

# Tätigkeitsbericht 2018





**Mit einem dichten Netz an Kontrollen entlang des gesamten Herstellungsprozesses sowie seinem Service gewährleistet der Sennereiverband Südtirol, dass Südtirols Milch von bester Qualität ist.**

**Die Stärke der Südtiroler Milchwirtschaft liegt in der engen Verknüpfung von Bäuerinnen und Bauern, Milchhöfen und Sennereiverband: Denn Qualität beginnt auf der Wiese und zeigt sich im Endprodukt.**





Hinter dem Produkt Milch verbirgt sich die tägliche Arbeit mit den Tieren, der achtsame Umgang mit Grund und Boden und das Leben der bäuerlichen Familie. Die Bäuerinnen und Bauern produzieren nicht nur Milch, sie produzieren auch Landschaft. Davon profitiert das ganze Land und dafür verdienen sie Wertschätzung, in Worten und in finanziellen Zuwendungen. Denn wer glaubt, dass man das Südtiroler Landschaftsbild mit bezahlten Arbeitskräften aufrechterhalten könnte, der irrt.

**Annemarie Kaser, Direktorin Sennereiverband Südtirol**

Die genossenschaftliche Milchverarbeitung in Südtirol ist ein Erfolgsmodell. Die Milchhöfe konnten ihre Umsätze wieder steigern und somit einen zufriedenstellenden Milchpreis erwirtschaften und an ihre Mitglieder auszahlen. Dieses Einkommen ist die Lebensader für unsere Bergbauernhöfe. Hohe Verarbeitungskompetenz, innovative Produkte und Milchproduktion in einem gesunden Umfeld – dadurch heben sich die Südtiroler Milchprodukte von der Masse ab. Die Konsumentinnen und Konsumenten schätzen dies und greifen zu unseren Qualitätsprodukten. Dies sichert den Fortbestand der kleinstrukturierten Südtiroler Landwirtschaft. Dafür sind wir dankbar.

**Joachim Reinalter, Obmann Sennereiverband Südtirol**

# Inhalt

## MILCHMARKT

- 8 **Milchmarkt im Visier.**  
Entwicklung des globalen und regionalen Milchmarktes.
- 10 **Stabile Milchproduktion.**  
Angelieferte Milchmenge in Südtirol
- 12 **Regionalität kommt an.**  
Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch
- 14 **Qualität macht sich bezahlt.**  
Entwicklung des Milchpreises in Südtirol

## MARKETING

- 16 **Verkosten, erleben, erzählen.**  
Marketingaktivitäten rund um die Südtiroler Milch und Milchprodukte

## QUALITÄT & KONTROLLE

- 20 **Qualität macht den Unterschied.**  
Qualitätssicherung der Rohmilch
- 25 **Sicherheit schafft Vertrauen.**  
Analysen und Kontrolle der Milchprodukte
- 28 **Geprüft gut.**  
Akkreditierungen und Zertifizierungen
- 29 **Qualität führt zum Erfolg.**  
Auszeichnungen und Prämierungen

## BERATUNG & SERVICE

- 32 **Bestens beraten.**  
Hofberatung für Milchproduzenten
- 35 **Von Hof und Alm.**  
Handwerkliche Milchverarbeitung

## INNOVATION & NETZWERKE

- 37 **Mit Blick auf die Zukunft.**  
Innovation durch Forschung und Netzwerke
- 40 **Gemeinsam für die Südtiroler Milchwirtschaft.**  
Das Team des Sennereiverbandes Südtirol

# Milchmarkt im Visier.

## Entwicklung des globalen und regionalen Milchmarktes

**10%**  
von  
Großbritannien

Ø Betriebsgröße:  
1.129.961 kg

**21%**  
der europäischen  
Milch wurde  
von Deutschland  
angeliefert

Ø Betriebsgröße: 472.379 kg

**4%**  
von Dänemark

Ø Betriebsgröße:  
1.654.418 kg

**16%**  
von Frankreich

Ø Betriebsgröße:  
427.000 kg

**8%**  
von Italien

Ø Betriebsgröße:  
399.795 kg

**davon 0,26%**  
von Südtirol

Ø Betriebsgröße:  
86.335 kg

Quelle: CLAL, ZuivelNL

Der Weltmilchmarkt ist nach wie vor ein stark wachsender Markt. 2018 stieg die weltweite Milcherzeugung um 2% auf 827 Mio. Tonnen. Die Milchanlieferung in Europa ist um 0,9% auf knapp 157 Mio. Tonnen angestiegen, das waren 1,3 Mio. Tonnen mehr. Das erste Halbjahr war dabei von expansiven Tendenzen gekennzeichnet. Jedoch ab Herbst sanken die Anlieferungsmengen aufgrund der Folgen der sommerlichen Hitzeperiode. Der umfangreichste Anstieg war 2018 in Deutschland zu verzeichnen. Hier wurden mit knapp 0,6 Mio. Tonnen rund 43% des zusätzlichen Milchaufkommens der EU erfasst. In Italien wurden 0,1 Mio. Tonnen Milch mehr angeliefert als im Vorjahr.

### **Nachfrage in Asien steigt**

Die Nachfrage nach Milchprodukten ist am Weltmarkt 2018 wieder stärker gestiegen, nachdem sie in den letzten Jahren stagniert hatte. China ist der größte Markt für Milchprodukte, vor allem Molkenpulver, Magermilchpulver, Butter und Vollmilchpulver werden exportiert. In China leben 1,4 Mrd. potentielle Konsumenten und die eigene Milchproduktion war in den letzten Jahren rückläufig. Gleichzeitig steigt die interne Nachfrage, auch wenn sich das Wirtschaftswachstum verlangsamt hat. Auch in anderen asiatischen Ländern steigt die Nachfrage an Milchprodukten.

### **Milchmarkt in Italien**

In Italien wurden 12,06 Mio. Tonnen Milch angeliefert. Dies sind knapp 8% der Milchmenge der EU. In Italien ist die Milchwirtschaft gekennzeichnet durch 1.500 milchverarbeitende Betriebe, über 25.000 Mitarbeiter und einen Umsatz von 15,5 Mrd. Euro. Während die EU einen Selbstversorgungsgrad an Milch von 114% hat, weist Italien einen Selbstversorgungsgrad von 84,5% auf. Von den 188 g.U. geschützten Käsesorten in Europa entfallen 49 auf Italien. Von den 524.000 t g.U. Käse produziert Italien 60%. Die bekanntesten sind der Grana Padano und der Parmigiano Reggiano.

### **Preisentwicklung international**

Für die Butter wurden nicht mehr die Höchstpreise von 2017 erreicht, dennoch lagen die Butternotierungen deutlich über den historischen Durchschnittswerten. Die Preise für das Magermilchpulver haben sich erholt. Aufgrund der steigenden Nachfrage und des sinkenden Angebotes wurden fast die gesamten Interventionsbestände der EU verkauft. Damit dürften sich die Preise für das Milcheiweiß erholen. Die Preisentwicklung bei den verschiedenen Milchprodukten lässt eine stabile Entwicklung bei den Milchpreisen erwarten. Die Auswirkungen des anstehenden Brexits sind jedoch noch nicht klar. Auf alle Fälle wird er sich negativ auf den Käsemarkt auswirken, da Großbritannien ein großer Nettoimporteur von Käse ist.

### **Tendenzen**

Laut Schätzungen der Vereinten Nationen sind Milch und Milchprodukte eine regelmäßige Nahrungsquelle für über 6 Mrd. Personen. Die weltweit 150 Millionen milchverarbeitenden Betriebe sind die Überlebensgrundlage für 1 Mrd. Personen.

Der Milchmarkt ist gesättigt. Der Konsum bei den meisten Milchprodukten ist rückläufig, nur der Absatz der fermentierten Milchprodukte ist noch stabil. Zudem erweist sich das Bevölkerungswachstum als rückläufig.

Käse ist weltweit ein Wachstumsmarkt. Die Produktionszahlen steigen und die Nachfrage nach Importen steigt. Dies zeigt sich vor allem in asiatischen Märkten, aber auch in jenen Märkten, in denen das Verbrauchsniveau bereits hoch ist.

# Stabile Milchproduktion.

## Angelieferte Milchmenge in Südtirol

Im Jahr 2018 wurden in den Südtiroler Milchhöfen 1,3% mehr Kuhmilch als im Vorjahr angeliefert. Die gesamte Milchmenge betrug 405,8 Mio. Kilogramm. Davon entfielen 3,4% auf die Biomilch, also insgesamt 13,9 Mio. Kilogramm. Aus dem nördlichen Wipptal kamen 13,8 Mio. Kilogramm Milch, wovon knapp 3,9 Mio. Kilogramm Bio-Heumilch waren.

Die Anlieferung an Ziegenmilch ist um knapp 3% auf rund 1,46 Mio. Kilogramm gestiegen. Davon waren knapp 1,6% Bio-Ziegenmilch.

### Rückgang im Herbst

Bei der Futterproduktion war die Witterung nicht ideal. Die Heuernte konnte aufgrund des unstabilen Wetters zum Teil erst verspätet einge-

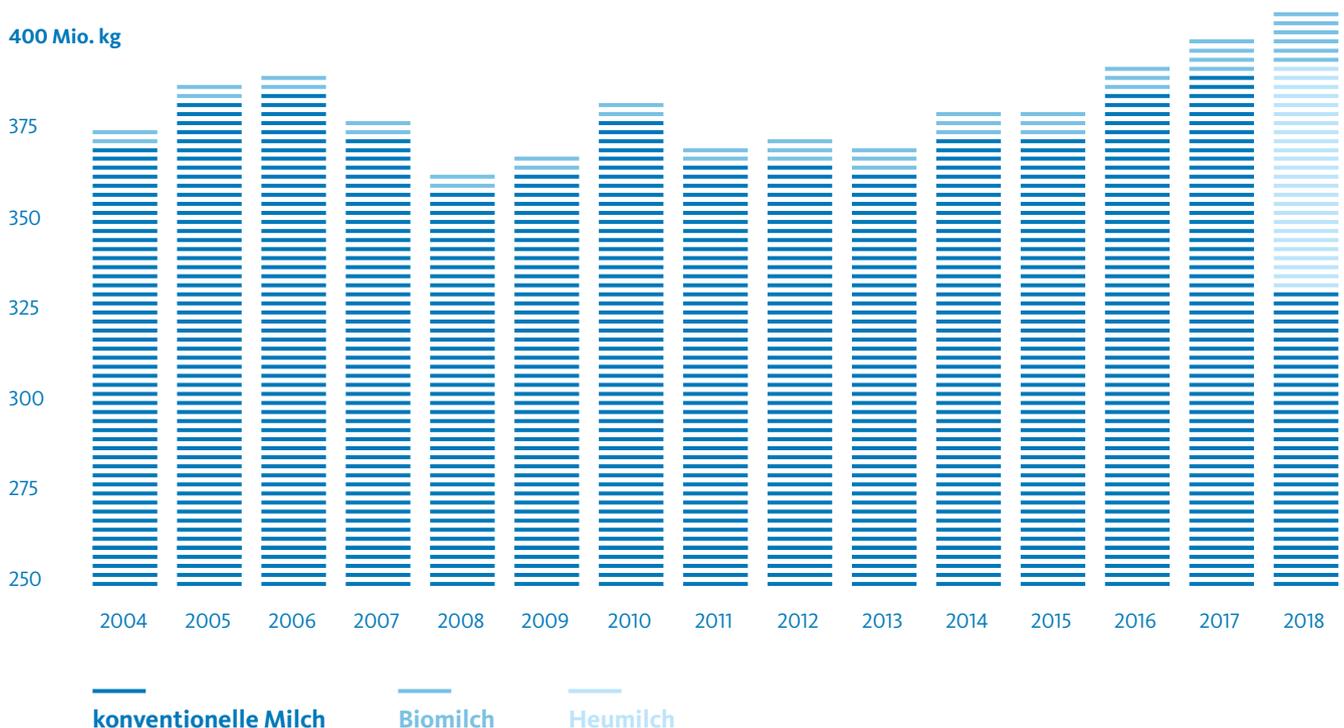
bracht werden, dies führte zu Einbußen bei der Futterqualität. Durch den heißen und trockenen Sommer reduzierte sich zudem in einigen Gebieten die Futtermenge. Die Auswirkungen zeigten sich in der Milchanlieferung ab September 2018 mit einem Rückgang der Menge.

### Milchlieferanten und Betriebsgrößen

Im Jahr 2018 gab es 4.691 aktive Milchlieferanten in Südtirol, das sind 85 weniger als im Vorjahr. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug 86.335 Kilogramm bei durchschnittlich 15 Milchkühen. Die Tendenz hin zu größeren Betrieben ist auch in Südtirol gegeben: 72% der Lieferanten liefern 37,7% der Milch, die restlichen 28% liefern 62,3% der gesamten Milch.

## ANLIEFERUNG KUHMILCH

in Mio. kg/Jahr



## ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

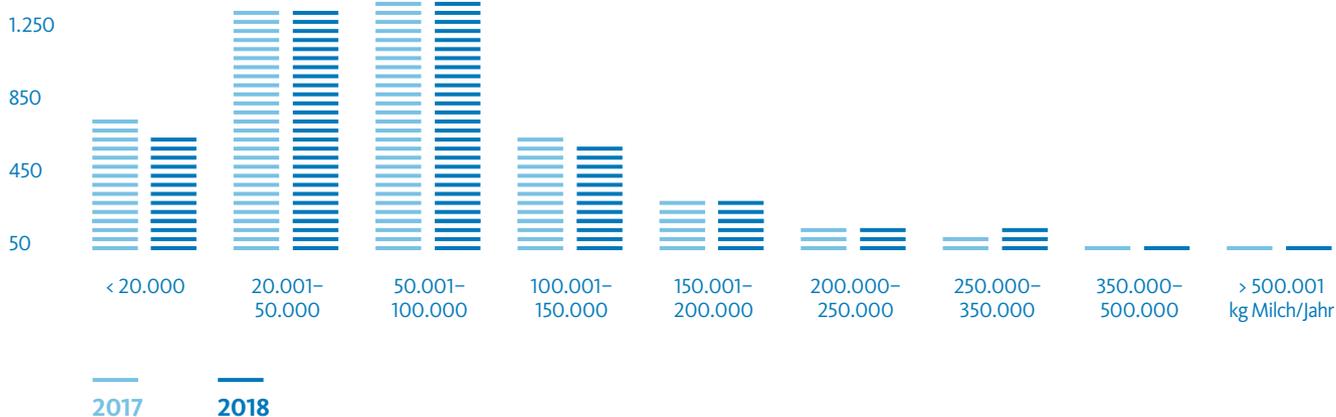
Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



## LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE MIT VERGLEICH ZU 2017

Betriebe/kg Milch pro Jahr

1.650 Betriebe



## MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

**+1,3%**

mehr Kuhmilch  
als im Vorjahr

**3,4%**

Anteil Bio-Milch

**4.691**

Milchlieferanten

# Regionalität kommt an.

## Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch

„Essen wird zum neuen Pop, und damit rücken die lebendige Geschichte und das sinnliche Erleben unseres Essens immer mehr ins Zentrum des Interesses“, so die Zukunftsforscherin Hanni Rützler im FoodReport 2019. Hinter der Südtiroler Milchwirtschaft steht eine einzigartige Geschichte, die es gilt in den Vordergrund zu stellen. Denn sie zeigt den Konsumentinnen und Konsumenten den Unterschied der Südtiroler Milch und Milchprodukte zum herkömmlichen Massenprodukt auf. Durch die wertvolle Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht, und der zu ausgezeichneten Produkten verarbeitet wird.

Trendforscher gehen davon aus, dass im Jahr 2030 das Supermarktsortiment zu 70% aus regionalen Produkten bestehen wird. Dieser Trend hin zur Regionalität wirkt sich positiv auf die Südtiroler Landwirtschaft aus. Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe konnte um 3,2% auf 502,95 Mio. Euro gesteigert werden. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.040 Arbeitsplätze. Beachtlich ist auch die Tatsache, dass Südtiroler Milchprodukte mittlerweile in knapp 40 Länder weltweit exportiert werden.

### ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

**1.463.345 kg**

+4,9% (2017)

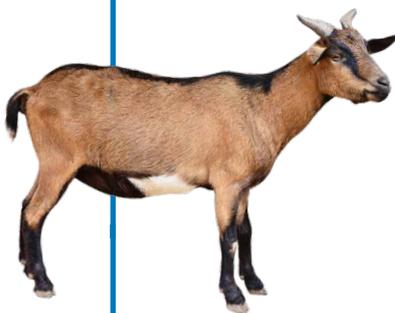
DAVON BIOMILCH

**22.393 kg**

DAVON HEUMILCH

**27.343 kg**

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2017.



FRISCHMILCH

**75.548 kg**

-6,2% (2017)



BUTTER

**1.839 kg**

-16,8% (2017)



KÄSE

**41.263 kg**

-21,6% (2017)

DAVON BIO-KÄSE

**1.147 kg**



JOGHURT

**45.780 kg**

-10,6% (2017)



## KUHMILCH-ANLIEFERUNG

**405.833.126 kg**

+1,3% (2017)

DAVON BIOMILCH

**1.062.847 kg**

-80,6% (2017)

DAVON HEUMILCH

**62.755.851 kg**

+44,4% (2017)

DAVON BIO-HEUMILCH

**12.823.788 kg**

+129,1% (2017)

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2017.



FRISCHMILCH

**21.426.996 kg**

0,9% (2017)

DAVON HEUMILCH

**17.063.527 kg**

DAVON

BIO-FRISCHMILCH

**7.833 kg**

DAVON BIO-HEUMILCH

**1.919.130 kg**



BUTTER

**3.548.497 kg**

-1,3% (2017)

DAVON BIO-BUTTER

**85.532 kg**



KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,  
Mozzarella)

**21.416.301 kg**

+1,6% (2017)

DAVON BIO-KÄSE

**229.729 kg**

DAVON

HEUMILCH-KÄSE

**622.525 kg**



JOGHURT

**149.297.355 kg**

+6,1% (2017)

DAVON BIO-HEUMILCH-  
JOGHURT

**7.252.551 kg**

JOGHURT ZUM LÖFFELN

**136.806.289 kg**

+5,6% (2017)

JOGHURTDRINKS

**12.491.066 kg**

+11,6% (2017)



UHT-MILCH

**28.286.566 kg**

-8,4% (2017)



SAHNE

**2.797.821 kg**

+5,75% (2017)



MASCARPONE, RICOTTA,  
TOPFEN, SKYR

**11.177.479 kg**

+5,4% (2017)

DAVON BIO RICOTTA

**100.831 kg**

# Qualität macht sich bezahlt.

## Entwicklung des Milchpreises in Südtirol

### AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

**50,64**

**Cent pro kg**

durchschnittlicher  
Auszahlungspreis

**49,92**

**Cent pro kg**

gentechnikfreie  
Qualitätsmilch

**71,13**

**Cent pro kg**

Biomilch

**64,52**

**Cent pro kg**

Ziegenmilch

**206,48**

**Mio. Euro**

insgesamt

an 4.691

**Milchlieferanten**

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

Europaweit ist der Milchpreis durchschnittlich um 2,3% gegenüber dem Vorjahr gesunken. Es hat sich wiederum gezeigt, dass gute Preise der Feind der guten Preise sind: In Europa wurde mehr Milch produziert, dadurch hat der Preis gelitten.

**Steigende Kosten und Anforderungen**  
Sorgen bereiten die steigenden Kosten sowohl auf Erzeugerseite als auch bei den Molkereien. Vor allem die Kosten für Energie, Verpackung und Entsorgung steigen. Weiters nehmen die Anforderungen von Gesellschaft und Politik an die Landwirte zu. Die Molkereien stellen sich diesen Herausforderungen

mit viel Einsatz. Die Kosten für den Mehraufwand bei den Landwirten und in den Molkereien müssen jedoch von den Konsumenten bezahlt werden.

**Öffentliche Förderung ist notwendig**

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

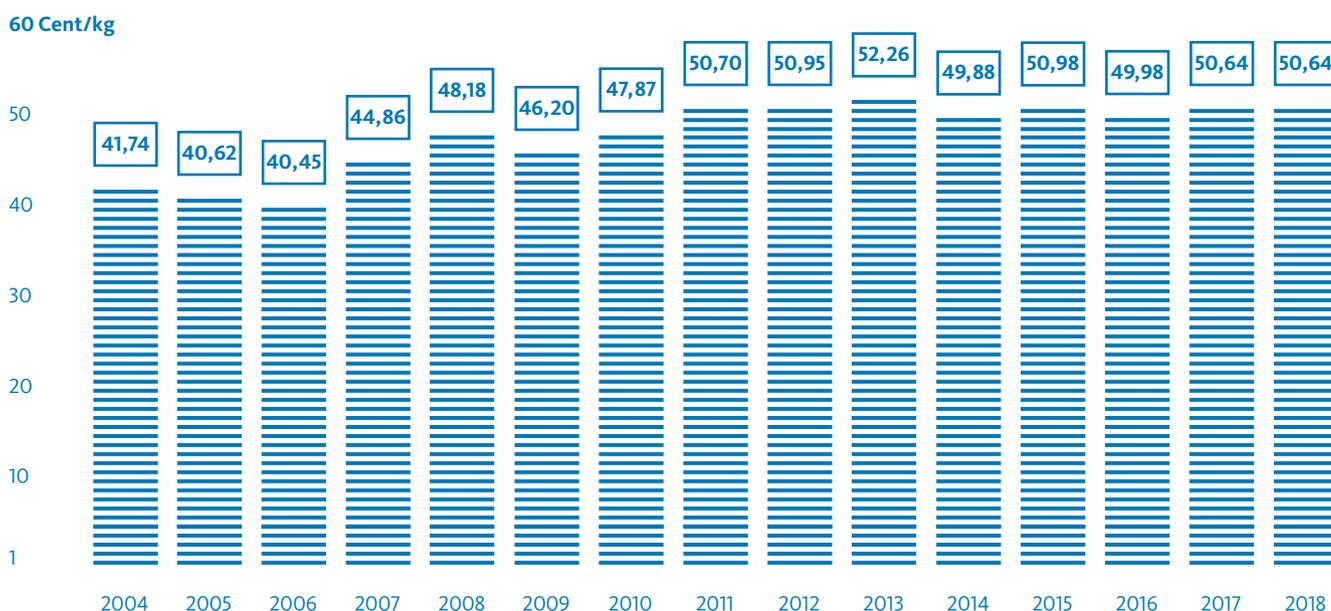
**MILCHPREISE IM INTERNATIONALEN VERGLEICH (OHNE MWST.)**

<b>EU (28)</b>	34,02 cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)	<b>Frankreich</b>	33,79 cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)
<b>Deutschland</b>	34,37 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß) Biomilch 47,89 cent/kg	<b>Lombardei</b>	37,35 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
<b>Österreich</b>	32,87 cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß) Biomilch 44,33 cent/kg Bio-Heumilch 49,12 cent/kg	<b>Schweiz</b>	54,13 cent/kg
		<b>Neuseeland</b>	29,79 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
		<b>USA</b>	30,22 cent/kg (3,7% Fett)

Quelle: CLAL

**ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL**

Cent/kg Milch





# Verkosten, erleben, erzählen.

## Marketingaktivitäten rund um die Südtiroler Milch und Milchprodukte

Die Südtiroler Milchwirtschaft hat eine jahrhundertealte Tradition. Sie bietet eine Vielzahl von Geschichten, welche die Einzigartigkeit der hochwertigen Milch und Milchprodukte aus Südtirol aufzeigen. Durch diverse Marketingaktivitäten werden die Tradition und hohe Qualität der Milch und Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen Südtirol für die verschiedensten Zielgruppen erlebbar gemacht und vielfältig kommuniziert. Die Planung, Koordination und Durchführung der Kommunikations- und Marketingaktivitäten werden von IDM Südtirol durchgeführt, im Auftrag und in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol und den Südtiroler Milchhöfen.



## PR und Werbemaßnahmen

### Presseevent in Mailand

Am 17. Mai 2018 präsentierten sich die Südtiroler Milchprodukte gemeinsam mit den Produkten Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Apfel g.g.A. bei einem Presseevent in der „Casa Alto Adige“ in Mailand. Für 50 ausgewählte Journalisten und Foodblogger bereitete der Südtiroler Blogger Stefano Cavada ein schmackhaftes Menü mit den Produkten zu.

### Weihnachtliches Blogger-Event

In der neuen „ESSEN Kitchen“ von Foodblogger Stefano Cavada in Brescia fand am 13. Dezember ein Presseevent statt, bei dem Südtiroler Milchprodukte die Hauptdarsteller waren. Während des Show-Cookings von Stefano Cavada fotografierten, filmten und posteten alle 13 teilnehmenden Foodblogger und Influencer live die Kreationen für ihre Communities.

### Presstouren durch Südtirol

Wie lebt und arbeitet eine Südtiroler Bauernfamilie und wie genau schaut der Weg der Milch von der Kuh bis zum fertigen Milchprodukt aus? Um die Südtiroler Milchwirtschaft für Journalisten und Blogger vor Ort erlebbar zu machen, wurden in Zusammenarbeit mit dem Destinationsmanagement Südtirol (DME) zwischen Mitte Juni und Ende August drei verschiedene Pressereisen organisiert. Die Medien-

vertreter hatten dabei die Möglichkeit, einen Bauernhof und den jeweiligen Milchhof zu besichtigen und Interessantes über die Herkunft und Produktion der Südtiroler Milchprodukte zu erfahren.

### Kooperationen mit Online-Portalen

Im Frühling 2018 wurde erstmals eine Kooperation mit Giallo Zafferano, einem renommierten Rezeptportal, durchgeführt. Von insgesamt 15 Rezepten wurden fünf von der Redaktion des Portals realisiert. 10 der Rezepte wurden von italienischen Foodloggern kreiert.

Die erfolgreiche Kooperation mit dem beliebten italienischen Rezeptportal Cucchiaino d'Argento wurde auch 2018 fortgeführt. Im Herbst wurde über zehn Wochen lang je ein Südtiroler Milchprodukt pro Woche vorgestellt und seine vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche gezeigt.

Gemeinsam mit den Südtiroler Qualitätsprodukten wurde auch eine Kooperation mit Südtirol Online Marketing eingegangen. Auf dem Onlineportal [www.stol.it](http://www.stol.it) schuf man eine eigene Rubrik namens „Simply Guat“. In Form eines Video-Kochbuchs kreierte und zeigte man mehrere Rezepte mit Südtiroler Qualitätsprodukten.

# Veranstaltungen

## Südtiroler Milchfest

Am 25. und 26. August 2018 fand auf der Fane Alm in Vals/ Mühlbach zum siebten Mal das „Südtiroler Milchfest“ statt. An diesem Wochenende konnten die Besucher den Südtiroler Milchsteig erwandern und hautnah erleben, wie die verschiedenen Südtiroler Milchprodukte hergestellt werden.

## Südtiroler Milch: Ein willkommener Gast auf Events

Zum 20-Jahr-Jubiläum der „Sterzinger Joghurttage“ erlebten die Besucher vom 5. bis 15. Juli 2018 allerhand Spannendes rund um den Hauptprotagonisten Joghurt und die Südtiroler Milchprodukte.

Beim „Südtiroler Käsefestival“ im März in Sand in Taufers war die Südtiroler Milchwirtschaft mit einem eigenen Stand vertreten.





## Schulprojekte

### „Latte nelle scuole“

Das italienische Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik hat gemeinsam mit Unioncamere im Jahr 2017 das Schulprojekt „Latte nelle scuole“ ins Leben gerufen, finanziert wird es mit EU-Geldern. Im Jahr 2018 startete das Projekt mit gemeinsamen Verkostungen in Schulklassen und Informationsveranstaltungen.

### Milchschulprojekt

Ausgestattet mit eigens entwickelten Lernmaterialien und einer Schulbroschüre werden verschiedene Aktionen für die dritte Klasse Grundschule angeboten. Im Jahr 2018 wurde das Milchschulprojekt in rund 260 Südtiroler Klassen für über 2.000 Kinder durchgeführt: Spielerisch und interaktiv brachten die insgesamt zehn Milchbotschafterinnen den Drittklässlern die Welt der Südtiroler Milch näher.

### Gewinnspiel „Kennst du deine Heimat?“

Gemeinsam mit den anderen Agrarsektoren wurde das Gewinnspiel „Kennst du deine Heimat“ für alle Mittelschüler wie 2017 begonnen fortgeführt.

## Trade Marketing

### „Entdecke die Schätze Südtirols“

Von März bis Mai und von September bis November 2018 wurde die Kampagne „Entdecke die Schätze Südtirols“ in zwölf ausgewählten Supermärkten durchgeführt. Die Aktion verdeutlicht den Mehrwert der Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol und deren Kernwerte Qualität, Regionalität und Produktsicherheit.

### Das Trio Südtiroler Speck, Apfel und Milchprodukte am Verkaufspunkt

Sowohl in Deutschland als auch in Italien wurden gezielte produktübergreifende Promotionstouren mit Verkostungen im Lebensmitteleinzelhandel durchgeführt. Geschulte Promoter informierten die Kunden über Südtirol und die Südtiroler Qualitätsprodukte.

Für das Projekt „Südtirol sucht Genießer“ wurde 2018 in einem ersten Schritt eine Kooperation mit zwei deutschen Foodbloggerinnen eingegangen: Denise Renée Schuster und Felicitas Then entwickelten gemeinsam mit dem Koch Philipp Fallmerayer vom Restaurant brix o.1 in Brixen sechs Rezepte mit Südtiroler Speck, Südtiroler Apfel und Stilsfer Käse. Diese Rezepte wurden im Rahmen einer „Genusswoche“ am 17. September im EDEKA Zurheide in Düsseldorf vor 1.500 Besuchern präsentiert.

# Qualität macht den Unterschied.

## Qualitätssicherung der Rohmilch

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

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

## Untersuchung der Rohmilch als Basis

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

### Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse:

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

### Anzahl der Rohmilchproben

Im Bereich Rohmilch führt der Sennereiverband Südtirol insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr durch. Dies bedeutet, dass täglich zirka 3.500 Proben untersucht werden. Es werden 9 Analysemethoden abgewickelt, die insgesamt 45 verschiedene Parameter erfassen.

## IN DER ABTEILUNG ROHMILCH WURDEN FOLGENDE PROBEN ANALYSIERT:

ART DER PROBE	2017	2018
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	290.491	298.827
Leistungskontrollproben	381.523	377.248
Informationsproben	65.940	63.736
Überprüfung der Milchsammelwagen	11.142	12.067
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	4.956	7.541
Versteigerungsproben	1.985	1.962
Progesteronproben	6.401	5.762
Trächtigkeitsproben	25.466	25.458
Clostridienproben	3.520	26.349
<b>INSGESAMT</b>	<b>787.904</b>	<b>792.601</b>

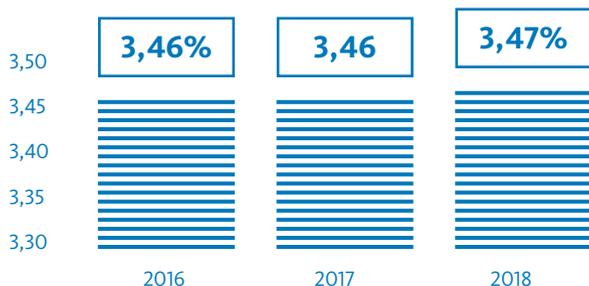
### ENTWICKLUNG DES FETTGEHALTES in Prozent



### ENTWICKLUNG DER GESAMTKEIMZAHL Gesamtkeimzahl



### ENTWICKLUNG DES EIWEISSGEHALTES in Prozent



### ENTWICKLUNG DER ZELLZAHL Zellen





## Information der Milchlieferanten

Damit man bei Problemen sofort einschreiten kann, braucht es eine rasche Information. Dies garantieren automatisierte Informationssysteme, die den Milchzeuger sofort benachrichtigen. Dabei kann er die von ihm bevorzugte Variante der Kommunikation auswählen: Ob telefonische Abfrage oder Übermittlung der Daten mittels Fax, Email oder SMS – der Milchzeuger ist immer am aktuellen Stand der Dinge. Bei Grenzwertüberschreitungen über einen längeren Zeitraum erfolgt zudem eine schriftliche Benachrichtigung.

## Lieferantenüberwachung

Bei längerer Überschreitung der vorgesehenen Grenzwerte bei der Zellzahl und bei der Keimzahl sehen die rechtlichen Vorgaben Liefersperrn 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 Liefersperrn bei der Keimzahl sind im Vergleich zum Vorjahr leicht gestiegen, jene wegen überhöhter Zellzahl sind gleichgeblieben.

**SOFORT INFORMIERT.**  
Kommunikation der Analyseergebnisse



**162.228**

E-Mails



**13.456**

Fax



**408.342**

SMS

Anrufe  
bei Milkphone

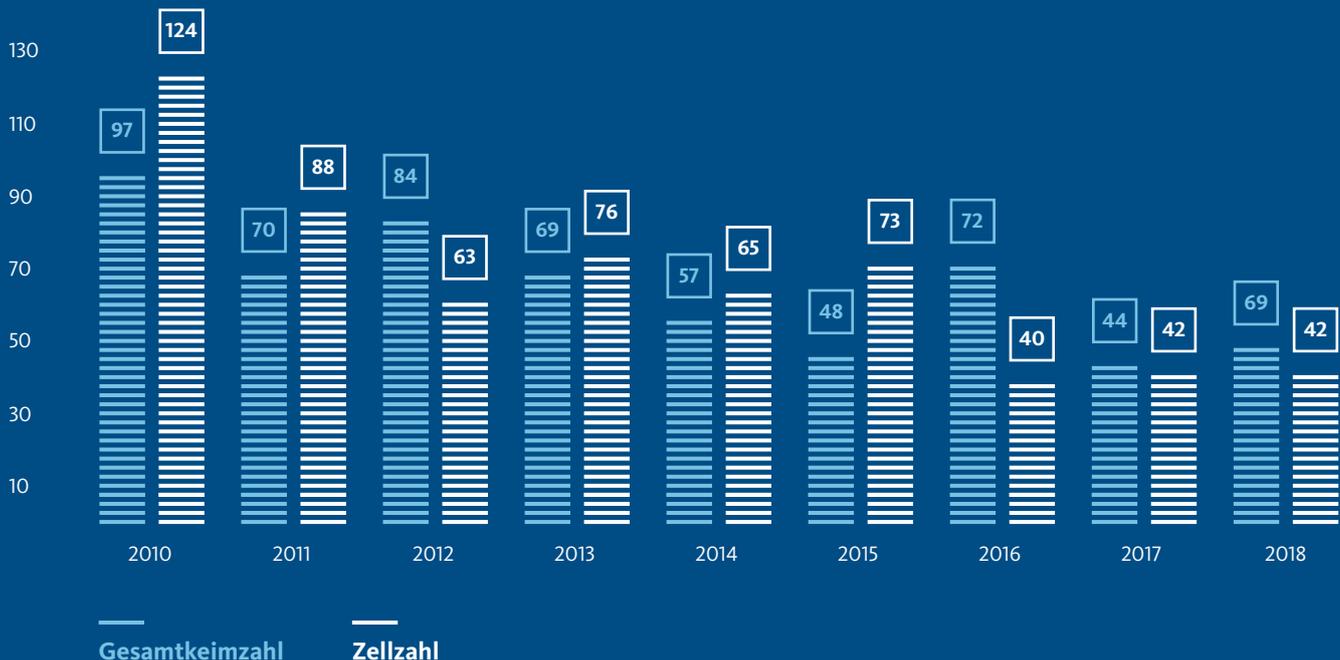
**26.215**

versandte  
Informationsschreiben

**2.176**

**ANZAHL LIEFERSPERREN**

Gesamtkeimzahl/Zellzahl



## Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 4.582 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 und Überprüfungen bei den Milchsammelwagen

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

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

### ÜBERPRÜFUNGEN BEI MILCHSAMMELWAGEN :

# 232

Abnahmen bei  
Milchsammelwagen

# 614

Hygienekontrollen bei  
den Milchsammelwagen

# 577

Überprüfungen  
von Temperaturfühlern

# 60

Eichungen und Reparaturen  
bei Milchsammelwagen

# Sicherheit schafft Vertrauen.

## Analysen und Kontrolle der Milchprodukte

**Für die Kunden sind Produktsicherheit und Qualität ein wichtiges Kriterium beim Einkauf. Sie erwarten sich ein qualitativ hochwertiges Produkt, das man ohne Bedenken verzehren kann. Dieses Vertrauen gilt es aufzubauen und zu bewahren. Dies kann nur durch regelmäßige Kontrollen gewährleistet werden, die entweder im Milchhof selbst oder durch weiterführende Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes Südtirol erfolgen. Wie wichtig es ist, in diesem Bereich präventiv zu arbeiten, ist immer dann ersichtlich, wenn Lebensmittelskandale am Markt auftreten. Dann ist es gut zu wissen, dass es eine Vielzahl an Produktanalysen gibt, welche die Unbedenklichkeit der Südtiroler Milchprodukte garantieren.**

### **Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle:**

- 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
- 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

### **Anzahl der Produktkontrollen steigt**

Die Abteilung Lebensmittel wickelte 2018 ein umfangreiches Arbeitsprogramm ab, die Anzahl an untersuchten Produkten steigt jährlich. Dies steht in direktem Zusammenhang mit der zunehmenden Verarbeitung der Südtiroler Milch. Im Jahr 2018 hat die Anzahl an untersuchten Produkten um 3.170 Untersuchungen zugenommen. Auch die Gesamtzahl an Untersuchungen hat um 11% zugenommen.

### **Steigende Anforderungen vonseiten des Handels**

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

PRODUKTKONTROLLEN IM VERGLEICH ZUM VORJAHR



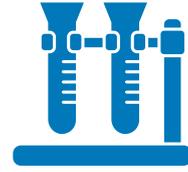
**23.147**

**Untersuchte Produkte**  
(+3.170)



**50.278**

**Mikrobiologische Untersuchungen**  
(+4.674)



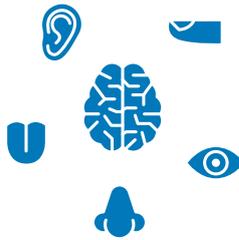
**18.110**

**Chemische Untersuchungen**  
(+1.465)



**7.991**

**Physikalische Untersuchungen**  
(+1.423)



**2.944**

**Sensorische Untersuchungen**  
(+52)



**80.591**

**Untersuchungen gesamt**  
(+7.780)

### **Produktkontrollen werden aufwändiger**

Die Parameter, auf welche die Produkte untersucht werden, werden von Jahr zu Jahr mehr. Dabei handelt es sich häufig um aufwendige Untersuchungszyklen, wie beispielsweise die Untersuchungen auf pathogene Keime, welche vor allem für den Bereich der Direktvermarkter und Almen von großer Bedeutung sind. Diese suchen besonders in der Hauptsaison häufig telefonische Beratung beim Sennereiverband Südtirol. Durch eine Vereinbarung mit den Behörden konnten für Alm- 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. So wird gemeinsam die Gesetzesplattform ARS genutzt, womit allen Mitgliedsbetrieben die Gesetze und Verordnungen zum Lebensmittelrecht online zur Verfügung stehen und Recherchen durchgeführt werden können. Weiters werden gemeinsame Einkäufe von Labor-Bedarfsmaterial getätigt. Da jeder Milchhof über verschiedene Zertifizierungen verfügt und diese mit internen Audits überprüfen muss, werden einige interne Audits vom Sennereiverband Südtirol abgewickelt.

## **Rückstandsanalysen auf Rohmilchbasis**

Die Durchführung der Rückstandsanalysen wird auf Rohmilchbasis koordiniert. Dabei überprüft ein externes Labor die Parameter Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle, Organophosphate, Avermectine, Benzimidazole, Blei, Cadmium und Quecksilber. 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 untersuchen die teilnehmenden internationalen Laboratorien Milch oder Milchprodukte mit bekannter Zusammensetzung. Jedes Labor erhält im Anschluss daran Rückmeldung, ob mit der angewandten Methode auch das richtige Ergebnis erzielt wurde.

Im Jahr 2018 hat der Sennereiverband Südtirol an 47 Ringversuchen mit 236 Parametern teilgenommen. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

# Geprüft gut. Akkreditierungen und Zertifizierungen

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

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



# Qualität führt zum Erfolg. Auszeichnungen und Prämierungen

## Südtirols beste Milchlieferanten

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

2.362 Lieferanten, das sind 50,35% aller Lieferanten, erfüllten das gesamte Jahr 2018 über die strengsten Qualitätskriterien und erhielten dafür eine Auszeichnung. Nach einem ausgefeilten Punktesystem werden der landesbeste Milchlieferant sowie die besten Lieferanten der einzelnen Milchhöfe ermittelt.

### DER LANDESBESTE MILCHLIEFERANT 2018:

#### **Innerbichler Franz Rudolf**

Götschhof, Prettau/Ahrntal

BERGMILCH SÜDTIROL

### DIE BESTEN LIEFERANTEN DER MILCHHÖFE 2018:

#### **Hofer Markus**

Fürst, Villanders

MILCHHOF BRIXEN

#### **Auer Joseph**

Holenstein, Algund

SENNEREI ALGUND

#### **Spechtenhauser Nikolaus**

Burgeis

SENNEREI BURGEIS

#### **Holzer Walter**

Schmiller, Brenner

MILCHHOF STERZING

#### **Hackhofer Gottfried**

Lippmerhof, Toblach

SENNEREI DREI ZINNEN

#### **Pflug Andreas**

Unterausserrain, Moos i.P

PSAIRER BERGKÄSEREI BIO

#### **Mittelberger Elisabeth**

Eichern, Vöran

MILCHHOF MERAN

#### **Tschurtschenthaler Andreas**

Prünster, Sexten

SENNEREI SEXTEN

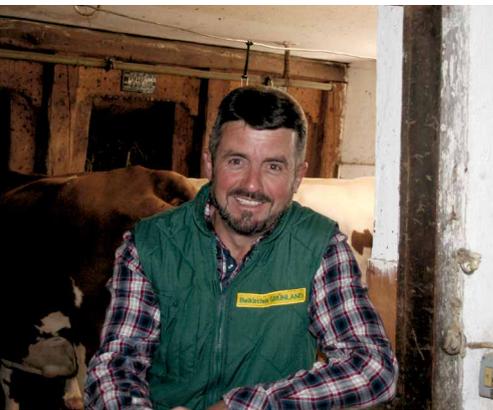
## Südtirols bester Milchlieferant im Porträt

„So eine Auszeichnung ist eine schöne Motivation fürs Weitermachen“, freut sich Franz Josef Innerbichler vom Götschhof in St. Peter/Prettau über die Prämierung als landesbester Milchlieferant 2018. Einfach zu bewirtschaften ist sein Hof, auf dem er mit Ehefrau Paula, den drei Kindern sowie seinem Vater lebt, nämlich nicht: Der Götschhof verfügt über 4 Hektar Wiese mit 126 Erschwernispunkten und eine Bergwiese. Vier Melkkühe stehen im Stall, die Zeit von Ende Mai bis Ende Oktober verbringt das Fleckvieh auf der Bergweide. Die Heuernte ist beschwerlich: Die Wiesen sind steil, fast das gesamte Futter muss heruntergezogen und getragen werden. Da hilft die ganze Familie zusammen. „Man hat einfach eine Freude, wenn gutes Futter im Stall ist“, so Franz, der zudem in einem Industriebetrieb in Bruneck arbeitet, und Paula, die auch als Krankenschwester tätig ist.

Dafür ist die Mahd der Bergweide jedes Jahr ein Höhepunkt: „Da oben am Berg herrscht Ruhe und man ist mit sich im Einklang.“ Manchmal wundern sich die Leute, dass sich jemand diese Arbeit auf den steilen Hängen überhaupt noch antut. „Wenn die wüssten, was das für eine Genugtuung für uns ist. Wenn uns die Arbeit nicht freuen würde, würden wir sie ja nicht machen“, meint Franz. Erzählt die Bauernfamilie von ihrem Götschhof, dann leuchten ihre Augen. Gute Milch zu erzeugen, darin liegt ihre Belohnung. Mit Freude den eigenen Hof bewirtschaften und immer das Beste geben: Für die Familie Innerbichler ist das selbstverständlich. „Wir sind vielleicht die letzten Mohikaner, aber wenn wir alle zusammenhalten und gesund bleiben, ist das gut so“, meint Franz.

**„Es ist wirklich verwunderlich, dass wir so eine Milch zusammenbringen. Wenn man nicht Hand in Hand arbeitet, dann geht das nicht.“**

FRANZ INNERBICHLER





## Medailenregen bei der Käsiade

9 mal Gold, 6 mal Silber und 8 mal Bronze, so das hervorragende Ergebnis für die Südtiroler Milchwirtschaft bei der 14. Käsiade, die am 8. und 9. November 2018 in Hopfgarten in Tirol stattgefunden hat. Die internationale Käsiade ist ein Wettbewerb für Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland und wird alle zwei Jahre 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.

Über 500 Produkte aus elf Nationen stellten sich im letzten Jahr dem Wettbewerb. Die Qualität der Südtiroler Käse und der Südtiroler Butter überzeugte die Fachjury: **Die Sennerei Algund holte sich den Innovationspreis für den Gran Capra, einen Hartkäse aus Ziegenmilch.** Die Käsiade hat zum wiederholten Mal gezeigt, dass die Südtiroler Milchwirtschaft international im Spitzenfeld liegt.

## MEDAILLENSPIEGEL DER KÄSIADE 2018

### GOLD

**Bergmilch Südtirol**  
Mascarpone Mila

**Milchhof Brixen Brimi**  
Brimi Mozzarella Ovoline 200 g  
Brimi Ricotta 250 g

**Sennerei Drei Zinnen**  
Ortus  
Toblacher Butter

**Sennerei Algund**  
Ziegenfrischkäse  
Gran Capra

**Seppner-Hof-Käserei,  
Moos i. Passeier**  
Pfelderer Ziegenbergkäse

**Schafkäserei Linterhof, Ulten**  
Weißer Krainer

### SILBER

**Bergmilch Südtirol**  
Weinkäse Lagrein

**Milchhof Brixen Bimi**  
Brimi Mozzarella Heumilch  
Kugel 100 g

**Sennerei Drei Zinnen**  
Toblacher Stange

**Sennerei Burgeis**  
Burgeiser Trüffelkäse

**Hofkäserei Neuhaushof,  
Ahornach**  
Kräuterkäse  
Lambert's Käse

### BRONZE

**Milchhof Brixen Brimi**  
Brimi Bio Mozzarelline 120 g

**Sennerei Drei Zinnen**  
Sennes

**Sennerei Algund**  
Algunder Edelweiß Camembert  
Algunder Trüffelkäse

**Sennerei Burgeis**  
Almkönig  
Stilfser g.U.

**Feinkäserei Capriz**  
Kasus Caverna

**Hofkäserei Neuhaushof,  
Ahornach**  
Rieserferner

# Bestens beraten.

## Hofberatung für Milchproduzenten

**Die Milchproduktion ist ein sehr herausfordernder Betriebszweig und verlangt gutes Management und viel Engagement. Die Hofberatung ist ein verlässlicher Partner der Milchbäuerinnen und -bauern. Häufig von ihnen nur als Kontrollorgan gesehen, gilt ihr Einsatz vor allem der Vorbeugung und Unterstützung bei der erfolgreichen Milchproduktion. Die Hofberater sind die Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Milchqualität für die Milchlieferanten. Als Bindeglied zwischen Lieferant, Sennereiverband und Milchhof ist es ihr Ziel, die Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Milchkühe zu erhalten bzw. zu verbessern. Somit wird die entscheidende Basis für höchste Milchqualität im Sinne des Verbrauchers geschaffen.**

### **Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Hofberatung:**

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

### **Anzahl und Art der Hofberatungen**

Im Jahr 2018 besuchten und berieten die fünf Milcherzeuger-Berater insgesamt 2.418 Betriebe. Der Schwerpunkt in der Beratung liegt, wie in den vergangenen Jahren, vor allem in den Bereichen Melkanlagenkontrolle sowie Beratung bei Gesamtkeimzahl und Zellzahl.

### **Kontrolle der Melkanlage**

Jeder Betrieb hat die Möglichkeit, die Melkanlage regelmäßig nach der DIN ISO Norm überprüfen zu lassen. Durch die zunehmende Technologisierung der Melkanlagen steigt auch der Bedarf an Kontrollen für eine reibungslose Funktion. Leider nehmen noch nicht alle Bauern diese Gelegenheit wahr. Viele Melkanlagen weisen Fehler auf, so waren in 57,6% der besuchten Betriebe Mängel in der Anlage festzustellen. Ebenso fehlte vielerorts das Verständnis, dass auch eine Melkanlage gewartet werden muss. Es wäre wünschenswert, dass die Firmen, welche Melkanlagen montieren, auch bei der Wartung der Anlagen mehr Initiative ergreifen.

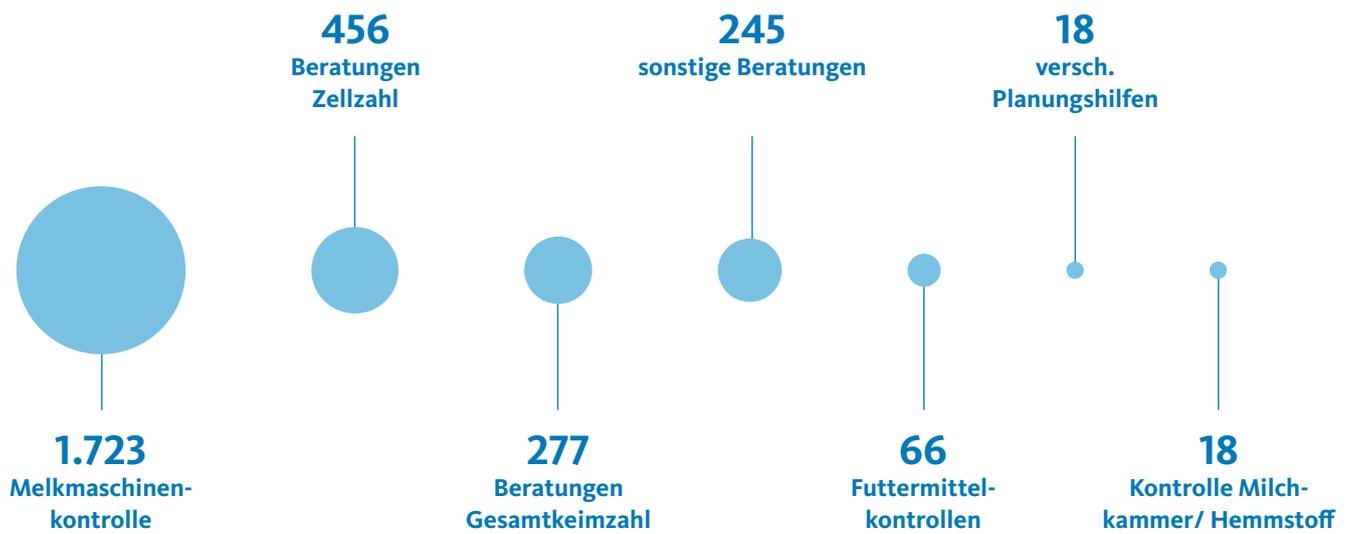
### **Überprüfung der Milchmengen-Messgeräte**

Im Auftrag für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wurden insgesamt 1.210 Milchmengenmessgeräte bei 394 Betrieben kontrolliert. Zudem wurden im Rahmen der Leistungskontrolle 30 Stichkontrollen durchgeführt.

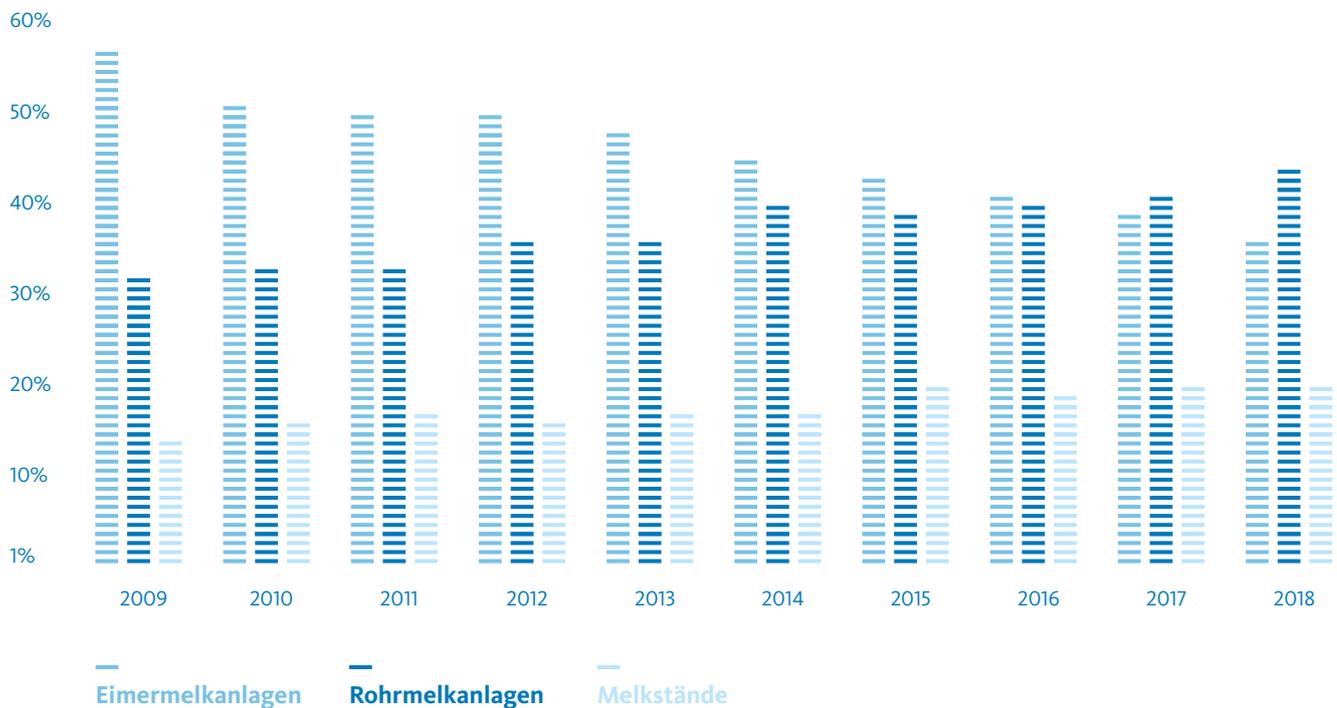
### **Schalmtest und Viertelgemelksproben**

Hohe Zellzahlen und Mastitis sind weiterhin ein erhebliches Problem in der Milcherzeugung. Häufig hängen diese mit einer fehlerhaften Fütterung zusammen, einen Einfluss haben aber auch die Tierhaltung sowie die Melkhygiene. Der Schalmtest als Eigenmittel zur Kontrolle der Eutergesundheit

## ART DER HOFBERATUNGEN



## KONTROLLIERTE MELKSYSTEME in Prozent



wird häufig vernachlässigt. Insgesamt wurden 4.144 Tiere mit dem Schalmtest untersucht, wobei 1.758 davon positiv reagierten. Davon wurden bei 3.080 Viertelgemelksproben für einen Erregernachweis und dem dazugehörigen Antibiogramm gezogen. Für Probleme mit erhöhtem Keimgehalt waren häufig eine falsche Anwendung der Reinigungsmittel und eine unzureichende Milchkühlung die Ursache.

### **Überprüfung der gentechnikfreien Fütterung**

Bei jedem Betrieb wird von den Milcherzeugerberatern die Einhaltung des Landesgesetzes Nr. 1/2001 zur Einhaltung der gentechnikfreien Fütterung kontrolliert. Im Jahr 2018 wurden 35 Futtermittelproben gezogen. Sämtliche Proben entsprachen den gesetzlichen Bestimmungen. Alle besuchten Betriebe wurden zudem kontrolliert, ob bei den eingesetzten Futtermitteln Etiketten und Dokumentation der Unterlagen eingehalten werden.

### **Beratung bei der Käseherstellung und Heumilchproduktion**

Da die Käseherstellung künftig ohne Lysozym auskommen soll, wurde die Einführung von Untersuchungen der Clostridien in der Käseeremilch von den Beratern begleitet. In Zusammenarbeit mit dem Beratungsring Bergland-

wirtschaft (BRING), Bergmilch Südtirol und der Sennerei Drei Zinnen wurde eine Broschüre für die Landwirte und Arbeitsunterlagen für die Beratung erstellt.

Auch im Bereich der Heumilchproduktion sahen sich die Landwirte als auch die Milchhöfe mit verschiedenen Problemen konfrontiert wie z.B. der Fettschädigung. Auch bei solchen Problemen leisten die Berater kompetente Hilfestellung.

### **Projekte mit Netzwerkpartnern und Weiterbildung**

Die Hofberater waren stark in verschiedene Projekte mit Universitäten (u.a. Freie Universität Bozen und Università di Padova) einbezogen. Sie boten Hilfestellung bei der Probenziehung und -sammlung und begleiteten zur Unterstützung verschiedene Projektbetreuer in die Betriebe. Auch im Bereich Weiterbildung waren die Berater aktiv. Im Jahr 2018 wurden in Zusammenarbeit mit dem BRING an den landwirtschaftlichen Schulen die Melkkurse für Schüler, Senner und Junglandwirte abgehalten. Die Hofberater selbst haben wiederum an verschiedenen Kursen und Schulungen im In- und Ausland teilgenommen.



# Von Hof und Alm.

## Handwerkliche Milchverarbeitung

**Bereits seit 17 Jahren betreut der Sennereiverband Südtirol intensiv den Sektor der Hofkäsereien und Almen. In diesem Zeitraum konnte eine enorme Entwicklung in Hinblick auf die Produktqualität und Produktvielfalt fachlich unterstützt werden. In Südtirols Alm- und Hofsennerereien wurden rund 5,5 Mio. Kilogramm Milch verarbeitet.**

### **Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich Beratung für Almen und Hofkäsereien:**

- 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
- Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen, die Organisation und Durchführung von Käseverkostungen sowie Fachvorträge im In- und Ausland

### **Gezielte Aus- und Weiterbildung sowie Qualitätssicherung**

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

## Milchwirtschaft auf den Almen

Der Sennereiverband betreute 2018 rund 80 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 2018 rund 2.400 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und rund 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

Der Sommer 2018 erwies sich für die allermeisten Milchvieh-Almen als sehr gut: Während weite Teile Nord- und Mitteleuropas von einer extremen Sommertrockenheit geplagt waren, gab es in den Südtiroler Bergen immer wieder ausreichend Niederschlag. Gepaart mit den gleichmäßig hohen Lufttemperaturen ergab dies einen überdurchschnittlichen Weideaufwuchs. Mancherorts sprach man sogar vom Almsommer des Jahrzehnts. Die Ergebnisse der herbstlichen Almkäseverkostungen zeigten, dass auch die Produktqualität überdurchschnittlich hoch war.

### Südtiroler Almkäse überzeugt

Bei der Südtiroler Alpkäseverkostung an der Fachschule Fürstenburg, Burgeis, bei der erstmals auch Almen der benachbarten Nordtiroler Bezirke Imst und Landeck dabei waren, erhielten 16 von 45 eingereichten Almkäsen die Note „sehr gut“ und 10 die Note „ausgezeichnet“. Tagessieger und damit „Bester Almkäse 2018“ wurde der Käse der Kaproner Alm in Langtaufers mit Sennin Elisabeth Haid und Obmann Rudolf Pinggera. Der Publikumspreis ging an die Eishof Alm im Pfossental mit Senn Erich Schaffler.

Der Südtiroler Almkäse war auch bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür äußerst erfolgreich. Mit 12 mal Gold, 8 mal Silber und 5 mal Bronze gab es einen neuen Medaillenrekord. Der Tagessieg „Schnittkäse 2018“ ging an die Kaproner Alm in Langtaufers mit Sennin Elisabeth Haid.

## Hofkäsereien im Aufwind

Seit dem Jahrtausendwechsel ist die Anzahl der Hofkäsereien in Südtirol von unter 10 auf über 80 Betriebe angewachsen. Auch im Jahr 2018 kamen einige neue Betriebe hinzu. Damit geht der moderate Aufwärtstrend unverändert weiter. Als aktives Mitglied im Europäischen Netzwerk der Hofkäsereien und durch die Zusammenarbeit mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung in Deutschland ist der Sennereiverband Südtirol im Sektor Hofkäsereien international gut vernetzt.





## **Mit Blick auf die Zukunft.** Innovation durch Forschung 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.**

## Innovation und Forschung

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

Der Sennereiverband selbst hat die Durchführbarkeitsstudie für Innovation „Clostridienuntersuchung in Rohmilch mittels AMP 6000-Methode“ abgewickelt. Die Studie hatte zum Ziel, ein neues Monitoringsystem für Clostridien hinsichtlich seiner Praxistauglichkeit und Wirtschaftlichkeit zu überprüfen. Dies war erfolgreich, daher wird im Jahr 2019 noch ein Innovationsprojekt zum Thema eingereicht werden. Das Ziel ist die Entwicklung eines innovativen Prozessverfahrens zur Herstellung von lysozymfreien Milchprodukten. Dabei braucht es sehr viel Aufklärungsarbeit bei den Bäuerinnen und Bauern, die von den Abteilungsleitern und der Hofberatung des Sennereiverbandes gemeinsam mit dem BRING abgewickelt wird.

## Sennereiverband Südtirol als starker Partner.

Vor allem die Forschungseinrichtungen sehen den Sennereiverband Südtirol gerne als Partner, da dieser sehr stark im Territorium verankert und der Wegbereiter zur bäuerlichen Produktionsseite ist.

### Bei folgenden Projekten war der Sennereiverband Südtirol beteiligt:

- Machbarkeitsstudie zur innovativen Abwasserbehandlung gemeinsam mit der Fa. Syneco
- EFRE-Projekt: „FH\_TechNet“ Verpackungsmaterial/ Verlängerung der Haltbarkeit bei Käse
- Funmicromilk (Functional microbiota diversity of the Alto Adige cows' milk) mit der Freien Universität Bozen
- Projekte mit der Università di Padova zu den Themen Neuentwicklung Ketoseparameter, Neuentwicklung Parameter für Jodbestimmung, Optimierung des Parameters Käsereitauglichkeit



## Initiative Tierwohl Südtirol

Gemeinsam mit Professor Matthias Gauly und der Doktorandin Katja Katzenberger von der Freien Universität Bozen wurde das Projekt „Tierwohlinitiative Südtirol“ gestartet. Denn wenn es den Tieren gut geht, wirkt sich das positiv auf die Wertschöpfung eines Betriebes aus. Das Tierwohl ist daher für jeden Betrieb im ureigenen Interesse. Die artgerechte Tierhaltung wird aber auch für die Kundinnen und Kunden immer wichtiger. Durch das Projekt soll das Vertrauen der Konsumenten in die heimische Landwirtschaft gestärkt werden. Nach der Projektierungsphase wird das Projekt im Jahr 2019 umgesetzt.

## Kooperation: Gemeinsame EDV-Anlage im Haus der Tierzucht

Die Zusammenarbeit und Nutzung von Synergien wurde im Haus der Tierzucht verstärkt. Dieses Jahr wurde die Hard- und Software der bestehenden IT-Infrastruktur erneuert. Dabei wurde das Storage, die Hostserver für Virtualisierung als auch die Firewalls ausgetauscht. Neue Betriebssysteme wurden eingesetzt und die Virtualisierungssoftware gewechselt. Ebenfalls fand die Umstellung von den Office 2010-Produkten auf die Office 365-Cloud Lösung statt. Zudem wurde die Anlage erweitert, um eine Basis für die gemeinsame Nutzung der Ressourcen für die interessierten Verbände zu schaffen. Es steht nun allen Verbänden im Haus der Tierzucht eine leistungsstarke, moderne EDV-Anlage zur Verfügung, die dem neuesten Stand der Technik entspricht und die Notwendigkeiten der nächsten Jahre abdeckt. Somit können die vorhandenen Ressourcen optimal genutzt werden.

## Schulungen, Vorträge und Produktpräsentationen

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Sennereiverbandes Südtirols wickeln in allen Tätigkeitsbereichen ein umfangreiches Schulungs- und Vortragsprogramm ab. Auch außerhalb Südtirols sind sie als Referenten zu Fachthemen gefragt.

- Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei verschiedenen Kursen und Lehrgängen als Referenten tätig, unter anderem
  - bei der Ausbildung zum Käsesommelier und zum Käseexperten
  - der Schulung von Verkäufer und Verkäuferinnen
  - in der Sensorik
  - bei der Ausbildung zum Genussbotschafter
  - bei der Ausbildung der Bäuerinnen als Produktbotschafterin
  - bei Fachtagungen

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



## Laborbesichtigungen

Besonders beliebt ist die Laborbesichtigung bei den Schulen, Universitäten und bei landwirtschaftlichen Vereinen und Verbänden. Dabei ist es möglich, umfassend zu informieren. Insgesamt wurden 19 Führungen mit 350 Teilnehmern abgewickelt.



## Produktpräsentationen und -verkostungen

Regelmäßig werden Produktpräsentationen- und verkostungen durchgeführt, um den Kunden die Südtiroler Milch und Milchprodukte als regionales Produkt näherzubringen. Um den Gaumen zu trainieren nehmen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig als Auditoren an internationalen Käseverkostungen teil. Auch bei produktspezifischen Anfragen der Konsumentinnen und Konsumenten sowie der Presse sind die Mitarbeiter im Labor gefragte Ansprechpartner.

# Gemeinsam für die Südtiroler Milchwirtschaft.

## Das Team des Sennereiverbandes Südtirol

### VERWALTUNGS- RAT



**Joachim  
Reinalter**  
Obmann



**Georg Egger**  
Obmann-  
Stellvertreter



**Adalbert  
Braunhofer**



**Klaus Faller**



**Peter Ladurner**



**Paul Fuchs**

### DIREKTION/ VERWALTUNG



**Annemarie Kaser**  
Direktorin



**Maria Pichler**  
Verwaltung



**Silvia Steinmayer**  
Direktionsassistentin/  
Marketing

### ABTEILUNG ROHMILCH- KONTROLLE



**Luis  
Kerschbaumer**  
Leiter



**Thomas  
Kerschbamer**  
Qualitäts-  
management



**Markus Kofler**



**Erich  
Pramstrahler**



**Herbert  
Hopfgartner**



**Lukas Zanon**

### ABTEILUNG LEBENSMITTEL



**Andreas  
Österreicher**  
Leiter



**Martin Lunger**



**Georg Matzneller**



**Bianka  
Schwackenhofer**



**Daniela Ablter**



**Thomas Fink**

### INFORMATIONSS- TECHNOLOGIE



**Markus Stärkle**



**Martin Klotz**

### HOFBERATUNG



**Michael Pichler**



**Josef Obkircher**



**Peter Moriggl**



**Alfred Pobitzer**



**Anton  
Tschurtschenthaler**



**Christian Kessler**



**Benedikt  
Plattner**



**Lukas Ebner**



**Tobias Mair**



**Astrid  
Vultaggio**



**Franz Ausserer**



**Konrad Wenter**



**Elisabeth  
Niedermaier**



**Michael  
Marmsoler**



**Sara Pixner**



**Marion  
Federspiel**



**Michael Joas**



**Patrik Angerer**



**Martin Schenk**

**BERATUNG  
ALMEN UND  
DIREKT-  
VERMARKTER**



**Bertram Stecher**

## **IMPRESSUM**

Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.  
Galvanistr. 38, I-39100 Bozen  
Tel. +39 0471 06 39 00, Fax +39 0471 06 39 01  
info@suedtirolermilch.com

**Gestaltung:** W13, Bozen

**Fotos:** IDM-Südtirol / Filz, Blicke, Lafogler, Parisi, Zahn  
Sennereiverband Südtirol

**Druck:** DigiPrint GmbH

Copyright 2019 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.  
Alle Rechte vorbehalten.



