

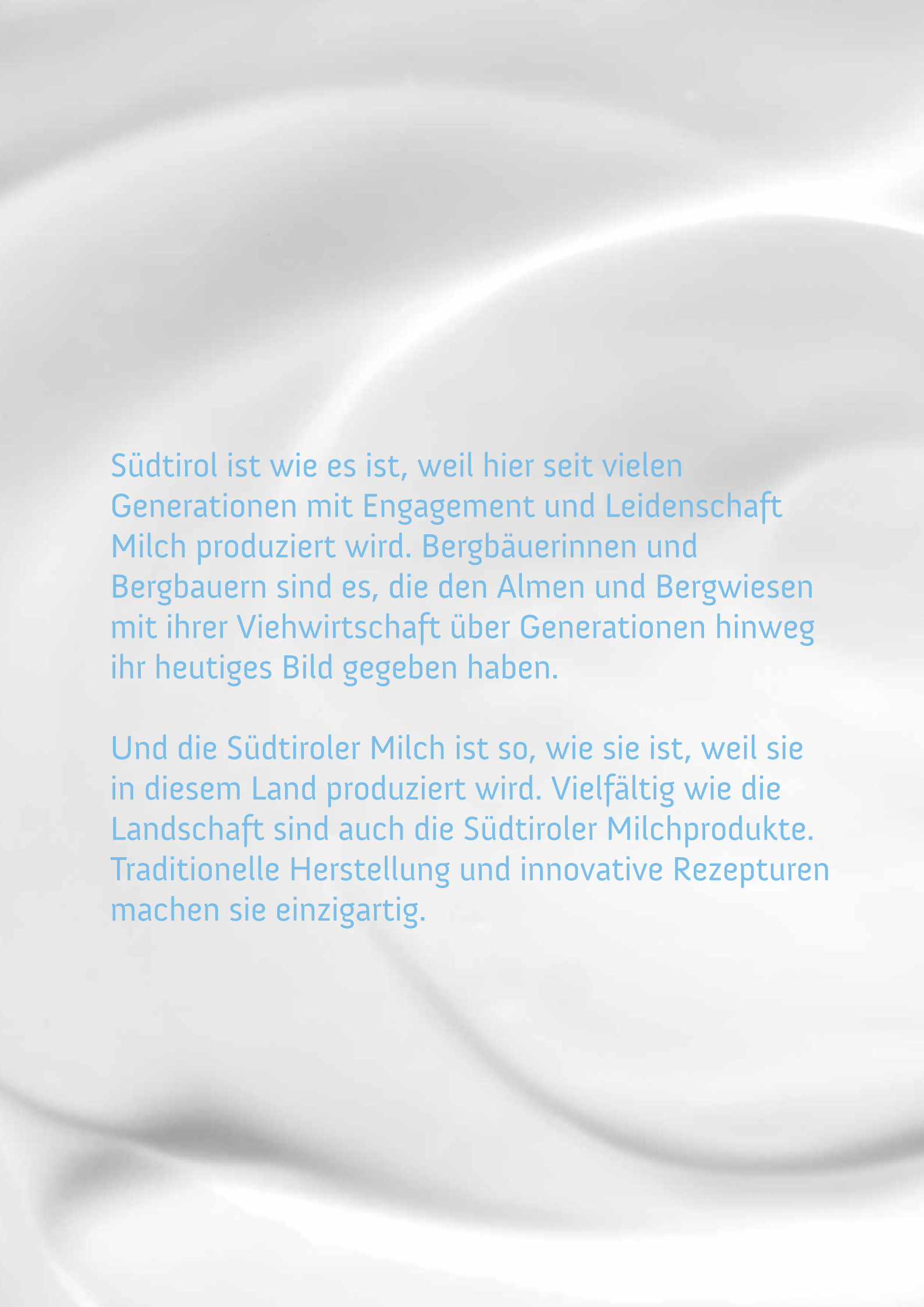
A close-up photograph of a person's hands holding a clear glass filled with white milk. The hands are positioned on either side of the glass, with fingers gently gripping it. The background is a dark, textured wooden surface. The text 'Tätigkeitsbericht 2016' is overlaid in the center of the milk.

Tätigkeitsbericht
2016

A scenic mountain landscape. In the foreground, a river flows over dark, mossy rocks. The middle ground is a lush green meadow. In the background, a dense forest of evergreen trees covers the lower slopes of a mountain range. The sky is clear and blue. The text "Der Natur so nahe" is centered in the middle of the image.

Der Natur so nahe





Südtirol ist wie es ist, weil hier seit vielen Generationen mit Engagement und Leidenschaft Milch produziert wird. Bergbäuerinnen und Bergbauern sind es, die den Almen und Bergwiesen mit ihrer Viehwirtschaft über Generationen hinweg ihr heutiges Bild gegeben haben.

Und die Südtiroler Milch ist so, wie sie ist, weil sie in diesem Land produziert wird. Vielfältig wie die Landschaft sind auch die Südtiroler Milchprodukte. Traditionelle Herstellung und innovative Rezepturen machen sie einzigartig.



Joachim Reinalter
Obmann

Annemarie Kaser
Direktorin

Vorwort

Mit 2015 und 2016 liegen schwierige Jahre hinter uns. Ein globales Überangebot hat weltweit zu massiv sinkenden Milchpreisen geführt. Produktionsrückgänge im 2. Halbjahr 2016 brachten eine Preiserholung, aber die Unsicherheit am Markt bleibt.

Die Südtiroler Milchwirtschaft hat diesen Härtestest mit wenigen Schrammen gut überstanden. Aufgrund der qualitativ sehr hochwertigen Produkte und des guten Rufes bei Handelsketten und Konsumenten gelang es den Südtiroler Milchhöfen in dieser besonders schwierigen Zeit die Auszahlungspreise nahezu stabil zu halten. Dies kann nicht hoch genug geschätzt werden, wenn man die Krisensituation in den anderen europäischen Ländern beobachtet hat. Positiv ausgewirkt hat sich dabei die Tatsache, dass der größte Teil der angelieferten Milch in die Veredelung geht, wodurch eine höhere Wertschöpfung erzielt werden kann. Daher war es auch wichtig, die Steigerung der Milchanlieferung in Grenzen zu halten. Für die Mehrmenge hätte es nämlich nur den Versandmilchmarkt gegeben, mit negativen Auswirkungen auf den Milchpreis.

Die Landwirtschaft muss sich an den Kundenwünschen orientieren und entsprechend produzieren. Im Gegenzug muss die Gesellschaft aber auch bereit sein, den Mehrwert einer nachhaltigen und kleinräumigen Landwirtschaft zu bezahlen. Unsere Bäuerinnen und Bauern schaffen und gestalten einen lebenswerten Natur- und Wirtschaftsraum, von dem alle profitieren. Gutes zu immer niedrigeren Preisen ist nicht dauerhaft möglich und geht auf Kosten des schwächsten Gliedes in der Kette, der Bauern.

Die Südtiroler Milchwirtschaft hat das Projekt Nachhaltigkeit auf den Weg gebracht. Es geht um die Absicherung des Absatzes der Milcherzeugnisse und um den guten Ruf der Milch beim Verbraucher. Im Rahmen eines Fragebogens wurden die Bereiche Ökologie, Ökonomie, Soziales und Tierwohl bei den Mitgliedern erhoben. Auf der erfassten Ist-Situation bauen wir auf und bearbeiten und optimieren die verschiedenen Themenbereiche kontinuierlich. Auf diese Weise wollen wir der Verantwortung gegenüber unseren Milchlieferanten, den Mitarbeitern, den Kunden und der Gesellschaft gerecht werden.

Die Berglandwirtschaft leistet Großartiges für Südtirol. Sie liefert qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel, sie pflegt die Kulturlandschaft und ist soziales Rückgrat des ländlichen Raumes. Der Respekt vor dieser Leistung muss der Ausgangspunkt jeder Diskussion zur Landwirtschaft sein. Leider geht dies in einigen Bereichen wie z.B. beim Thema Gülle regelmäßig unter. Nur der Dialog mit sachlichen Argumenten führt wirklich ans Ziel.

Die Südtiroler Milchhöfe stehen zu ihrer Verantwortung, alles dafür zu tun, auch weiterhin ein Milchgeld auszahlen zu können, das angemessen widerspiegelt, was den Wert des Rohstoffes Milch ausmacht, und das die Leistungen der Landwirtschaft für die Bevölkerung honoriert. Dies ist jedoch nur gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden und mit der Unterstützung der Politik möglich. Wenn alle an einem Strang ziehen, werden die Wiesen und Almen weiterhin mit Freude bearbeitet und Südtirol lebenswert gehalten.

Schaffen wir gemeinsam die Grundlage für den Fortbestand und die Weiterentwicklung unserer bäuerlichen Landwirtschaft.

Festlich

Der Sennereiverband feiert

Auf die Entwicklung in den letzten sieben Jahrzehnten blickte man auf den Tag genau 70 Jahre nach seiner Gründung im Rahmen einer Geburtstagsfeier am 7. November 2016 im Hotel Stiegl in Bozen mit den Spitzen von Verband, Milchhöfen und Sennereien, mit politischen Vertretern, Zeitzeugen und Wegbegleitern zurück. Die Südtiroler Milchwirtschaft hat die ländliche Entwicklung des Landes entscheidend mitgeprägt. Der Mut der Genossenschaftsgründer hat den wirtschaftlichen Aufschwung im Land erst ermöglicht und für die Bergbauern ein wirtschaftliches Standbein geschaffen. Der Obmann hob die historische Tragweite der Entscheidung vor 70 Jahren hervor. Die Ausgangslage war damals eine völlig andere als heute. So gab es damals Dutzende kleine Dorfsennereien und heute nur mehr neun hochspezialisierte Milchhöfe. Der Sennereiverband hat sich von einem Ein-Mann-Betrieb zum größten Dienstleister für die Milchwirtschaft, zu dem Kompetenzzentrum rund um die Milch in Südtirol entwickelt. Diese Erfolgsgeschichte war damals sicher nicht vorhersehbar gewesen.

Die organisierte Milchwirtschaft in Südtirol feierte dabei eigentlich gleich zwei Geburtstage: den 75. ebenso wie den 70. Das hat einen historischen Grund. 1941, vor 75 Jahren also, wurde mit dem C.L.A.BO., dem Consorzio Provinciale Latterie Atesine Bolzano, ein erster Verband der Milchwirtschaft in Südtirol aus der Taufe gehoben. Es war dies jedoch kein Verband, der von unten gewachsen wäre, keiner, den sich die Sennereien gewünscht hätten, und schon gar keiner, in dem die Macht bei den Mitgliedern lag. Es war demnach kein Verband, der mit dem heutigen Sennereiverband vergleichbar wäre, sondern vielmehr ein von oben gewolltes Instrument faschistischer Landwirtschaftspolitik. Deswegen ist der C.L.A.BO. nur eingeschränkt eine Vorgängerorganisation. Trotzdem war er der erste Verband der Sennereigenossenschaften in Südtirol.

Zum Geburtstag hat sich der Sennereiverband zwei Geschenke gemacht: Ein Buch und einen Film zur Entwicklung der Milchwirtschaft. Das Buch trägt den Titel „Entlang der Milchstraße“ und auf 350 Seiten beleuchten die Autoren Hans Karl Peterlini und J. Christian Rainer umfassend die Entwicklung der Südtiroler Milchwirtschaft. Peterlini skizziert im Kapitel „Leben mit der Milch“ den langen Weg von der bäuerlichen Selbstversorgung zur modernen Milchwirtschaft. Im zweiten Kapitel zeigt Rainer unter dem Motto „Eine neue Ära“ die Entwicklung von 1970 bis heute auf. Er beschreibt die Professionalisierung und Spezialisierung der Sennereigenossenschaften sowie des Sennereiverbandes, der sich aus einem Produktionsbetrieb mit eigener Sennerei zum modernen Dienstleistungsunternehmen entwickelt hat. „Geschichte und Gegenwart der Milchwirtschaft in Südtirol“ ist der Titel des Films von Stefan Nicolini, in dem die Geschichte der Milchwirtschaft in Südtirol aufgearbeitet wird.

70



Drei der Wegbegleiter erzählten bei der Feier wie sie die Entwicklung des Sennereiverbandes erlebt hatten. **Alfons Hainz**, Geschäftsführer des Verbandes von 1967 bis 2005, erinnerte daran, dass Ende der 1960er Jahre die Milchwirtschaft in einem desolaten Zustand war und erst mit der Einführung von Qualitätsstandards ein international übliches Qualitätsniveau erreicht wurde. Ein weiterer Meilenstein war die Einführung der gentechnikfreien Fütterung im Jahr 2001. Für **Franz Kaser** als langjährigen Vizeobmann des Verbandes war die steigende Milchmenge die Triebfeder und der Motor für die Milchwirtschaft. Der ehemalige Landeshauptmann **Luis Durnwalder** nannte die Autonomie als wichtige Grundlage für die positive Entwicklung, da sie viele Wege geöffnet hat, um die Strukturen am Land und auf den Bergen zu erhalten.

Landeshauptmann **Arno Kompatscher** betonte, dass die Milchwirtschaft aus den Leistungen der Vergangenheit lernen könne. Denn man habe sich zusammengefunden und am Ende hätten nicht Kirchtürme gesiegt, sondern das Gemeinsame und man habe in Qualität und Technologie investiert.

Landesrat **Arnold Schuler** seinerseits stellte fest, dass die Südtiroler Milchwirtschaft einen Punkt erreicht habe, um den sie weitem beneidet werde. Südtirol sei zwar ein kleines Land, aber in der Milchwirtschaft eine internationale Größe und man habe alle Voraussetzungen um sich erfolgreich weiterzuentwickeln.



sten Geburtstag!



Herausfordernd

Der Milchmarkt

In der EU wurden von 23,3 Mio. Milchkühen 152 Mio. t Milch produziert, 0,4% mehr als 2015. Vor allem die starke Reduktion der Milchmenge in der zweiten Jahreshälfte hat die Steigerung in Grenzen gehalten. In Deutschland (-0,8%), Frankreich (-4,5%) und Großbritannien (-2,8%) war der Rückgang am stärksten. Ein starker Anstieg hingegen war in den Niederlanden zu verzeichnen. Dort wurde 1 Mio. t mehr Milch produziert, dies ist ein Zuwachs von 7,2%. In Italien betrug der Milchanstieg 2,2%, in Polen 2,3% und in Irland 4,1%.

Die Auswirkungen der Krise an den Welt-Milchmärkten waren gravierend, sowohl für die Milchproduzenten als auch für die Verarbeiter. Die erwirtschafteten und an die Milchviehalter ausgezahlten Milchpreise deckten nicht mehr die Kosten und europaweit haben viele Landwirte die Milcherzeugung aufgegeben.

Gegen Ende des Jahres haben sich die Märkte wieder positiv entwickelt. Nachdem die Nachfrage aufgrund des niedrigen Preises gestiegen ist und die Milchanlieferungen gesunken sind, hat sich der Preis langsam erholt. Der schwache Euro hat den Export von Milchpulver erleichtert und gegen Ende des Jahres war der Preis für Butter sogar auf einem historischen Hoch.

Das von der EU beschlossene Hilfspaket zu 500 Mio. Euro kam mit Juli 2016 sehr spät. Dabei waren 150 Mio. Euro für die Milchmengenreduktion reserviert. Das entsprach einer möglichen Milchreduktionsmenge von 1,071 Mio. t bei einer Beihilfe von 14 cent/kg. Für die restlichen 350 Mio. Euro konnten die Mitgliedsstaaten geeignete Maßnahmen festlegen. Die Intervention von Magermilchpulver war jedoch die am besten wirkende Maßnahme.

Die internationale Nachfrage hat sich 2016 stabilisiert. Es wurden wieder mehr Milchprodukte am Weltmarkt nachgefragt, ausgehend jedoch von einem sehr niedrigen Niveau, das 2015 gegeben war. Die EU konnte sich als führender Exporteur von Milchprodukten behaupten. Die Absatzmöglichkeiten litten jedoch unter den niedrigen Ölpreisen, was sich in den erdölexportierenden Ländern in geringeren Importen niedergeschlagen hat. Der internationale Käsemarkt ist um rund 6% gewachsen.

Die EU hat insgesamt 4,9 Mio. t Milchprodukte im Wert von 13,9 Mia. Euro exportiert. Der Import belief sich auf 810 Mio. Euro.

Weltweit leben 40% der Menschen von der Landwirtschaft, in Europa nur 2%. Insgesamt gibt es 133 Mio. Betriebe, die Milchkühe halten. In den Entwicklungsländern bestehen die Herden in der Regel aus 2-3 Tieren. In den USA werden pro Herde durchschnittlich 300 Milchkühe gehalten. Weltweit halten nur knapp 0,3% aller Betriebe mehr als 100 Kühe.

Laut dem Dairy Research Network IFCN verarbeiten die 20 größten Molkereien der Welt ein Viertel der weltweit produzierten Milch (750 Mio. t). Der Umsatz pro kg Milch reicht von 0,5 bis 2,4 USD, wobei Nestlé und Danone die höchsten Umsätze pro kg Milch erreichten, Dairy Farmers of America und California Dairies die geringsten.

Dies spiegelt sich im Top-20 Ranking nach Umsatz, erstellt von der Rabobank, wider. Hier liegt Nestlé mit einem Umsatz von 22,5 Mia. Euro an erster Stelle, gefolgt von Lactalis mit 16,5 und Danone mit 15,1 Mia. Euro. Dairy Farmers of America hat trotz der höchsten verarbeiteten Milchmenge weltweit nur einen Umsatz von 12,4 Mia. Euro. Die Umsätze sind weltweit gesunken, die Milchkrise hat allen Probleme bereitet und zu noch stärkerer Marktkonzentration geführt.



Top 20 Molkereien weltweit (Quelle: IFCN)

Unternehmen	Land	Milchaufkommen in Mio. t Milch- äquivalenten	Marktanteil in % der Weltmilchproduktion
1 Dairy Farmers of America	USA	28	3,6
2 Fonterra	Neuseeland	22	2,8
3 Lactalis	Frankreich/Dänemark	15	1,9
4 Arla Foods	Schweden/UK	14	1,8
5 Nestlé	Schweiz/andere	14	1,8
6 Friesland Campina	Niederlande	13	1,6
7 Dean Foods	USA	10	1,3
8 DMK	Deutschland/Niederlande	8	1
9 Saputo	Kanada/USA	8	1
10 California Dairies	USA	8	1
11 Danone	Frankreich	8	1
12 Yili Group	China	7	0,9
13 Amul	Indien	6	0,8
14 Müller	Deutschland/UK	6	0,8
15 Glanbia Group	Irland/USA	6	0,8

Die EU-Kommission sieht die Zukunft der Milchwirtschaft positiv. Sie geht davon aus, dass die EU bis 2026 zum wichtigsten Exporteur von Milcherzeugnissen wird. Dabei wird angenommen, dass die Milchmenge in der EU jährlich um 1,3 Mio. t zunimmt und dass der weltweite Verbrauch von Milcherzeugnissen jährlich um 1,8% steigt (16 Mio. t Milchäquivalente).

In Italien halten 34.000 Betriebe 1,8 Mio. Milchkühe. Die durchschnittliche Kuhanzahl pro Betrieb beträgt 47. Trotz einer Vielzahl von Kleinbetrieben werden 40% der Milchkühe in Herden von über 100 Kühen gehalten. Von den produzierten 11 Mio. t Kuhmilch werden ca. 50 % zu GU-Käse verarbeitet. Die milchverarbeitende Industrie hat einen Umsatz von 14,5 Mia. Euro und in 3.400 Unternehmen werden 39.000 Menschen beschäftigt.

Die Käseproduktion spielt für die italienische Milchbranche eine entscheidende Rolle, denn 70% der Gesamtmilchmenge wird zu Käse verarbeitet. Jährlich werden ca. 1 Mio. t Käse produziert, 80% davon ist G.U.-Käse. Fast 70% der italienischen Käseherstellung erfolgt in Unternehmen mit weniger als 4.000 t Produktionskapazität pro Jahr. Aufgrund des geringen Selbstversorgungsgrades von 77% ist Italien ein wichtiger Importeur von Milchprodukten. So wird ca. die Hälfte des Bedarfs an Milch importiert. Die wichtigsten Lieferanten sind dabei Deutschland, Frankreich und Slowenien. Die Milchprodukte werden vorwiegend über den organisierten Einzelhandel vertrieben. Aber kleine traditionelle Lebensmittelgeschäfte sind immer noch ein wichtiges Segment des Lebensmitteleinzelhandels (19%). Die Marktkonzentration in Italien ist im Vergleich zu anderen europäischen Ländern relativ niedrig. Die 5 größten Ketten haben weniger als 50% Marktanteil.

Angestiegen

Die Anlieferung

Im Jahr 2016 kam es zu einer Steigerung der Kuhmilchanlieferung von 3,6%. Insgesamt wurden 392,1 Mio. kg Milch angeliefert, das sind 13,6 Mio. kg mehr als noch im Vorjahr. Davon waren 8,5 Mio. kg Biomilch.

Aus dem nördlichen Wipptal kamen rund 12,1 Mio. kg, wovon mehr als 2 Mio. kg Biomilch waren.

Die 32 Ziegenmilchlieferanten, 3 mehr als im Vorjahr, haben die Milchmenge um 26 % auf 1,3 Mio. kg gesteigert. Davon waren rund 2% Bio-Ziegenmilch.

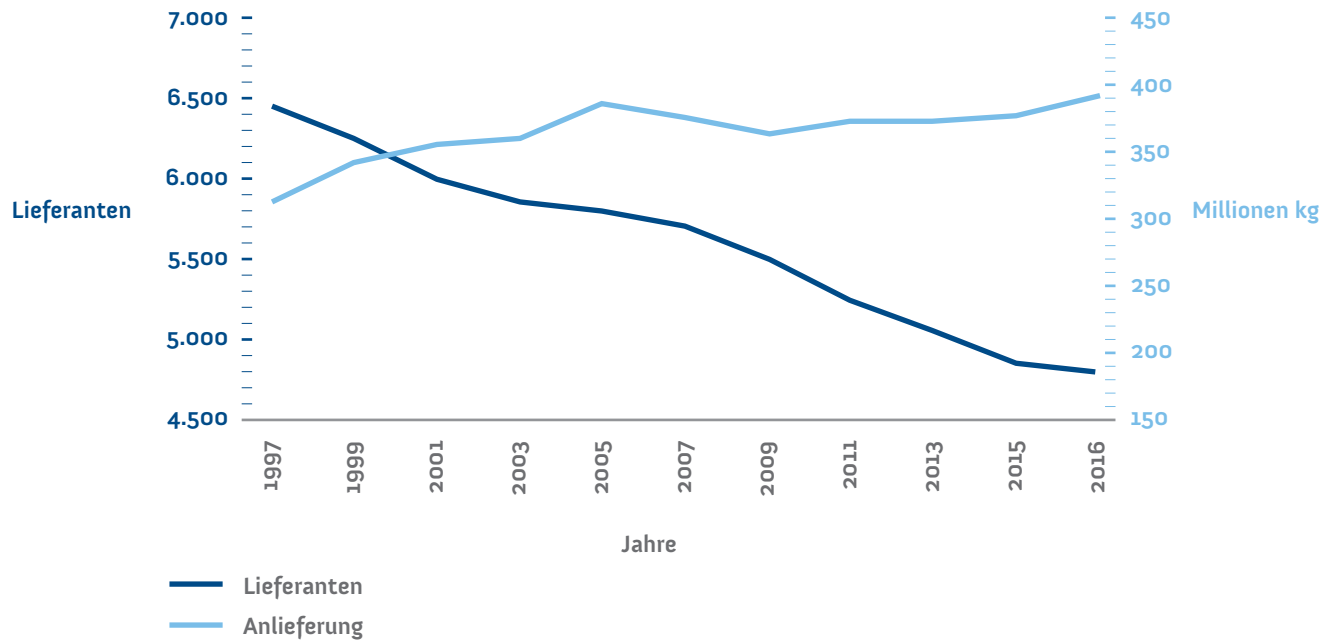
4.795 aktive Milchlieferanten, davon 121 Biomilchlieferanten, garantieren den Rohstoff für die Südtiroler Milch und Milchprodukte.

Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb beträgt 81.000 kg und im Schnitt werden 15 Milchkühe pro Betrieb gehalten. 91 Lieferanten haben die Milchproduktion aufgelassen.

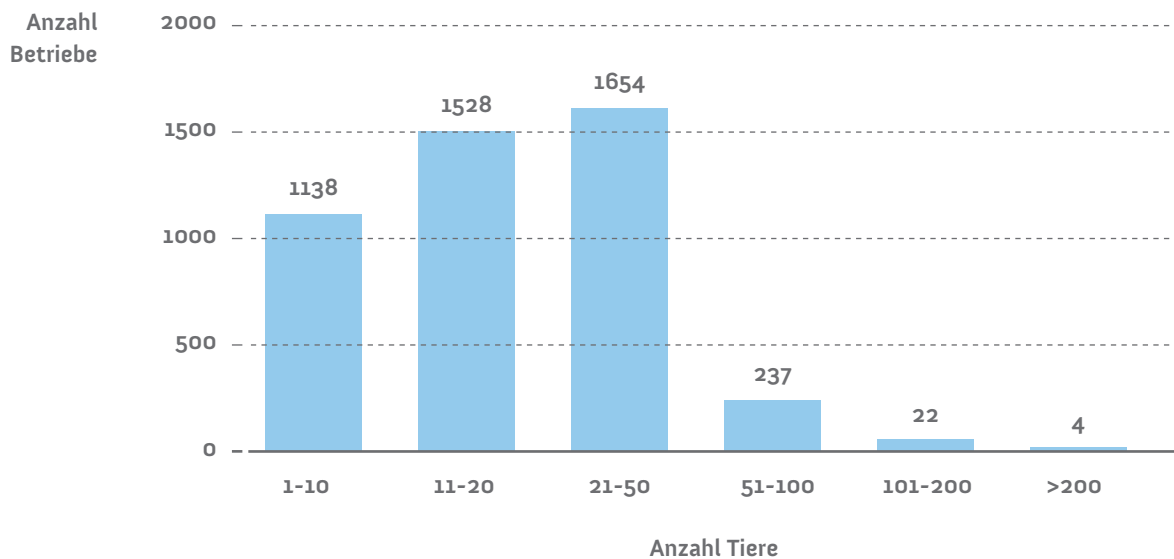
Anlieferung Kuhmilch



Entwicklung der Milchanlieferung und der Lieferantenzahl



Lieferantenstruktur



Verarbeitung und Vermarktung

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe konnte um 0,8% auf 461,6 Mio. Euro gesteigert werden. Die milchverarbeitenden Genossenschaften bieten 940 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz. Durch die hervorragende Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht, und der zu hochwertigen Produkten verarbeitet wird. Bemerkenswert ist auch die Tatsache, dass Südtiroler Milchprodukte mittlerweile in über 30 Länder weltweit exportiert werden.



Ziegenmilch

Milchanlieferung

1.334.634 kg

↑ +26,4% 2016/15

davon Biomilch 26.746 kg

↓ -2,1% 2016/15



Frischmilch

88.930 kg

↓ -1,6% 2016/15



Joghurt

49.573 kg

↑ +10,3% 2016/15



Käse

47.213 kg

↓ -6,1% 2016/15

davon Bio-Käse 1.796 kg

↑ +4,1% 2016/15



Butter

2.022 kg

↑ +65,5% 2016/15

Milchanlieferung

392.098.466 kg

↑ +3,6% 2016/15

davon Biomilch 8.514.585 kg

↑ +22,9% 2016/15

Kuhmilch



Joghurt

135.415.606 kg

↑ +0,001% 2016/15



davon Bio-Joghurt 5.005.111 kg

↑ +23,9% 2016/15



Joghurt zum Löffeln 124.542.372 kg

↑ +0,3% 2016/15



Joghurtdrinks 10.873.234 kg

↓ -3,3 % 2016/15



Frischmilch

21.504.591 kg

↓ -0,1% 2016/15

davon Bio-Frischmilch 1.279.606 kg

↑ +12,3% 2016/15



Butter

3.203.444 kg

↑ +10,4% 2016/15

davon Bio-Butter 87.183 kg

↑ +14,1% 2016/15



Käse

(Weich-Schnitt-Hartkäse, Mozzarella)

20.373.417 kg

↑ +1,7% 2016/15

davon Bio-Käse 221.994 kg

↑ +7,7% 2016/15



Mascarpone, Ricotta, Topfen

9.550.422 kg

↑ +19,2% 2016/15



UHT-Milch

29.197.969 kg

↑ +0,2% 2016/15



Sahne

2.683.824 kg

↑ +11,4% 2016/15

Zufriedenstellend

Der Milchpreis

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

- Gesamtdurchschnitt: 49,98 cent/kg
- Konventionelle Milch: 49,71 cent/kg
- Biomilch: 62,50 cent/kg

Für Ziegenmilch wurden 59,54 cent/kg bezahlt.

Insgesamt wurden an die 4.795 Milchlieferanten 196,8 Mio. Euro an Milchgeld ausbezahlt.

Einige Milchpreise im Vergleich (ohne MwSt.):

EU (28) 28,46 cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)

Deutschland 27,4 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß), Biomilch 47,80 cent/kg

Österreich 28,09 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß), Biomilch 40,88 cent/kg

Lombardei 33,62 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)

Schweiz 54,33 cent/kg

Neuseeland 25,54 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)

USA 32,41 cent/kg (3,7% Fett)

(Quellen: clal, AMI, AMA)

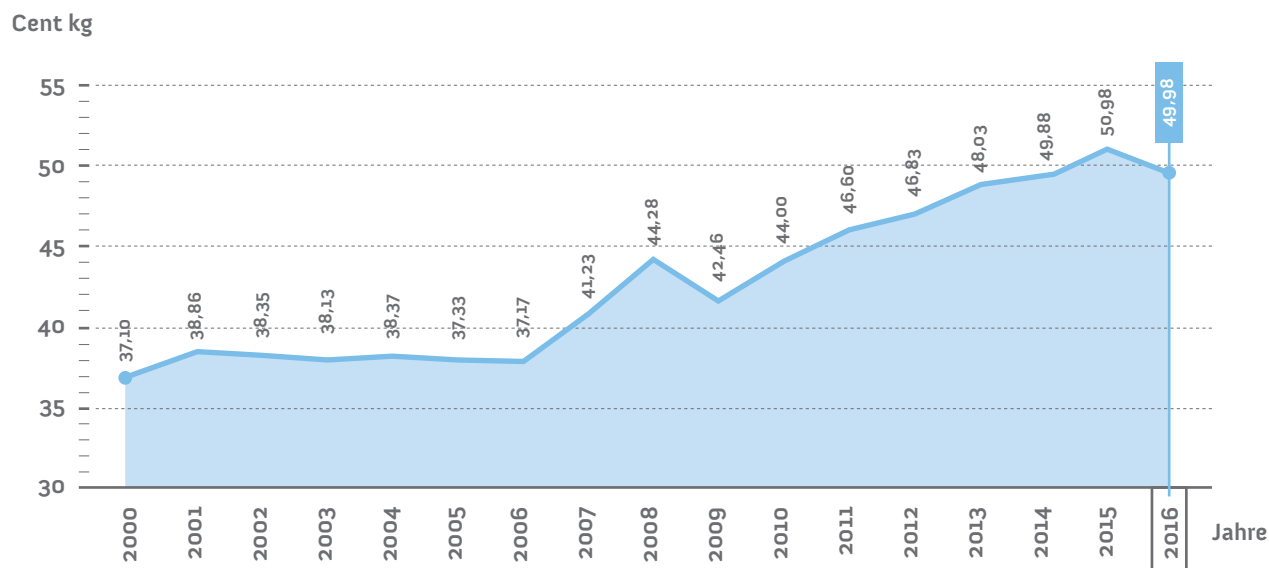


Das Wirtschaftsjahr hat ganz klar gezeigt: Je unspezifischer die Produktion ist, umso stärker leidet sie unter weltweiten und europaweiten Preisfluktuationen. Hier zeigt sich, wie wichtig die Weiterentwicklung der Produktpaletten in den Milchhöfen ist.

Der Südtiroler Bauernbund zeigt in seinem Memorandum zur Südtiroler Berglandwirtschaft auf, wie wichtig die öffentliche Förderung für die Bergbauernhöfe ist. Dies ist vor allem aus den Buchführungsdaten der milchstellenden Betriebe ersichtlich. Die knapp 62 Eurocent an Produktionskosten je Kilogramm Milch kann der durchschnittliche Milcherlös nicht ganz decken. Nur durch die Förderungen sowie durch Zusatzeinkommen können Bergbauern das notwendige Familieneinkommen erwirtschaften.

Die Aussichten für 2017 sind leicht positiv. Der Euro ist schwach, was die EU-Ware am Weltmarkt konkurrenzfähig macht. Die Ölpreise haben sich erholt, was die Kaufkraft der ölexportierenden Länder stärkt. China und Russland steigern ihre Einfuhrmengen. Der internationale Käsemarkt hat sich vom Einbruch durch das Russland-Embargo erholt und wächst in anderen Ländern der Welt. Durch die Verkaufspolitik bei den Interventionsbeständen von Magermilchpulver kann die EU-Kommission den Markt beeinflussen und stellt einen Unsicherheitsfaktor dar. Auch die Entwicklung der Weltmarktnachfrage ist unsicher.

Entwicklung des Milchpreises



Richtungsweisend Projekt Nachhaltigkeit

Langfristiges Denken und Handeln sowohl in den Bereichen Ökologie, Tierwohl und Soziales als auch im Bereich Ökonomie kennzeichnen eine nachhaltige Bewirtschaftungsweise. Nachhaltigkeit bedeutet also, so zu leben und zu wirtschaften, dass nachfolgenden Generationen keine Hypothek auferlegt wird. Für Land- und Milchwirtschaft heißt das konkret, einem einfachen Kreislauf zu folgen: auf gesunden Böden wachsen gesunde Pflanzen, die gesunde Nahrung für gesundes Vieh bilden. Und gesundes Vieh ermöglicht die Produktion gesunder Lebensmittel.

Der Sennereiverband als Dachorganisation der Molkereien hat 2016 gemeinsam mit der Freien Universität Bozen einen Fragenkatalog zu diesen Themenbereichen ausgearbeitet. Insgesamt gab es 121 Fragen in neun Teilbereichen zu beantworten:

1. Allgemeine Angaben zum Betrieb
2. Umwelt- und Ressourcenmanagement
3. Biodiversitätsmanagement
4. Tierhaltung, Tiergesundheit
5. Melktechnik und Milchqualität
6. Futter und Fütterung
7. Arbeitssituation
8. Soziale Stellung
9. Ökonomische Aspekte

Der Fragebogen wurde durch die Milhhöfe an alle Milchlieferanten im Land verteilt und von diesen ausgefüllt. Daraus entstand ein umfassendes Bild der Ist-Situation der Südtiroler Milchwirtschaft. Auf diesem wird aufgebaut und Strategien für die zukünftige Entwicklung des Sektors erarbeitet.





tiroler
geheimnis

sehr viele Preise
Luft und Sonne,
enge Bauernhöfe,
frischmilchig.
anz perfekt:
die schmeckt!

DEINE
STÄDTCHEN
FAMILIE.

Wirksam

Die Werbemaßnahmen

Südtiroler Milchfest

Bei der 6. Ausgabe des Südtiroler Milchfestes am 27. und 28. August 2016 auf der Fane Alm in Vals-Mühlbach stand die Südtiroler Milch im Mittelpunkt. Das Südtiroler Milchfest bot einen Rundum-Einblick in die Welt der Milch, wie die Milch entsteht und was man alles aus ihr machen kann. Das Milchfest ist eine gute Gelegenheit aufzuzeigen, welche Bedeutung die Milchwirtschaft über die Nahrungsmittelproduktion hinaus für das ganze Land hat. Nicht vergessen werden darf dabei ihr Beitrag zur Landschaftspflege und zum Erhalt der traditionellen Südtiroler Kulturlandschaft, die wiederum eine wichtige Grundlage für den Tourismus darstellt. Wer Milch erzeugt, sichert deshalb nicht nur eine gesunde Ernährung, sondern auch eine intakte Landschaft und eine gesunde Wirtschaft im ländlichen Raum. Mit ca. 10.000 Besucherinnen und Besuchern war das Fest wieder ein großer Erfolg.



10 Jahre Haus der Tierzucht

Am 15. Oktober 2016 feierte das Haus der Tierzucht sein 10-jähriges Bestehen mit einem Tag der offenen Tür. Auch wenn sich das Wetter nicht von der besten Seite zeigte, folgten zahlreiche Interessierte dem breiten Rahmenprogramm und besichtigten das Haus der Tierzucht. Hier arbeiten seit 10 Jahren der Sennereiverband Südtirol, der Braunvieh-, der Rinderzucht- und der Fleckviehverband, die Nationale Vereinigung der Züchter der Grauviehrasse, der Haflinger Pferdezucht- und der Kleintierzuchtverband, die Vereinigung der Tierzuchtverbände und der Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING) sowie Kovieh und der Imkerbund unter einem Dach zusammen und bündeln ihre Kräfte, nutzen Synergien und die kurzen Kommunikationswege. Eine Tierschau, Besichtigungen des Milchlabors und die Vorstellung der Verbände und ihrer Leistungen sowie ein Kinderprogramm mit Filzen, Heuhüpfen und Pferdereiten rundete das Programm ab.



Südtiroler Käsefestival

Das Südtiroler Käsefestival lockte vom 11. bis zum 13. März Produzenten, Händler, Feinschmecker und Genießer ins Tauferer Ahrntal. Die alle zwei Jahre stattfindende Veranstaltung hat sich in den letzten Jahren als eine der wichtigsten Plattformen für Käsefreunde etabliert. Experten und Fachjournalisten zählten das Festival zu den interessantesten Käseevents Italiens, und zum Bedeutendsten im Alpenraum. Die Veranstaltung ist dabei Käse- und Feinschmecker-Markt, Fachmesse und Treffen von Gleichgesinnten zugleich. Auch der Sennereiverband Südtirol war mit einem Stand vertreten und präsentierte die Käsevielfalt der Südtiroler Milchhöfe.



Milch in der Schule

Auch im vergangenen Jahr waren wieder 13 Milchbotschafterinnen sowie 1 Milchbotschafter im ganzen Land unterwegs und haben auf offene und unterhaltsame Art den Schülern der 3. Klasse Grundschule den Weg der Milch vom Gras bis hin zum Glas erzählt. Gleichzeitig wurde praxisorientiertes Fachwissen vermittelt; warum die Milch in der Ernährungskette wichtig ist und welche Bedeutung sie für den Wirtschaftskreislauf in unserem Land hat. Auch die Praxis kam beim gemeinsamen Herstellen von Butter nicht zu kurz. Als Erinnerung gab es die 2016 neu überarbeitete Schulborschüre sowie ein multifunktionelles Tuch. Für die gesunde Jause wurde ein Joghurt verteilt. Das Projekt wurde auch in diesem Schuljahr 2016/2017 von der IDM in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol organisiert. Das Projekt wurde in 280 Schulklassen sowohl deutscher (228) als auch italienischer (52) Muttersprache durchgeführt. Dabei wurden insgesamt 4341 Schülerinnen und Schüler erreicht. Davon waren 3373 deutscher Muttersprache und 968 italienischer Muttersprache.





Ho.Re.Ca Kampagne

Die Kampagne zur Sensibilisierung für heimische Milchprodukte wurde 2016 weitergeführt. Diese trug dem Qualitätsdenken und regionalen Verantwortungsgefühl gezielt Rechnung und appellierte an die Gastwirte und Gäste gleichermaßen, bevorzugt Südtiroler Produkte zu verwenden bzw. zu bestellen. Neben den klassischen Anzeigenschaltungen in Südtiroler Fachmedien und im Radio sind personalisierte Werbemittel realisiert worden, wie beispielsweise Tischaufsteller und Locker Minis.



Pressearbeit

Die Öffentlichkeitsarbeit ist maßgebend, um Südtiroler Milchprodukte zum Thema zu machen. So ist es gelungen, die Südtiroler Milchwirtschaft in Italien verstärkt zu bewerben und damit die Endkonsumenten fortwährend auf die Südtiroler Milchprodukte aufmerksam zu machen. Insgesamt 531 redaktionelle Artikel, also 164 mehr als im Vorjahr, sind in den verschiedenen Lebensmittelzeitschriften und Magazinen erschienen. Es wurde auch eine Pressereise mit Journalisten anlässlich des 6. Milchfestes organisiert sowie eine Incoming Delegation aus Südkorea und eine Incoming Delegation aus den USA begrüßt.



Internet und Facebook

Im Internet als Schaufenster der Südtiroler Milchwirtschaft zur Welt haben viele Konsumentinnen und Konsumenten den ersten Kontakt mit der Südtiroler Milchwirtschaft. Um ständig aktuell zu sein wurde das Internet aktiv betreut. Facebook wird gemeinsam mit den restlichen Qualitätsprodukten über die Seite „Südtirol für Feinschmecker“ genutzt. Diese wird direkt von der IDM betreut.

Marktdaten

Die Marktentwicklung zu verfolgen und über die Marktanteile der Wettbewerber Bescheid zu wissen, ist die Grundlage für strategische Entscheidungen. Daher wurden die entsprechenden statistischen Daten für alle Mitgliedsgenossenschaften gemeinsam angekauft.

Verkaufsförderungsmaßnahmen und Sponsoring

Im vergangenen Jahr wurde beim Erntedankfest am 22. Oktober 2016 ein Gemeinschaftsstand mit allen QZ Produkten sowie Produkten mit europäischen Ursprungsbezeichnungen (Apfel, Speck, Wein) organisiert. Dies ist eine gute Gelegenheit mit Konsumenten in direkten Kontakt zu treten und das Interesse für bäuerliche Produkte zu wecken. Der Bauernmarkt gehört zu den beliebtesten Veranstaltungen und lockt jedes Jahr Tausende von Besuchern an.

Italienweit wurden verschiedene Verkaufsförderungs- und Merchandisingaktionen durchgeführt. Verkaufsförderungstätigkeiten direkt am Verkaufsort dienen dazu, den direkten Kontakt mit dem Endverbraucher zu pflegen und zu intensivieren. Besonders im Hauptmarkt Italien aber auch in Deutschland wurden entsprechende Aktivitäten organisiert.

Und auch heuer unterstützte die Südtiroler Milchwirtschaft wieder verschiedene Veranstaltungen wie z.B. die Sterzinger Joghurttage, das Lernfest im Kloster Neustift und das SBJ Mäherteam.



Preisgekrönt

13. Internationale Käsiade in Tirol

4 mal Gold, 6 mal Silber und 5 mal Bronze, so das hervorragende Ergebnis für die Südtiroler Milchwirtschaft bei der 13. Käsiade, welche vom 10.-12. November in Hopfgarten in Tirol stattgefunden hat. Über 500 Produkte aus acht Nationen stellten sich dem Wettbewerb und die Qualität der Südtiroler Käse und der Südtiroler Butter überzeugte die Fachjury.

Bei der Käsiade handelt es sich um einen Wettbewerb für Käsespezialitäten aus dem In- und Ausland, welcher alle zwei Jahre vom Verband der Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet wird. Zusätzlich gibt es auch noch einen Butterwettbewerb.

Die Käsiade hat zum wiederholten Mal gezeigt, dass die Südtiroler Milchwirtschaft den internationalen Vergleich nicht zu scheuen braucht. Die Herstellung von Käse und Butter ist ein Handwerk, das jahrelange Erfahrung braucht, um echte Perfektion zu erreichen. Beim Südtiroler Käse legt der Käsemeister noch persönlich Hand an. Jeder Käse hat seine Persönlichkeit und ist ein Einzelstück, keine Massenware.

Die Tatsache, dass die Südtiroler Molkereimeister mit ihren Spezialitäten ganz vorne dabei sind, zeugt von ihrer Kompetenz und von ihrer Leidenschaft zum Produkt.



Gold

Milchhof Brixen Brimi

- Brimi Mozzarella Bocconcini 200 g Schale
- Brimi Mozzarella 125 g Beutel

Bergmilch Südtirol

- Mascarpone Mila
- Gran Spicchio Mila

Silber

Milchhof Brixen

- Brimi Mozzarella laktosefrei Kugel
- Brimi Ricotta Bio 200 g

Bergmilch Südtirol

- Alta Badia

Sennerei Drei Zinnen

- Schnittkäse mit Naturrinde

Sennerei Algund

- Algunder Ziegenbutter

**Christian Ennemoser
Seppner-Hof-Käserei**

- Pfelderer Bergkäse würzig

Bronze

Bergmilch Südtirol

- Dolomitenkönig

Sennerei Drei Zinnen

- Schnittkäse mit Paprikamischung

Sennerei Algund

- Algunder Butter

**Familie Lambert Weitlaner
Neuhaus-Hof-Ahornach**

- Kräuterkäse
- Butterkäse



Effektiv

Die Qualitätssicherung

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

Der Sennereiverband Südtirol garantiert dabei Sicherheit und Zuverlässigkeit:

- Durch vernetzte Kontrollen hat er ein Gesamtbild über die einzelnen Bauern und die Milchhöfe.
- Er garantiert eine schnelle und fachlich kompetente Hilfe bei Problemfällen.
- Er ist die Schnittstelle zu den Behörden.
- Er agiert unabhängig und übergreifend.

Der Sennereiverband ist DAS Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol und ist die neutrale Prüforganisation der Südtiroler Milchwirtschaft. Dabei wird der gesamte Entstehungsprozess der Milch überwacht, von der Rohmilchkontrolle am Bauernhof bis zum fertigen Milchprodukt, welches in den Handel gelangt.



Die Rohmilchuntersuchung

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

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

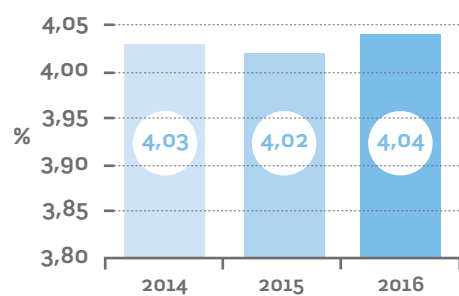
- Untersuchung der Rohmilchproben als Grundlage für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Weiterleitung der Ergebnisse an die Bauern mittels SMS, Email, Fax und Milkphone
- Bereitstellung der Milchgeld-Abrechnungsdatensätze für die Molkereien und Milchmengenmeldungen
- Bereitstellung der Probenergebnisse 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)

Insgesamt wurden im Rohmilchlabor folgende Proben untersucht:

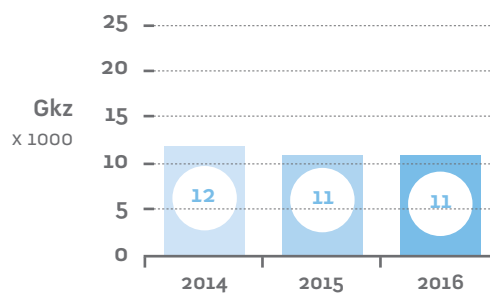
Art der Probe	2015	2016
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	257.471	266.424
Leistungskontrollproben	378.042	382.341
Informationsproben	62.212	63.055
Überprüfung der Milchsammelwagen	17.006	11.161
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	4.494	4.965
Versteigerungsproben	1.930	1.945
Progesteronproben	7.479	7.026
Trächtigkeitsproben	22.660	24.601
insgesamt	751.294	761.518

Dies bedeutet, dass täglich in etwa 3,500 Proben untersucht werden. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

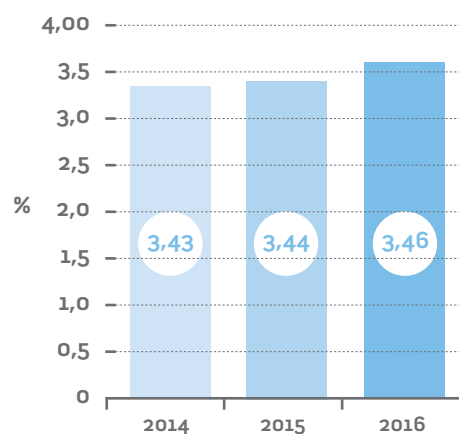
Entwicklung des Fettgehaltes



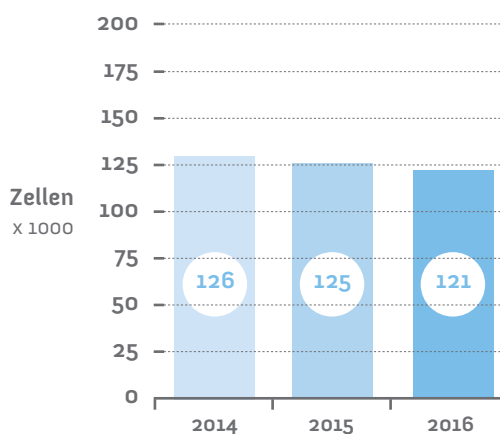
Entwicklung der Gesamtkeimzahl



Entwicklung des Eiweißgehaltes



Entwicklung der Zellzahl



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 4.483 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt und zur Verfügung gestellt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene stark reduziert werden.

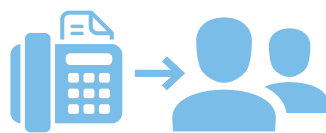
Sofort informiert

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



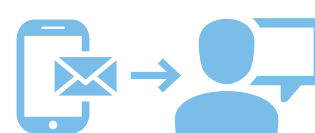
2.368

Lieferanten mit E-Mail-Abruf (46%)



380

Lieferanten mit Fax-Abruf (7,9%)



4.316

Lieferanten mit SMS-Abruf (90%)



17.129

Fax



132.232

E-Mail



368.771

SMS



34.245

Anrufe bei Milkphone



2.439

Informationsschreiben

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

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

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

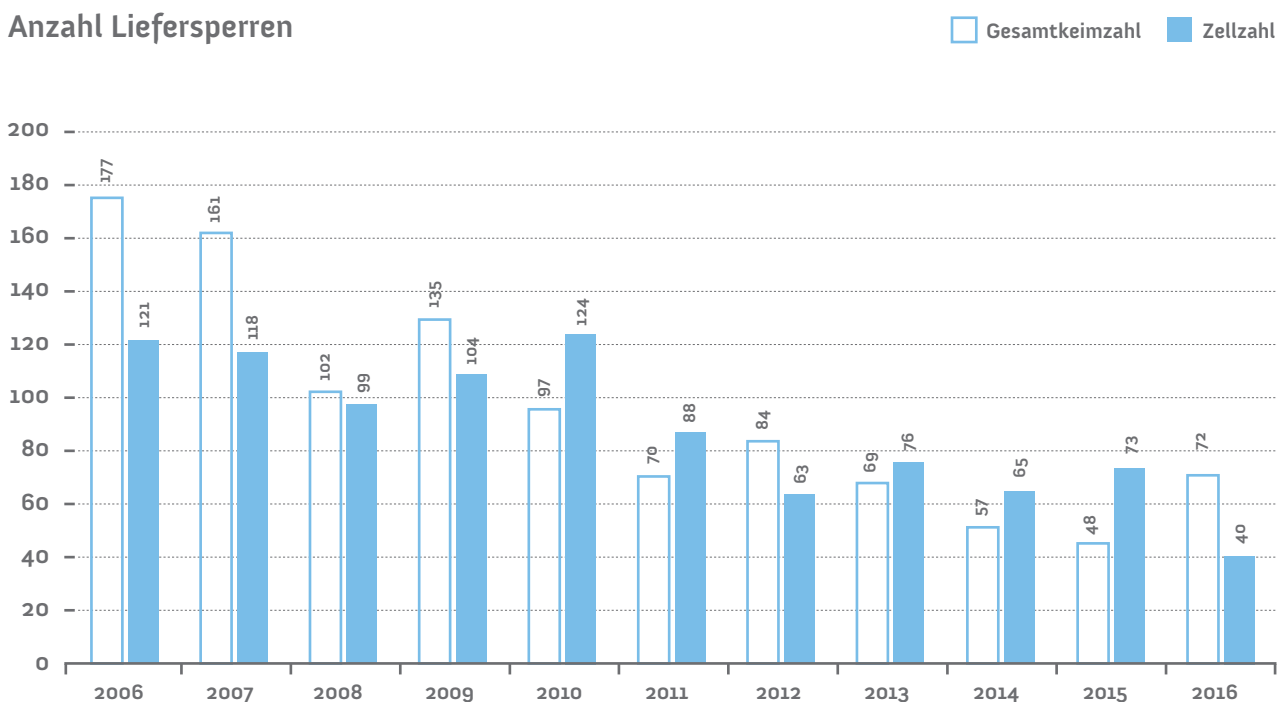
Folgende Überprüfungen wurden durchgeführt:

- 227 Milchsammelwagenabnahmen
- 718 Hygienekontrollen Milchsammelwagen
- 51 Eichungen und Reparaturen bei Milchsammelwagen
- 585 Überprüfungen von Temperaturfühlern

Lieferantenüberwachung

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 positive Entwicklung in der Milchqualität äußert sich auch im weiteren Rückgang an Liefersperren bezüglich Gesamtkeimzahl und Zellzahl.

Anzahl Liefersperren



Zuverlässig

Die Produktkontrollen

Butter und Joghurt, Käse und Frischmilch, all diese Produkte stehen täglich auf dem Speiseplan vieler Menschen. Dabei ist neben Herkunft, Frische, Natürlichkeit und Geschmack, auch der Preis, die Produktsicherheit und vor allem die Qualität ein wichtiges Kriterium beim Kauf. Dem Konsument muss ein qualitativ hochwertiges Produkt gewährleistet werden. Diese Gewährleistung ist durch regelmäßige Kontrollen, entweder im Milchhof selbst oder durch weiterführende Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes, gegeben.

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

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle im Überblick:

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

Die Abteilung Lebensmittel hat ein umfangreiches Arbeitsprogramm abzuwickeln, die Anzahl an untersuchten Produkten steigt jährlich. Im Jahr 2016 hat die Anzahl an untersuchten Produkten um 2.083 zugenommen. Auch die Gesamtzahl an Untersuchungen, es wurden heuer insgesamt 66.002 Untersuchungen gemacht, hat im Vergleich zum Vorjahr um 6% zugenommen.

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

Jährlich werden die Vorgaben der Handelsketten an unsere Milchhöfe umfassender und die verlangten Untersuchungen steigen. Die nachgefragten Methoden ändern sich dabei ständig und hängen unmittelbar mit den aktuellen Problematiken zusammen. In diesem Spagat aus Kosten und Sicherheit einen Mittelweg zu finden ist dabei die Herausforderung. Der Sennereiverband ist ständig darum bemüht, den Mitgliedsbetrieben angepasste Lösungen anzubieten, um eine erfolgreiche Anpassung an den Markt zu ermöglichen.



18.207 (+2.083)

Untersuchte Produkte



41.342 (+1.199)

Mikrobiologische Untersuchungen



15.326 (+1.305)

Chemische Untersuchungen



5.607 (+299)

Physikalische Untersuchungen



2.850 (-86)

Sensorische Untersuchungen



66.002 (+3.594)

Untersuchungen gesamt

Mittlerweile werden täglich Abwasserkontrollen durchgeführt und auch die Kontrolltätigkeit im Bereich der laktosefreien Produkte steigt kontinuierlich. Der Sennereiverband erarbeitet dabei gemeinsam mit den Mitgliedsgenossenschaften individuelle Probenahmepläne, um das hohe Probevolumen bewältigen zu können.

Für die Arbeit an innovativen Projekten wie beispielsweise der Forschung nach Produkten mit höherer Wertschöpfung setzt der Sennereiverband zusammen mit den Milchhöfen auch auf die Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen.

Rückstandsanalysen

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

Messqualität im Vergleich

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

Im Jahr 2016 hat der Sennereiverband Südtirol an 54 Ringversuchen mit 270 Parametern teilgenommen. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

Akkreditierungen und Zertifizierungen

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

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

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

Milchmengenmeldung

Seit der Einführung der Milchquoten wurden alle entsprechenden Meldungen und Quotenberechnungen vom Raiffeisenverband durchgeführt. Mit der Abschaffung der Quoten war die Milchmengenmeldung an das SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) aufrecht geblieben. Nach fast einem Jahr intensiver Arbeit ist es gelungen, alle bürokratischen und technischen Hürden zu überwinden, sodass mit Oktober 2016 der Sennereiverband erstmals über seinen Zugang die erfassten Milchmengen der einzelnen Molkereien an das SIAN melden konnte. Ein besonderer Dank gilt Dr. Franz Menghin vom Raiffeisenverband, da er durch seine Hilfsbereitschaft und sein Entgegenkommen für einen reibungslosen Übergang gesorgt hat.

Geschätzt

Die Hofberatung

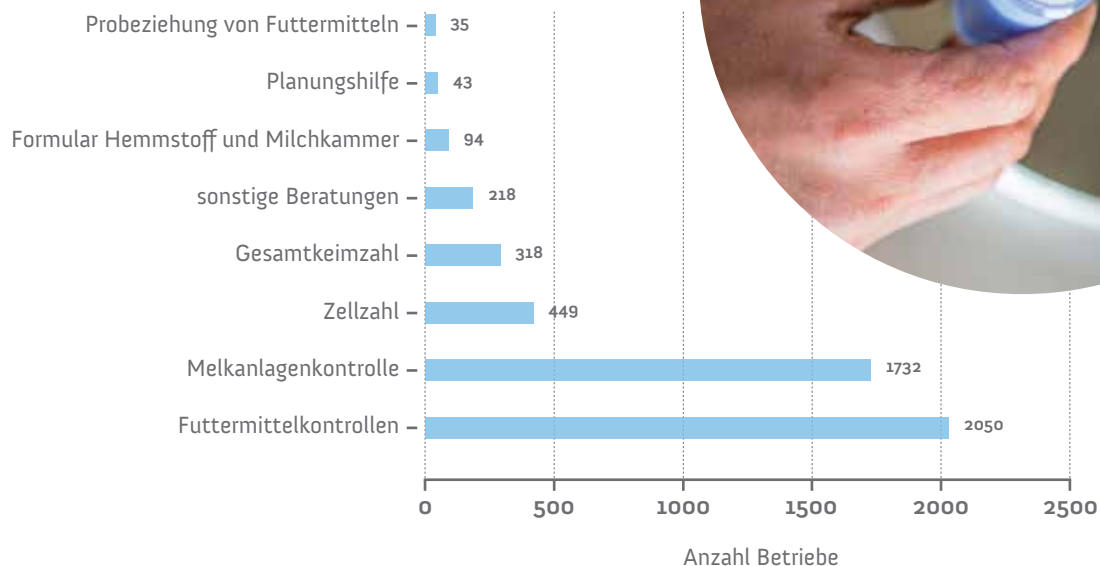
Die Milcherzeugerberatung ist ein wichtiger Aufgabenbereich in der Tätigkeit des Sennereiverbandes für die Milchproduzenten. Die Hofberater sind zentrale Figuren für die Sicherung der Qualität des Rohstoffes Milch. Sie sind das Bindeglied zwischen Bauer, Milchhof und Sennereiverband.

Insgesamt wurde ein gezieltes und umfangreiches Tätigkeitsprogramm im Interesse der milchproduzierenden Bauern abgewickelt.

Von den 5 Milcherzeugerberatern wurden insgesamt 2338 Milcherzeugerbetriebe besucht und in allen Bereichen, von der Melktechnik bis zur Milcherzeugung gezielt beraten.

Die Probleme in der Milcherzeugung sind vielseitig, weshalb die Berater oft angefordert werden. Das Schwergewicht in der Milcherzeugerberatung liegt nach wie vor bei der Kontrolle der Melkanlagen, der Hygieneberatung und in Zusammenhang mit erhöhter Zellzahl in der Mastitisbekämpfung. Durch die Beratung und Betreuung in den verschiedensten Fällen kann dem Milcherzeuger eindeutig zu einem besseren wirtschaftlichen Erfolg verholfen werden.

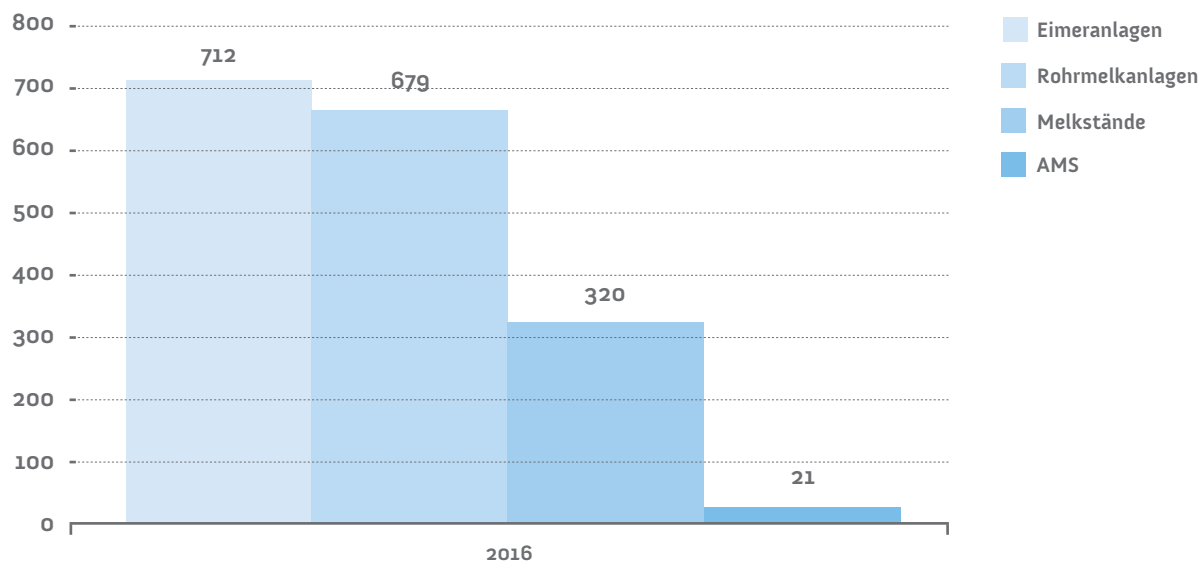
Aufteilung der Beratungen



Noch immer hoch ist der Anteil der mangelhaft funktionierenden bzw. gewarteten Melkanlagen. Nur 51% der 1732 kontrollierten Melkanlagen wiesen keine oder nur geringe Mängel auf. Auch bei den kontrollierten Pulsatoren, im Schnitt 3 pro Betrieb, waren es nur 45% welche einwandfrei funktionierten. Hier setzt der Sennereiverband alles daran, Abhilfe zu schaffen, da bereits eine nicht einwandfrei funktionierende Melkanlage zu Euterreizungen, Melkproblemen und damit zu einem erhöhten Zellgehalt der Milch führen kann.



Aufteilung kontrollierte Melkanlagen



Insgesamt wurden 97 neu eingebaute Melkanlagen kontrolliert, bei denen keine oder nur kleinere Mängel und Installationsfehler festgestellt wurden. Die vorgeschriebene Abnahme der Neuanlagen in Zusammenhang mit der Beitragsauszahlung für den Einbau neuer Melkanlagen zeigt ihre Wirkung und die Lieferanten der Melkanlagen gehen bei der Installation sorgfältiger vor.

Auch im Bereich Fütterung, Haltung und Pflege, Melkarbeit, Milchkühlung und -lagerung wurden nach wie vor Mängel festgestellt, welche sich negativ auf die Rentabilität der betroffenen Milcherzeugerbetriebe auswirken.

Zusätzlich wird eine Melkberatung mit Milchflusskurven und dynamischer Messung während des Melkens angeboten, die es ermöglicht, Melkprobleme zu erkennen und entsprechende Abhilfe zu schaffen.

Von 4497 laktierenden Kühen wurde ein Schalmtest durchgeführt, 1767 Ergebnisse davon fielen positiv aus. 2547 Viertelgemelksproben wurden für einen Erregerbefund mit dazugehörigem Antibiogramm an das Tierseucheninstitut abgegeben.

2016 wurden wiederum im Rahmen der Eigenkontrolle zur gentechnikfreien Fütterung in 27 Betrieben Futtermittelproben gezogen. 20 Proben wurden auf GVO untersucht, 15 in Bezug auf die Positivliste. Es sind keine Abweichungen festgestellt worden. Bei allen besuchten Betrieben wurde die Futtermitteldokumentation kontrolliert, von 5 Betrieben wurde zudem die Dokumentation als Unterlage für die Zertifizierung der gentechnikfreien Fütterung abgelegt. Die Kontrollstelle CSQA hat wiederum zusammen mit den Milcherzeugerberatern 30 Betriebe kontrolliert.

Schließlich wurden von den Beratern neben den Einzelhofberatungen in den Landwirtschaftlichen Schulen und in Zusammenarbeit mit dem BRING Melkkurse und Vorträge abgehalten.

In Zusammenarbeit mit dem BRING wurde auch das Projekt Mastitis vorangetrieben. Dieses Projekt richtet sich in erster Linie an Milchviehbetriebe, die schon länger mit der Milchqualität zu kämpfen haben, aber auch an solche Betriebe, die ihre bereits gute Milchqualität erhalten bzw. verbessern wollen. Die Untersuchung der Viertelgemelksproben sowie eventuelle weitere Analysen werden durch das Institut für Tierseuchenbekämpfung der Venetien (IZSVE) durchgeführt. Die technische Überprüfung der Melkanlagen sowie die Beratung im Bereich der Milchgewinnung und -hygiene werden durch die Mitarbeiter des Sennereiverbandes durchgeführt.

Der Beratungsring Berglandwirtschaft (BRING) bietet Beratung im Bereich Fütterung, Tierhaltung und Herdenmanagement an. Eine gezielte und regelmäßige Betreuung sowie Erfolgskontrolle bilden die Grundlage für die Zielerreichung.

Gekonnt

Handwerkliche Milchverarbeitung

Die handwerkliche Milchverarbeitung auf den Almen und in den Hofkäsereien ist in Südtirol nach wie vor sehr lebendig. Die verarbeitete Milchmenge erreichte in diesem Jahr wiederum über 5 Mio. kg. Als Hauptgründe für die Dynamik des Sektors lassen sich einerseits die konstanten Auftriebszahlen bei den Alpkühen und andererseits die stete Zunahme der Hofkäsereien anführen. Die kleinen Betriebe verkörpern mit ihren Produkten genau jene Attribute, die sich viele Konsumenten heute in Bezug auf Lebensmittel wünschen: Handwerklichkeit, Regionalität, Vielfalt und Exklusivität.

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

- Aus- und Weiterbildung der Almsenner und Direktvermarkter von Milchprodukten
- Planungsberatung und verfahrenstechnische Planung
- Koordination des Qualitätssicherungsprogrammes für milchverarbeitende Almen
- Käsertechnische- 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)

Aus- und Weiterbildung

Die intensive Zusammenarbeit des Sennereiverbandes mit den Fachschulen für Landwirtschaft im Bereich der Aus- und Weiterbildung besteht bereits seit 15 Jahren und hat die handwerkliche Milchverarbeitung auf den Almen und den Bauernhöfen maßgeblich geprägt. Das Kursangebot wird regelmäßig den Bedürfnissen der Praxis angepasst. Ziel ist es einerseits Grundlagen der Produktion zu vermitteln und andererseits neueste Rezepturen und Erkenntnisse weiterzugeben. Die Nachfrage nach Aus- und Weiterbildung in diesem Bereich war auch im Jahr 2016 ungebremst hoch.

Die inhaltliche Gestaltung des Ausbildungsangebots wird von der Fachgruppe Milchverarbeitung, welcher die Milchverarbeitungs-Fachlehrer der Schulen und Andreas Österreicher und Bertram Stecher vom Sennereiverband angehören, gesteuert. Die Fachgruppe führt auch Käsungsversuche zu aktuellen Fragestellungen durch, organisiert Vergleichsverkostungen und Käseprämierungen und kümmert sich um die Bereitstellung fachlich fundierter Unterlagen.

Beratung für Milchviehalmen

Den Sommer 2016 darf man als einen für die Almweiden durchwegs guten Sommer bezeichnen. Der Frühsommer war von einer langen Niederschlagsphase geprägt, welche in den Tallagen die Heuernte stark erschwerte. Für die Almweiden war das nasse Wetter zu Beginn der Vegetationsperiode allerdings sehr positiv. Unter Trockenheit litten die Weiden auch im weiteren Verlauf der Almsaison selten, eher fehlten längere Warmphasen, die den Aufwuchs spürbarer angetrieben hätten.

Der Sennereiverband betreute 66 Almen mit Milchverarbeitung im Rahmen des von ihm koordinierten „Qualitätssicherungsprogrammes Milchviehalmen“. Insgesamt wurden auf diesen Almen im Jahr 2016 rund 2.300 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und rund 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

Neuerungen gab es 2016 bei der Abrechnung der Teilnahmegebühren für das Qualitätssicherungsprogramm. Der neue Teilnahmebeitrag setzt sich aus einem Grundbeitrag und einem GVE-Beitrag zusammen und nimmt damit verstärkt Rücksicht auf die Größe (GVE-Zahl) der Alm. Gleichzeitig wurde das Untersuchungspaket, welches den Teilnehmern ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung steht, erweitert: ab Juli 2016 wird eine zweite Käseprobe gezogen und auf die Parameter Staphylokokkus aureus und Coliforme Keime/E.coli untersucht. Neu eingeführt wurde 2016 auch das „Grundpaket Alm“, ein spezielles Untersuchungs- und Betreuungspaket für sehr kleine Almen. Vorgesehen sind zwei Milch- und eine Produktuntersuchung.

Auf Anfrage stehen den Teilnehmern auch die Beratungsleistungen des Sennereiverbandes zur Verfügung. Mit diesem Programm will man vor allem auf den Almen, die bisher aufgrund ihrer Struktur und Ausrichtung keine Produktuntersuchungen durchgeführt haben, die Qualitätssicherung vorantreiben.

Verkostungen

Die Südtiroler Alpkäseverkostung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Fürstenburg, Burgeis gilt als wichtigste Qualitätsprüfung für Almprodukte in Südtirol. Der Sennereiverband organisiert und koordiniert dabei jeweils die Arbeit der Fachjury und die technische Durchführung der Bewertungen.

Die Ergebnisse 2016

1. Platz: Irmgard Strobl, Plawenner Alm, Plawenn
2. Platz: Petra Reuter, Oberdörfer Alm, Burgeis
3. Platz: Josef Abertegger, Schleiser Alm, Schleis

Publikumspreis: Irmgard Strobl, Plawenner Alm, Plawenn

Auch bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür 2016 konnten die Südtiroler Milchviehalmen wiederum gut abschneiden. Insgesamt gingen 9 Medaillen an die Südtiroler Käser und Käserinnen.

Beratung für Hofkäsereien

Der Sektor der Hofkäsereien in Südtirol ist geprägt von ständigem Wachstum. Mittlerweile gibt es über 80 Betriebe. Die Produktpalette ist sehr vielfältig und reicht von verschiedensten Hart-, Schnitt-, und Weichkäsen bis zu besonderen Spezialitäten aus Schaf- und Ziegenmilch. In den meisten Fällen wird Rohmilch verarbeitet.

Im vergangenen Jahr wurden 30 Hofkäserei-Beratungsbesuche durchgeführt; 7 davon als neu eingeführte „Routineberatung“ gemäß dem Qualitätssicherungsprogramm Hofkäserei. Die häufigsten Beratungsthemen waren HACCP und Hygiene, verfahrenstechnische Planung und Käsefehler.

Der Sennereiverband ist Mitglied im Netzwerk Europäischer Hofkäsereien. Das Netzwerk hat einen Internationalen Hygieneleitfaden für handwerkliche Milchverarbeitung – ein von der Europäischen Union finanziertes Projekt – ausgearbeitet.

Ganz neu wurde mit 1. Juli 2016 – ähnlich dem bewährten Qualitätssicherungsprogramm für Milchviehalmen – ein Qualitätssicherungsprogramm für Hofkäsereien eingeführt. Wegweisend ist dabei der Plan, jeden teilnehmenden Betrieb 1 x pro Jahr zu besuchen. Diese „Routineberatung“ soll vor allem Spielraum für Beratungen im Bereich der Betriebsentwicklung schaffen. Bisher erfolgte die Hofkäsereiberatung ausschließlich aufgrund einer konkreten Anfrage eines Betriebes und hatte deshalb vordergründig akuten Problemlöse-Charakter. Die neue „Routineberatung“ für Hofkäsereien wird in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Landwirtschaft Salern organisiert und durchgeführt. Die dort tätigen Fachlehrer für Milchverarbeitung übernehmen einen Teil der Beratungsbesuche und gewährleisten damit die Funktion des neuen Beratungskonzeptes. Zur Zeit sind 30 Hofkäsereien am Qualitätssicherungsprogramm beteiligt.

Verkostungen:

Alle zwei Jahre laden die Fachschule für Landwirtschaft Salern und der Sennereiverband Südtirol die heimischen Hofkäsereien zur Vergleichsverkostung ihrer Produkte ein. Dieser Einladung folgten am 09.03.2016 zahlreiche Hofkäsereien. Eine international besetzte Fachjury kürte die besten Hofkäse Südtirols. Die Preisverleihung in den verschiedenen Kategorien fand am 12. März anlässlich des 12. Käsefestivals in Sand in Taufers statt.

1. Platz Spezialitäten/Graukäse/Frischkäse: Agnes Laner, Mittermairhof, Mühlwald
1. Platz Weichkäse: Michael Steiner: Eggermoarhof, Mühlwald
1. Platz Käse mit Gewürz/Zutaten: Agnes Laner, Mittermairhof, Mühlwald
1. Platz Schnittkäse jünger als 3 Monate: Verena Weiss, Schlossbauer, Kastelbell
1. Platz Schnittkäse älter als 3 Monate: Christian Ennemoster, Seppnerhof, Moos in Passeier

Beliebt

Schulungen, Vorträge und Produktpräsentationen

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

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

Die Mitarbeiter sind tätig als Referenten bei verschiedenen Kursen und Lehrgängen wie bei der Ausbildung zum Käsesommelier, Schulung Verkäufer und Verkäuferinnen, Sensorik sowie bei der Ausbildung zum Genussbotschafter und bei Fachtagungen. Auch außerhalb Südtirol sind sie als Referenten zu Fachthemen gefragt. Knapp 580 Teilnehmerinnen und Teilnehmer nahmen an den Veranstaltungen teil.

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

265 Personen haben im Jahr 2016 das Labor besichtigt und hinter die Kulissen der Qualitätskontrolle geschaut.



Ausgezeichnet

Die besten Milchlieferanten Südtirols

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

2.511 Lieferanten, das sind 52,4 % aller Lieferanten und 6,5 % mehr als im Vorjahr, haben es geschafft, das gesamte Jahr die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen und erhalten dafür eine Auszeichnung.

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

Der landesbeste Milchlieferant des Jahres 2016 ist

Thomas Steger

Felder, St. Peter/Ahrntal – Bergmilch Südtirol

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Sparber Alois, Schmiller, Freienfeld – Milchhof Sterzing

Oberhofer Oskar, Häusler, Meransen – Milchhof Brixen

Eschgfäller Christian, Glatzhof, Hafling – Milchhof Meran

Haller Franz Josef, Haselrasterhof, Algund – Sennerei Algund

Hackhofer Gottfried, Lippmerhof, Toblach – Sennerei Drei Zinnen

Pfeifhofer Josef, Lahnhof, Sexten – Sennerei Sexten

Spechtenhauser Nikolaus, Mals – Sennerei Burgeis

Scherer Christian, Innerzeisolt, Riffian, Psairer Bergkäserei Bio










Engagiert

Das Team

Verwaltungsrat:

Joachim Reinalter (Obmann), Georg Egger (Obmannstellvertreter), Adalbert Braunhofer, Klaus Faller, Paul Fuchs, Peter Ladurner, Peter Moriggl, Alfred Pobitzer, Anton Tschurtschenthaler

Direktorin		Verwaltung		Marketing	
	Annemarie Kaser		Maria Pichler		Samantha Endrizzi
Abteilung Rohmilchkontrolle					
	Luis Kerschbaumer (Leiter)	Thomas Kerschbaumer (Qualitätsmanagement)	Konrad Wenter (in Rente am 31.12.2016)	Paul Rassler (80%)	Markus Kofler
					
Erich Pramstrahler	Franz Ausserer (60%)	Herbert Hopfgartner	Lukas Zanon (ab 08.02.2016)	Christian Kessler (ab 22.02.2016)	Benedikt Plattner (ab 05.12.2016)
Abteilung Lebensmittel					
	Andreas Österreicher Leiter	Martin Lunger	Franz Gufler	Georg Matzneller (60%)	Bianka Schwackenhofer (50%)
			Informationstechnologie		
Daniela Ablter	Thomas Fink	Elisabeth Niedermaier		Markus Stärkle	Martin Klotz (ab 13.06.2016)
Hofberatung					
	Michael Pichler	Josef Obkircher	Michael Joas	Patrik Angerer	Robert Kofler (bis 30.04.2016)
	Beratung Almen und Direktvermarkter				
Martin Schenk (ab 02.05.2016)		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
Konzept & Gestaltung: hannomayr.communication

Fotos: IDM – Südtirol / Filz, Blicke, Lafolger; Agrarmarketing Tirol; Sennereiverband Südtirol - **Druck:** DigiPrint GmbH

© Copyright 2017 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges. - Alle Rechte vorbehalten.

www.suedtirolermilch.com

