf der Website www.dolomilla.com sind die Lerninhalte abrufbar. Insgesamt haben in diesem Jahr 304 Klassen mit 4.613 Schülerinnen und Schülern an dem Projekt teilgenommen.

6.2 Kampagnen



Heumilchkampagne in Italien

Der strategische Fokus in der Bewerbung der Südtiroler Milch und Milchprodukte am nationalen Markt liegt seit 2019 auf der Heumilch. Diese bietet Differenzierungspotential zu den Mitbewerbern und wird als ursprünglichste und qualitativ hochwertigste Milch positioniert. Dabei ist Südtirol die erste Region Italiens, welche Heumilch geschlossen und unter einem Dach vermarktet. In der Kampagne wird die Südtiroler Tradition dieser Produktionsweise und die ausgezeichnete Milchqualität auf Basis des hochwertigen Futters vermittelt, welche durch das Qualitätszeichen Südtirol garantiert wird.

Die Kampagne wurde in Printmedien sowie Online und den Sozialen Medien beworben. Um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Südtiroler Heumilchprodukte zu kommunizieren, wurde 2023 weiters eine Kooperation mit Italiens größtem Kochportal „Giallo Zafferano“ eingegangen. Dabei wurden fünf redaktionelle und fünf Rezepte von Food Bloggern kreiert. Auch 2023 wurde die Kampagne durch Kommunikationsmaßnahmen am Verkaufspunkt untermauert. Diese fand in den Filialen von COOP Lombardia, ASPIAG und Il GIGANTE im norditalienischen Lebensmitteleinzelhandel mit insgesamt 1.596 Aktionstagen statt. Dabei gab es Kommunikationsmaßnahmen in den Medien und Handzettel der Lebensmitteleinzelhändler. Die Kommunikationskampagne mit dem Claim „È questione di etichetta“ wurde auch 2023 weiter beworben. Der Fokus lag auf dem Qualitätszeichen Südtirol, das bescheinigt, dass Heumilch und Heumilchprodukte nachhaltig und naturbelassen produziert werden.



Agrarkampagne: Herkunftsland „Südtiroler Art“

Die Kampagne „Südtiroler Art“ hat zum Ziel Südtirol als Herkunftsland qualitativ hochwertiger Agrarprodukte zu positionieren. Die Botschaft lautet: In Südtirol werden die Produkte nachhaltig mit viel Wissen und Begeisterung

hergestellt. Die verschiedenen Videos der Südtiroler Qualitätsprodukte, die jeweils ein Thema repräsentieren, wie bei der Südtiroler Milch die Frische, wurden im Herbst auf den Hauptmärkten Deutschland und Italien auf ausgewählten Online-Medien wie Social Media und Youtube ausgestrahlt. Zudem wurde das neue Sujet der Herkunftsland Kampagne „Assemblea generale. All’altoatesina“ unter dem Dach der Brandkampagne auf dem italienischen Markt in Form von Printmedien ausgestrahlt.



Brandkampagne von IDM Südtirol

Die Südtirol Brandkampagne wurde in den Hauptmärkten Italien und Deutschland auch 2023 wieder bewor-

ben. Mit dieser Kampagne soll sich die Marke Südtirol von der Destinations- zur Regionenmarke wandel, mit dem Ziel, das Land als Ganzes darzustellen. Die gute Sichtbarkeit garantieren die Platzierungen in renommierten Print- und Online-medien, wie CTV, Youtube und über Social Media.

6.3 Trade-Marketing Aktionen



Beim Lebensmitteleinkauf Südtirol-Urlaub gewinnen

Ein Stück Südtirol im Lebensmittelhandel einkaufen und dabei einen Urlaub in Südtirol gewinnen – das war die Kernaussage der Trade und Kommunikationskampagne auf dem italienischen Markt. Im November konnten Kunden in einer großen Supermarktkette in der Lombardei beim Kauf von qualitativ hochwertigen Agrarprodukten und Lebensmitteln aus Südtirol bei der Aktion „Vinci l’Alto Adige“ mitmachen, die gemeinsam mit IDM Südtirol und anderen Südtiroler Qualitätsprodukten organisiert wurde. Weil Qualitätsprodukte aus Südtirol nicht nur für Qualität, Authentizität und Genuss stehen, sondern auch für die Region, aus der sie kommen, sind sie sozusagen Markenbotschafter für das Urlaubsland Südtirol. Die Aktion wurde mit gezielten Marketingmaßnahmen beworben. Es wurden Stände in den Verkaufspunkten aufgestellt,

auf denen die Qualitätsprodukte aus Südtirol präsentiert wurden. Geschulte Genussbotschafterinnen machten die Kunden in den Verkaufspunkten auf die kulinarischen Schätze aus Südtirol aufmerksam. Zudem wurden gezielte Kommunikationsmaßnahmen wie Flyer, Online-Initiativen mit Werbebanner und Beiträge samt Rezepten auf der Internet-Plattform der Kette durchgeführt.



Eataly

Eataly setzte im August und November auf Qualitätsprodukte aus Südtirol und auf Südtiroler Produkte mit europäischer Ursprungsbezeichnung. In ausgewählten Filialen der renommierten Einzelhandelskette in Deutschland, Italien, Frankreich, USA und UK wurden Produkte wie Südtiroler Speck und Äpfel g.g.A., Südtiroler Wein DOC, Apfelsaft und Apfelessig, Sauerkraut und Käse mit dem Südtiroler Qualitätszeichen den Eataly-Kunden vorgestellt.

Darüber hinaus wurde ein Südtirol-Menü entwickelt, das einen Monat lang in den Restaurants der beteiligten Geschäfte präsentiert wurde. Neben der Kommunikation wurde ein besonderes Augenmerk auf Fortbildungsveranstaltungen gelegt. Insgesamt waren Filialen in 11 Städten beteiligt, darunter die berühmten Eataly-Geschäfte in Mailand, München, New York, Chicago und Los Angeles.

6.4 PR- und Influencer-Initiativen



PR-Maßnahmen

2023 standen die Themen gesunde Ernährung für Jung und Alt, Lebensweisen und Traditionen der Bergbauernhöfe mit den Mehrgenerationen-Familien, Heumilch und die Vorzüge der Marke Qualität Südtirol im Mittelpunkt der PR-Maßnahmen. Ein weiteres Ziel der PR-Maßnahmen war die Nutzung von Synergien zwischen Landwirtschaft und Tourismus. 2 Pressemitteilungen und 2 Pressereisen als Teil der klassischen PR-Maßnahmen haben die Themen in den Zielmedien platziert.



Social Media

Zur Unterstützung der kontinuierlichen PR-Arbeit wurde mit 4 Influencerinnen das Jahresprojekt „Apro la dispensa e cucino“ vereinbart. Eine Südtirolreise als thematischer Input bildete die Basis für das Erstellen von Rezepten für 4 Menüs für jede Jahreszeit. Als Testimonials für die Südtiroler Milchwirtschaft haben die Influencerinnen in 100 Stories und 16 Reels mit einer Reichweite von über 400.000 Einzelpersonen eine breite Palette von Produkten der Milchhöfe mit den Themen der Südtiroler Milchwirtschaft kommuniziert.

Die Zusammenarbeit mit der Influencerin und Bloggerin Ramina Verdiana wurde fortgesetzt. Mit dem Online Portal cibovagare.it wurde die Veröffentlichung von 5 Rezepten für den Zeitraum Dezember 2023 Jänner 2024 vereinbart. Dabei wurden über 4.000 Aufrufe im Portal und eine Gesamtreichweite in den Social-Media-Kanälen von 34.000 Einzelpersonen erreicht.



Die Milch im Fernsehen

Im April wurde ein Beitrag über die Südtiroler Milch und Milchprodukte mit dem Obmann des Sennereiverbandes Georg Egger in der bekannten Rai 1 - Sendung „Unomattina in famiglia“ ausgestrahlt. Es wurde rund eine Million Zuschauer erreicht. Bei der Reihe „Camper“ auf Rai 1, welche durchschnittlich von 1,6 Mio. Zuschauern verfolgt wird, wurde ein Interview mit dem Käsesommelier Andreas Österreicher ausgestrahlt, auch bei der Sendung Linea verde life war am 27.05.2023 die Südtiroler Milchwirtschaft ein Thema. In der Rai-Sendung „È sempre mezzogiorno“ mit 1 Mio. Zuschauer am 20.12.2023 stand der Stilfser Käse im Rampenlicht. Ende April wurde die Infotainmentshow Passpartù: „Teddy – Il latte in Alto Adige“ gedreht und im August auf Rai Alto Adige ausgestrahlt. Dabei wurden der Weg der Milch in Südtirol und die Qualitätskontrollen im Sennereiverband vorgestellt.



13.03.2024
Vom Hof in die Schule

[Weiterlesen >](#)



08.02.2024
Nachhaltigkeit in der Südtiroler Milchwirtschaft

[Weiterlesen >](#)



10.11.2023
Schön gepflegt mit Südtiroler Milch

[Weiterlesen >](#)



12.10.2023
Internationale Almkäseolympiade 2023

[Weiterlesen >](#)

News & Newsletter

Um alle Interessierten regelmäßig mit aktuellen Informationen rund um das Thema Südtiroler Milchwirtschaft zu versorgen, erscheinen auf www.suedtirolermilch.com zweimal im Monat News zu unterschiedlichen Themen: von Veranstaltungen und Rezepten über kuriose Fakten, Tipps und Tricks bis hin zur Vorstellung von Kampagnen. Zudem wird zweimal im Monat ein Newsletter in Deutsch und Italienisch verschickt, die sich den gesamten Südtiroler Qualitätsprodukten widmet, und insgesamt 48.486 User erreicht.

7. TEAM

VERWALTUNGSRAT



Georg Egger
Obmann



Joachim Reinalter
Obmann-
stellvertreter



Adalbert Braunhofer



Klaus Faller



Paul Fuchs



Peter Ladurner



Alfred Pobitzer



Josef Theiner



Anton Tschurtschenthaler

DIREKTION / VERWALTUNG



Annemarie Kaser
Direktorin



Maria Pichler
Verwaltung
(ab 01.08.2023
in Ruhestand)



Sabine Gamper
Verwaltung
(seit 05.06.2023)



Silvia Steinmayer
Direktions-
assistenz/
Marketing
(ab 30.06.2023
in Mutterschaft)



Angelika Oberkofler
Tierwohlbe-
auftragte &
Nachhaltigkeits-
management

ABTEILUNG ROHMILCHKONTROLLE



Luis Kerschbaumer
Leiter



Lukas Ebner
Stellvertreter



Markus Kofler



Lukas Zanon



Benedikt Plattner
(ausgeschieden
am 30.09.2023)



Aaron Gruber



Katharina Plattner



Erich Pramstrahler



Sonja Hafner
(seit 09.01.2023)



Matthias Marcher
(seit 18.09.2023)

ABTEILUNG LEBENSMITTEL



**Andreas
Österreicher**
Leiter



**Michael
Marmsoler**
Stellvertreter



Martha Aichner
Qualitäts-
management



Martin Lunger
(ab 01.01.2024
in Ruhestand)



Daniela Abler



**Bianka
Schwackenhofer**
(ausgeschieden
am 31.07.2023)



Georg Matzneller



Thomas Fink



**Marion
Federspiel**



Anna Winkler



**Gianluca
Martinelli**



Matteo Maron



**Samuel
Ratschiller**
(seit 01.03.2023)



Margareth Pöll
(seit 01.10.2023)

INFORMATIONSTECHNOLOGIE



Markus Stärkle



Martin Klotz



**Martin
Kerschbaumer**
(ausgeschieden
am 31.01.2023)

HOFBERATUNG



Michael Pichler



Patrik Angerer



Martin Schenk



Michael Eisendle

BERATUNG ALMEN UND DIREKTVERMARKTER



Bertram Stecher

MITARBEITER AUF ABRUF:

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/Alex Moling, Michael Mair am Tinkhof,
Franco Cogoli, Marco Parisi, Marion Lafogler; Keep In Mind;
Südtirol1; Sennereiverband Südtirol/Annemarie Kaser,
Angelika Oberkofler

Druck: Lanarepro

Copyright 2024 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.
Alle Rechte vorbehalten.

