

Tätigkeitsbericht 2020



**Unsere Bäuerinnen und Bauern und ihre
Genossenschaften arbeiten täglich dafür, dass
frische lokale Südtiroler Milchprodukte
im Handel sind. Und sie tun es mit Leidenschaft,
Sorgfalt und Können.**





Die Covid 19- Pandemie traf die Gesellschaft unvorbereitet. Plötzlich fand man sich im Lockdown wieder und war mit unbekanntem Herausforderungen konfrontiert. Die Logistik funktionierte nicht mehr, Warteschlangen vor den Lebensmittelgeschäften und leere Regale machten Angst. Die Krise verdeutlichte den Vorteil lokaler Lebensmittelkreisläufe. Wir hoffen, dass diese Wertschätzung bei den Kundinnen und Kunden auch so bleibt. Dessen ungeachtet nahm die Natur unbeirrt ihren Lauf und mit ihr ließ sich auch die Landwirtschaft nicht einfach abstellen. Die Landwirte bearbeiteten weiterhin ihre Felder und kümmerten sich um ihre Tiere. Unter größten Sicherheitsmaßnahmen unternahmten die Milchhöfe umfangreiche Bemühungen, die Milchsammlung und die Verarbeitung aufrecht zu erhalten. Produktions- und absatzmäßig war das Jahr 2020 für die Südtiroler Milchwirtschaft ein sehr schwieriges Jahr, besonders für die Käsehersteller. Die teilweise geschlossene Gastronomie und Hotellerie machte sich im Absatz bemerkbar und einmal mehr hat sich die Schicksalsgemeinschaft Tourismus und Berglandwirtschaft eindrucksvoll gezeigt. Die Pandemie lässt auch die wichtigste Säule der Berglandwirtschaft, die Milchwirtschaft, wanken. Die drastischen Auswirkungen werden sich verstärkt zeitversetzt zeigen. Auch wenn alle Sektoren betroffen sind, so müssen die politisch Verantwortlichen ihr Augenmerk auf die Bergbäuerinnen und Bergbauern richten. Ansonsten bleibt die politische Vision zum Erhalt der kleinstrukturierten Berglandwirtschaft eine Vision.

Joachim Reinalter, Obmann Sennereiverband Südtirol

Wer erfolgreich Milchprodukte verkaufen will, muss alle Schritte vom Stall über die Milchhöfe bis zum Kühlregal nachvollziehen können. Seit 50 Jahren ist der Sennereiverband Südtirol Garant für hohe Qualität in der Milchwirtschaft und sichert die Rückverfolgbarkeit. Das Jubiläumsjahr war ein außergewöhnliches Jahr. Es gab keine Selbstverständlichkeiten mehr. Noch nie wurde uns so bewusst, was weltweite Herausforderungen für unseren Alltag bedeuten. Wir sind dankbar in einem systemrelevanten Beruf zu arbeiten und konnten alle Dienstleistungen immer aufrecht halten. Ein großer Dank geht an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche sich professionell den Herausforderungen gestellt haben.

Annemarie Kaser, Direktorin Sennereiverband Südtirol

Inhalt

MILCHMARKT

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

MARKETING

- 16 **Die Marketingmaßnahmen**

QUALITÄT & KONTROLLE

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

BERATUNG & SERVICE

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

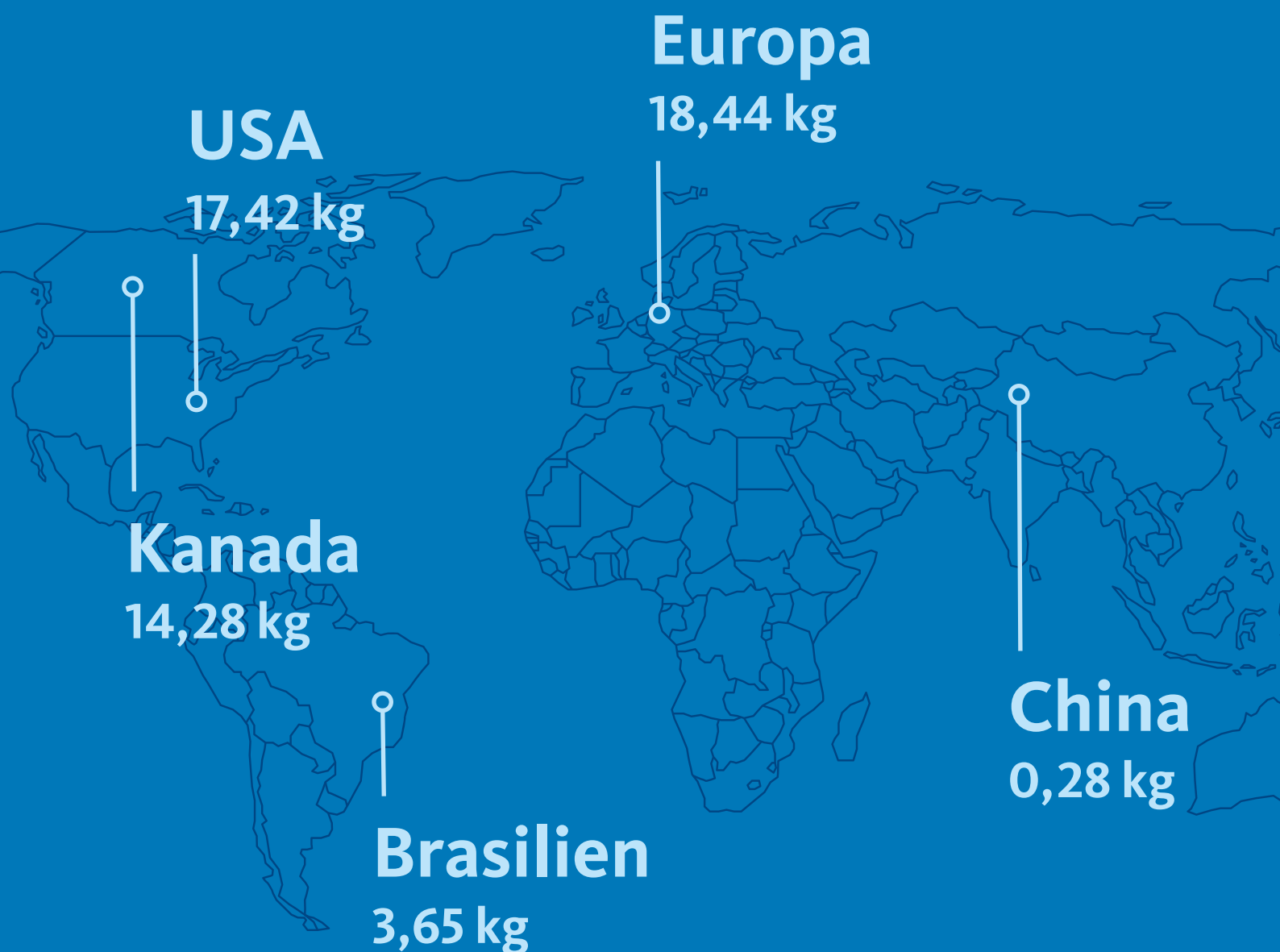
INNOVATION & NETZWERKE

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

Der Weltmarkt



Pro-Kopf-Verbrauch Käse



Quelle: www.clal.it

Zu Beginn des Jahres 2020 herrschten am Markt stabile Tendenzen. Im März kam es dann zur weltweiten Ausbreitung der Covid-19-Pandemie. Diese hat das Jahr gekennzeichnet und wird auch wesentlich Einfluss auf die Märkte im Jahr 2021 nehmen. Die Molkereien waren und werden unterschiedlich betroffen sein. Durch die Folgen der Corona-Pandemie kam es teils zu deutlichen Verschiebungen von Absatzmengen zwischen Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie/Hotellerie. Besonders der Kanal Ho.Re.Ca. litt unter den Einschränkungen des Tourismus. Der Lockdown und verstärktes Home-Office reduzierten den Absatz in der Gastronomie und im Food-Service. Der Lebensmitteleinzelhandel profitierte davon hingegen deutlich. Im Export entwickelte sich der Absatz über alle Produkte hinweg positiv. Die Corona-Pandemie hat auch deutlich gemacht, wie krisenanfällig die internationalen Lieferketten sind.

Milchproduktion

Weltweit wurden knapp 540 Mio. t Kuhmilch produziert, das entspricht einer Steigerung von 1,5%. Das Kuhmilchaufkommen in der EU-28 ist im Jahr 2020 um 1,2 % auf den neuen Rekord von 160,6 Mio. t gestiegen. Das bedeutete gegenüber dem Vorjahr rund 2,4 Mio. t zusätzliche Milch. In fast allen Mitgliedstaaten kam es zu Wachstum. Mengenmäßig betrachtet war das Wachstum in Italien am größten, gefolgt von Irland und Polen. Zu spürbaren Steigerungen kam es außerdem in Spanien, den Niederlanden, Belgien und Tschechien. In Schweden kam es mit einem Wachstum um 2,2 % zu einer Trendwende, nachdem die Milchanlieferungen seit 2016 kontinuierlich gesunken waren. Der durchschnittliche Fettgehalt lag in der EU-28 bei 4,09 %, der Eiweißgehalt bei 3,41 %.

Export

Das Mehrangebot an Milch hat seinen Markt gefunden. Die europäischen Exporte von Milchprodukten in Drittländer konnten gesteigert werden und nahezu produktübergreifend wurde mehr Ware verkauft. Nur bei Magermilchpulver wurden die Rekordmengen von 2019 nicht erreicht. Man profitierte von der wachsenden Nachfrage. In Australien zeigten sich die Exportmengen gegenüber 2019 recht stabil, während Neuseeland weniger Milchprodukte an den Weltmarkt lieferte. Bei Käse erreichten die Drittlandsausfuhren mit 1,36 Mio. t

ein neues Rekordniveau. Mengenmäßig wichtigster Abnehmer war das Vereinigte Königreich, das im Februar 2020 die EU verlassen hat und zum Drittland wurde. Die Ausfuhren an Molkenpulver stiegen um 8% durch die steigende Nachfrage aus China.

Aussichten

Ein Ausblick auf 2021 ist derzeit kaum möglich. Niemand hatte vor einem Jahr mit einer solchen Entwicklung gerechnet. Die Auswirkungen von Covid-19, Weichenstellungen in der GAP, gesellschaftliche Anforderungen und nicht vorhersehbare Klimaereignisse werden den Milchmarkt beeinflussen. Erst mit dem Abklingen der Coronapandemie dürfte es zu einem spürbaren Nachfrageanstieg und somit zu festeren Preistendenzen kommen.

Italien

In Italien wurden 12,6 Mia. kg Milch produziert. Im Vergleich zum Vorjahr sind das 4,4% mehr. Der Eiweißgehalt betrug 3,45% und der Fettgehalt 3,77%.

Die Viehwirtschaft in Italien repräsentiert laut ISTAT mit ihrer Produktion von 16 Mia. Euro 30% des Wertes der nationalen Landwirtschaft. 5,14 Mia. davon, also 9,7%, entfallen auf die Milchproduktion. Dazu kommt noch die gesamte Wertschöpfung der verarbeitenden Industrie sowie der damit verbundenen Dienstleistungen.

Mit einem Anteil von 13,9% machen die Milchprodukte den wichtigsten Anteil an Lebensmitteln aus, gefolgt von Getreideprodukten mit 13,4%. Laut ISMEA-Nielsen ist der Einkauf an Lebensmitteln um 7% gestiegen, vor allem von Milchprodukten (+8,4%).

Das Konsumverhalten in Italien hat sich durch die Covid-19-Pandemie verändert. Mit dem Lockdown ist die Unsicherheit der Konsumenten gestiegen. Daher haben sie bevorzugt die Primärbedürfnisse befriedigt. Die Anzahl an Besuchen in den Geschäften ist um 19% gesunken, der Betrag pro Kassazettel ist im Schnitt um 34% gestiegen. Der Online-Verkauf ist exponentiell gestiegen. Der Verkauf von H-Milch hat gegenüber der Frischmilch stark gewonnen.

WELTWEITE MILCHPRODUKTION NACH TIERARTEN

Quelle: FAO



750 Mio. t
Weltmilchproduktion



Kühe 83%



Büffel 14%



Ziegen 2%



Schafe 1%



Kamele 0,3%

Die Anlieferung

Angelieferte Mengen

Im Jahr 2020 wurden 0,7% mehr Kuhmilch angeliefert als im Vorjahr, insgesamt waren es 402 Mio. kg. Davon waren 4,4%, also insgesamt 17,8 Mio. kg Biomilch. Aus dem nördlichen Wipptal kamen 15 Mio. kg. Milch, davon 5,2 Mio. kg Bio-Heumilch.

Die Anlieferung an Ziegenmilch ist um 5,3% auf knapp 1,62 Mio. kg gestiegen. Davon waren knapp 1% Bio-Ziegenmilch.

Bezüglich des Grundfutters war der 1. Schnitt eher trocken, danach war es den gesamten Sommer über eher nass. Die Futtermenge war daher gut, die Qualität jedoch mittelmäßig.

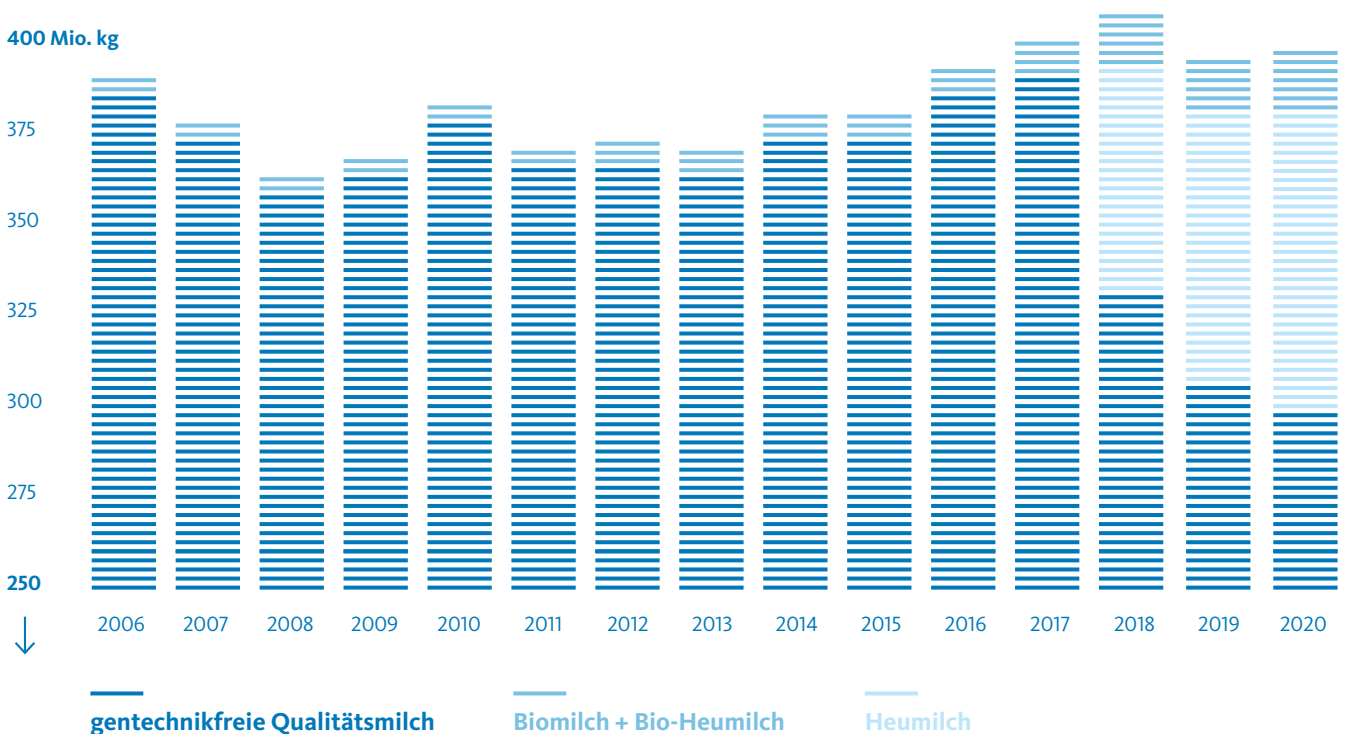
Anfang Dezember gab es wieder Unwetter mit viel Schnee, wo es in vielen Gebieten Probleme mit dem Strom und der Milchabholung gegeben hat. Auch ist dem Schneedruck in tiefen Lagen viel Wald zum Opfer gefallen, welcher von den Landwirten in mühevoller Arbeit wieder aufgeräumt werden muss.

Milchlieferanten und Betriebsgröße

Im Jahr 2020 gab es 4.416 aktive Milchlieferanten, das sind 93 weniger als im Vorjahr. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 91.040 kg bei durchschnittlich 15 Milchkühen.

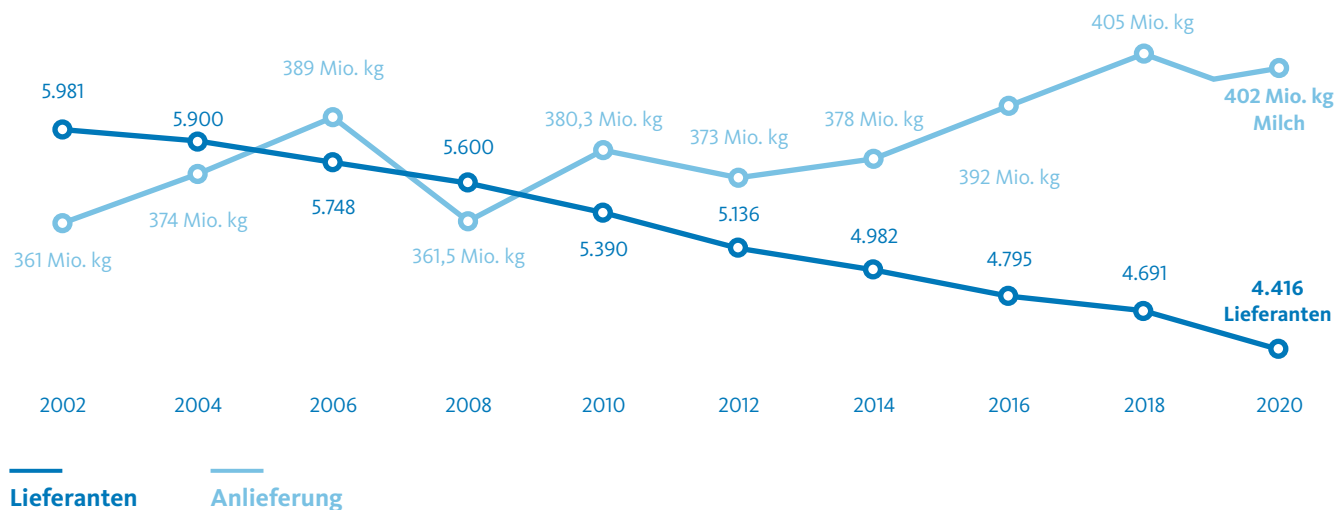
ANLIEFERUNG KUHMILCH

in Mio. kg/Jahr



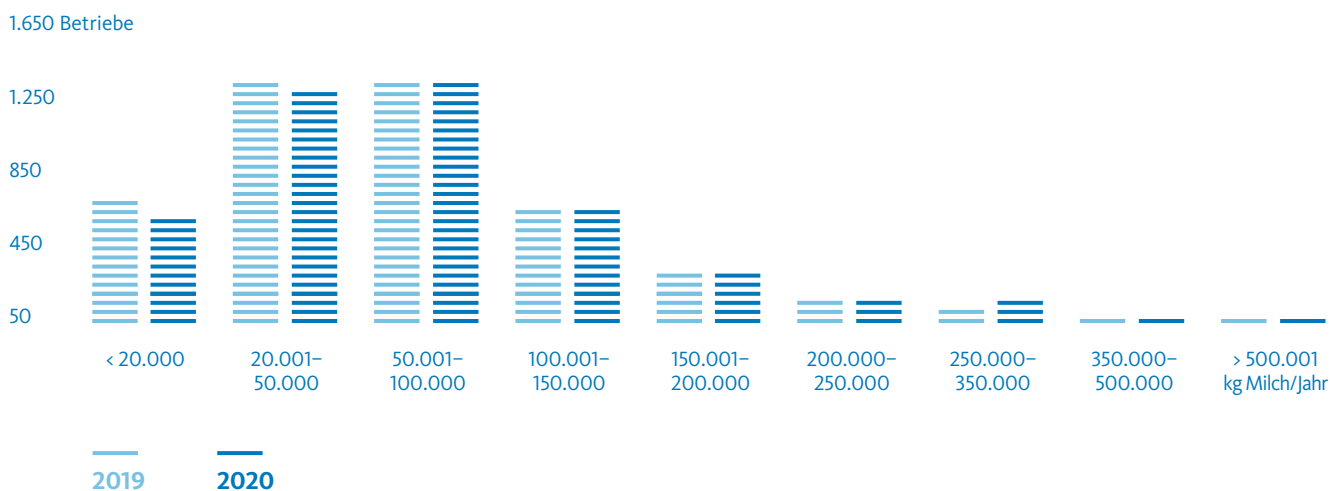
ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE MIT VERGLEICH ZU 2019

Betriebe/kg Milch pro Jahr



MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

+0,7%

Kuhmilch im Vergleich zum Vorjahr

4,4%

Anteil an Bio-Heumilch

4.416

Milchlieferanten

Verarbeitung und Vermarktung

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

Auswirkungen der Covid 19-Pandemie

Das Milchwirtschaftsjahr 2020 war von der Covid 19-Pandemie geprägt. Im Gegensatz zu anderen Wirtschaftssektoren war die Milchwirtschaft systemrelevant und durfte immer arbeiten. Insgesamt war es ein sehr schwieriges Jahr, mit neuen unbekanntenen Herausforderungen. Europaweit war man unvorbereitet und v.a. zu Beginn fuhr man auf Sicht. Das primäre Ziel war es, die Betriebe aufrecht zu erhalten, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Infektionen zu schützen und die Milch bei den Landwirten abzuholen und zu verarbeiten. Durch den kurzfristig anberaumten Lockdown gab es Probleme mit der Beschaffung von Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln. Besonders die Käseproduzenten haben die Auswirkungen negativ gespürt. Die mehrmaligen Lockdowns mit der zeitweiligen Schließung der Gastronomie

und Hotellerie in umsatzstarken Zeiten wie Ostern und Weihnachten führte zu teils erheblichen Umsatzausfällen. Vor allem das Tourismusgeschäft lokal starker Sennereien hat gelitten. Es fielen wichtige Absatzkanäle weg, welche nur bedingt durch Zuwächse im Lebensmitteleinzelhandel aufgefangen werden konnten. Der Verkauf von qualitativ hochwertigem Käse stockte, da kaum noch an der Theke gekauft wurde. Die Lager waren voll, was dazu führte, dass Milch auf dem Spotmilchmarkt abgesetzt werden musste. Auch griffen die Kunden verstärkt zu UHT-Milch, welches negative Auswirkungen auf den Absatz der Frischmilch hatte.

Umsatz und Arbeitsplätze

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe ist um 0,6% auf 518,7 Mio. Euro angestiegen. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.104 Arbeitsplätze. Durch die wertvolle Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht, und zu ausgezeichneten Produkten verarbeitet wird. Beachtlich ist auch die Tatsache, dass Südtiroler Milchprodukte mittlerweile in über 40 Länder weltweit exportiert werden.

ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

1.624.675 kg

+5,3% (2019)

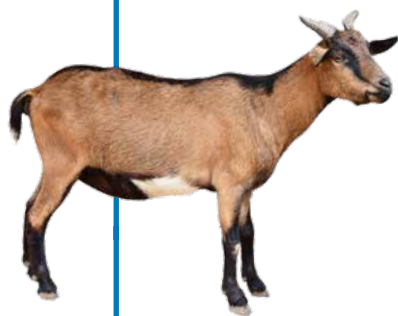
DAVON BIOMILCH

15.768 kg

DAVON HEUMILCH

27.201 kg

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2019.



FRISCHMILCH
61.322 kg

-12,9% (2019)



BUTTER
1.724 kg

-28,7% (2019)



KÄSE
36.905 kg

-15,8% (2019)



JOGHURT
37.558 kg

-13% (2019)

DAVON BIO-KÄSE

1.244 kg



KUHMILCH-ANLIEFERUNG

402.031.453 kg

+0,73% (2019)

DAVON BIOMILCH

735.739 kg

+3,38% (2019)

DAVON HEUMILCH

83.159.029 kg

+10,65% (2019)

DAVON BIO-HEUMILCH

17.054.425 kg

+7,22% (2019)

Die prozentualen Veränderungen beziehen sich auf das Jahr 2019.



FRISCHMILCH

18.363.139 kg

-11% (2019)

DAVON HEUMILCH

15.010.276 kg

DAVON BIO-HEUMILCH

1.870.624 kg



BUTTER

3.432.011 kg

-1,4% (2019)

DAVON

BIO-HEUMILCH-BUTTER

67.850 kg



KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,
Mozzarella)

23.017.746 kg

+6,93% (2019)

DAVON BIO-KÄSE

60.226 kg

DAVON

HEUMILCH-KÄSE

1.234.347 kg

DAVON

BIO-HEUMILCH-KÄSE

157.873 kg



JOGHURT, SKYR

159.979.190 kg

+2,31% (2019)

DAVON

HEUMILCH-JOGHURT

2.562.899 kg

DAVON BIO-HEUMILCH-
JOGHURT

8.625.968 kg

JOGHURT ZUM LÖFFELN

145.085.345 kg

+2,3% (2019)

JOGHURTRINKS

13.661.983 kg

-6,4% (2019)



UHT-MILCH

25.412.242 kg

-5,1% (2019)



SAHNE

2.106.652 kg

-20,7% (2019)



MASCARPONE,
RICOTTA, TOPFEN

11.363.440 kg

+5,4% (2019)

Der Milchpreis

AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

50,83

Cent pro kg

durchschnittlicher
Auszahlungspreis

49,25

Cent pro kg

gentechnikfreie
Qualitätsmilch

69,15

Cent pro kg

Biomilch

66,65

Cent pro kg

Ziegenmilch

204,3

Mio. Euro

insgesamt

an 4.416

Milchlieferanten

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

Die Milchauszahlungspreise sind 2020 im Vergleich zum Vorjahr bedingt durch die Corona-Pandemie in den meisten Mitgliedsstaaten der EU etwas gesunken. Gleichzeitig stiegen die Kosten sowohl auf der Seite der Produzenten als auch bei den Milchhöfen. Dabei sind vor allem die Kosten für die Umweltgebühr an das Conai (Consorzio nazionale imballaggi) sowie die Kosten für die betrieblichen Sicherheitsmaßnahmen zur Eindämmung der Pandemie zu nennen. Diese Kosten belasten jeden kg Milch direkt. Auf Produzentenseite sind in der zweiten Jahreshälfte die Kosten für das Leistungsfutter massiv angestiegen.

Kostendruck

Um diese Kosten aufzufangen, müssten am Markt höhere Preise erzielt werden. Die Handelsketten jedoch verlangen für 2021 eine Deflation, da die Kaufkraft der Bevölkerung sinkt. Bei einem Marktwettbewerb, der sich hauptsächlich um den Preis dreht, sind die Leidtragenden in der Regel die Produzenten des Rohstoffes, sprich die Bäuerinnen und Bauern. Sie können den Kostendruck nicht mehr weitergeben, nur noch an Tiere und Boden. Ein Produktpreis, der die Kosten des Landwirts fair bezahlt, ist die Grundlage für jegliche Optimierung in der Landwirtschaft.

Reduzierter Nebenerwerb

Durch die zweitweise coronabedingte Schließung des Urlaubes am Bauernhof, der Gastronomie sowie der Aufstiegsanlagen ist der Nebenerwerb für eine Vielzahl an Landwirten weggefallen. Dies belastet bei einer Anzahl von 70% an Nebenerwerbsbetrieben zusätzlich die Betriebe.

Öffentliche Förderung

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

EINIGE MILCHPREISE IM VERGLEICH (OHNE MWST.)

EU (27)	34,08 cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
Deutschland	32,84 cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß)
Österreich	33,34 cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß)
Frankreich	34,76 cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)

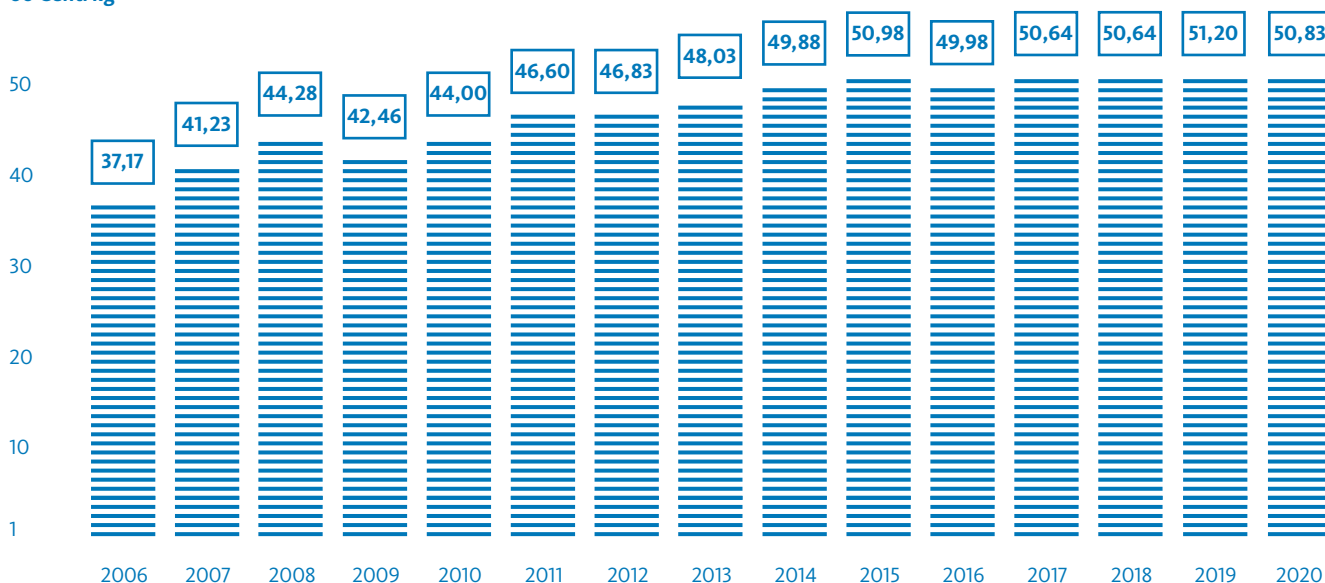
Lombardei	37,14 cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
Schweiz	60,31 cent/kg
Neuseeland	30,55 cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
USA	35,33 cent/kg (3,7% Fett)

Quelle: www.clal.it, ZMB

ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL

Cent/kg Milch

60 Cent/kg



Latte Fieno Alto Adige
La novità è nella tradizione



Qualità SÜDTIROL

Le nostre mucche hanno qualcosa di speciale: il fieno che mangiano ogni giorno.

lattefienoaltoadige.it



Die Marketingmaßnahmen

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



PR- und Werbeinitiativen

Milk on the road: Pressereisen nach Südtirol

Was macht die Südtiroler Berglandwirtschaft und das Südtiroler Genossenschaftswesen so einzigartig? Wie lebt eine Südtiroler Bauernfamilie und wie kommt die Milch vom Gras ins Glas? Diese sowie viele weitere Fragen zum Thema Milchwirtschaft in Südtirol wurden Pressevertretern 2020 im Rahmen von Pressereisen beantwortet. So wurden in Zusammenarbeit mit dem Bereich PR und Events von IDM fünf Pressereisen mit prominenten Zeitungen wie „Donna Moderna“ und „The cube“ organisiert.

Mit der Zeit gehen und „influencen“: Milch Testimonials auf Social Media

Der Milchsektor ist 2020 eine Kooperation mit zwei Bloggerinnen eingegangen, sie wurden Testimonials für die Südtiroler Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen Südtirol. Luisa Ambrosini, „Tacchi e Pentole“, und Francesca Guatteri, „Vivere Per Raccontarla“, haben im Laufe des Jahres an zwei Südtirol-Reisen teilgenommen, um die Milchhöfe, die Milchprodukte und das Land zu erkunden und kennenzulernen. Über ihre Kanäle werden die Südtiroler Milchwirtschaft und die bäuerliche Welt sowie die Südtiroler Milchprodukte in Form von Rezepten präsentiert.

Ein dreijähriges Großprojekt: Die Heumilch-Werbekampagne

Die Heumilch-Werbekampagne begann 2019 und läuft bis 2021. Südtirol will sich als erste Region Italiens positionieren, die Heumilch geschlossen vermarktet. Vermittelt werden soll dabei die Botschaft, dass die ursprüngliche Heumilch ausschließlich aus Südtirol stammt. Ziel ist es, den Eindruck zu verschaffen, dass die Kühe in Südtirol „Gourmets“ sind und dank hochwertigen Futters ausgezeichnete Milchqualität produzieren. All dies wird durch das Qualitätszeichen Südtirol garantiert. Die Kommunikationskampagne verlief 2020 in den Monaten April und Mai sowie Oktober und November. Dafür wurden drei Kanäle genutzt: Zum einen wurden zwölf Anzeigen in den Print-Genusszeitschriften „La Cucina Italiana“, „Giallo Zafferano“ und „Sale e Pepe“ geschaltet. Zum anderen wurde ein Spot im Addressable TV geschaltet, dafür wurden die „Publitalia-“, „Sky-“ und „Discovery-“ Kanäle bespielt. Weiters wurde in eine digitale Werbekampagne zur Verbreitung des Heumilchvideos auf mehreren digitalen Premium-Kanälen investiert, um die Öffentlichkeit für dieses Produkt zu sensibilisieren. Ein weiterer Teil der Investition war der Veröffentlichung von Native-Advertising-Inhalten auf verschiedenen, der Zielgruppe entsprechenden Websites gewidmet. Das dabei gezeigte Werbevideo erfreute sich großer Beliebtheit und generierte viele Kundenkontakte.

Brandkampagne von IDM Südtirol

Südtirol steht für nachhaltigen Tourismus, hochwertige Produkte, traditionelles Handwerk und innovative Industrie. Das ist die zentrale Aussage der Brandkampagne, die ab Oktober 2020 in Italien, Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Aufbaumärkten angelaufen ist. Damit setzte IDM einen Meilenstein: Die Marke Südtirol wandelt sich von der Destinations- zur Regionenmarke. Die Kernbotschaft: „Gutes entsteht aus besonderen Begegnungen.“ Geschichten von Begegnungen rücken Mensch und Qualität in den Vordergrund mit dem Ziel, das Land als Ganzes darzustellen und die Marke ganzheitlich erlebbar zu machen.

Breite Aufmerksamkeit für Südtiroler Produkte: Home Market Kampagne

Schroffe Gipfel treffen auf Weinberge, sportliche Aktivitäten auf kulinarischen Genuss: Nicht nur Gäste, sondern auch Einheimische schätzen Südtirol. IDM reagierte darauf mit einer sektorenübergreifenden Kampagne für Südtiroler Qualitätsprodukte und Urlaub daheim, die Ende September 2020 gestartet ist und drei Jahre laufen soll. Ziel ist es, bei der einheimischen Bevölkerung, bei Gästen und Gastronomie mehr Bewusstsein für die Schätze Südtirols zu schaffen und dazu anzuregen, lokale Angebote stärker zu nutzen. Das verbindende Element zwischen Agrarsektor und Tourismus ist die Dachmarke Südtirol.

Frischmilchkampagne Südtirol 2020

Die Frischmilchkampagne wurde nach 2019 auch im Jahre 2020 umgesetzt. Ziel der Kampagne war die Steigerung der Bekanntheit der Frischmilch und der Milchprodukte in Südtirol. Zielgruppe waren deutsch- und italienischsprachige Südtiroler. Für die Kampagne wurden Videos und Radiospots mit Mitarbeitern der Milchhöfe produziert. Die Mitarbeiter legten in ihrem Statement klar einen Fokus auf die Prüfung der Qualität.

Solidarität im eigenen Land: Restart Südtirol

Die Corona Krise hatte 2020 die Südtiroler Wirtschaft und damit auch den Agrar-Sektor fest im Griff. Um Südtirols Wirtschaft mit neuen Programmen und Impulsen in dieser schwierigen Zeit zu unterstützen und so möglichst gestärkt aus der Krise zu hat IDM den Maßnahmenplan „Restart Südtirol“ entwickelt. Die Maßnahmen waren in mehrere Blöcke gegliedert und betrafen alle Wirtschaftssektoren. Anfang April wurde die Südtirol-Solidaritätskampagne „Ich.Du.Wir.Südtirol“ lanciert.

Tourismus-Agrar-Synergie stärken: Kooperation mit Vinum Hotels

Die lokale Hotellerie ist ein wichtigerer Ansprechpartner für die Südtiroler Milchwirtschaft. Zum einen sind die Hotels attraktive Handelspartner, zum anderen die Touristen interessierte Endkonsumenten. Aus diesem Grund gab es 2020 eine Kooperation der Südtiroler Qualitätsprodukte mit den „Vinum Hotels“. Diese Hotelgruppe spricht genussaffine Reisende an und passt somit sehr gut zur Zielgruppe der Südtiroler Milchprodukte. So fand im Herbst 2020 eine Online-Schulung mit Verkostung zum Thema Südtiroler Käse statt.

„Simply Guat“: Drittes Jahr der Rezeptreihe auf STOL

„Simply guat“ ist Südtirols saisonale Video-Kochbuch-Serie auf www.stol.it. Eine junge Südtiroler Foodbloggerin und eine erfahrene Hobbyköchin haben sich jeweils sechs Rezepte mit Südtiroler Milch und Milchprodukten und weiteren Südtiroler Produkten mit Qualitätszeichen einfallen lassen. Alle Rezepte lassen sich einfach zubereiten (simply) und überzeugen dabei geschmacklich (guat). Die Videos erleichtern das Nachkochen Zuhause.





Schulprojekt

Alle in die Klasse! Das Schulmilchprojekt der Südtiroler Milchwirtschaft

Im Laufe des Jahres 2020 wurden im Zuge des Milch-Schulprojektes, das sich an die 3. Klassen der Grundschulen in Südtirol richtete, 300 Klassen mit mehr als 3.600 Kindern besucht. Auf spielerische und interaktive Weise gaben die 12 Milchbotschafterinnen den Kindern einen Einblick in die Welt der Südtiroler Milchprodukte. Dabei wurde vor allem versucht, den Alltag der Bauern vorzustellen, um den Kindern die Erzeugung von Milchprodukten zu zeigen, wobei die Informationen dank speziell entwickelter pädagogischer Hilfsmittel noch interessanter gestaltet wurden. Zur Veranschaulichung des theoretischen Inhaltes bedienen sich die Botschafterinnen der ihnen zur Verfügung gestellten Schaubilder und Puzzles, sowie der Gebrauchsgegenstände eines Milchbauern wie beispielsweise Buttermodel, Milchkannen und verschiedenes Viehfutter (Heu, Silage und Kraftfutter). Abschließend gab es für die Kinder noch die Broschüre „Mit Dolomilla vom Gras zum Glas“ mit den wichtigsten Inhalten der Schulstunde, einen Turnbeutel und ein Joghurt als Geschenk.

Trade Marketing Food

Milch im Südtiroler Lebensmitteleinzelhandel

Um die Bedeutung der regionalen Herkunft der Produkte zu verdeutlichen, aber auch um die Sichtbarkeit des Qualitätszeichens Südtirol auf lokaler Ebene zu stärken, wurde 2020 im Zuge der „Home Market Kampagne“ auch der lokale Handel bespielt. Ziel der Initiative war es, den Südtiroler Endverbrauchern den Mehrwert der Produkte mit dem Qualitätszeichen Südtirol zu vermitteln, welche für hohe Qualität, Regionalität und Produktsicherheit stehen.

Die Qualitätssicherung

Der Sennereiverband ist DAS Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol. Er sichert die Qualität der Südtiroler Milch und steht bei den Kontrollen für Unabhängigkeit, Neutralität und Integrität. Der gesamte Entstehungsprozess der Milch wird überwacht; von der Milchproduktion am Bauernhof über die Milchsammlung bis hin zum fertigen Milchprodukt, welches in den Handel gelangt. Die Dienstleistungen sind aktuell, zeitnah und zukunftsorientiert.

Im Jahr 2020 stand durch die Covid 19-Pandemie auch die Kontrolltätigkeit vor neuen, unbekanntem Herausforderungen. Oberste Priorität war es, die Dienstleistungen aufrecht zu erhalten und die Sicherheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewährleisten. Arbeitsabläufe mussten umgeplant werden, um ein möglichst sicheres Arbeiten zu ermöglichen und die Ansteckungsgefahr zu minimieren. Durch das Verständnis und den Einsatz des gesamten Teams sind wir gut durch die schwierigen Monate gekommen.

Die Rohmilchuntersuchung

Eine qualitativ hochwertige Rohmilch ist ausschlaggebend für jedes Qualitätsprodukt. Die flächendeckende Kontrolle ist die Grundlage für ein sicheres Produkt sowie für eine gerechte Bezahlung der Rohmilchqualität.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

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

Anzahl der Rohmilchproben

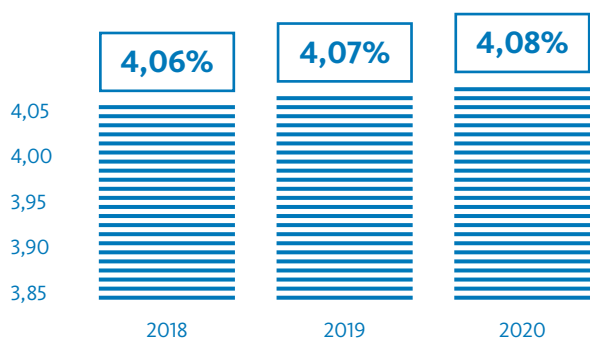
Im Bereich Rohmilch werden 9 Analysemethoden angewendet, welche insgesamt 45 verschiedene Parameter erfassen.

INSGESAMT WURDEN IN DER ABTEILUNG ROHMILCH FOLGENDE PROBEN UNTERSUCHT:

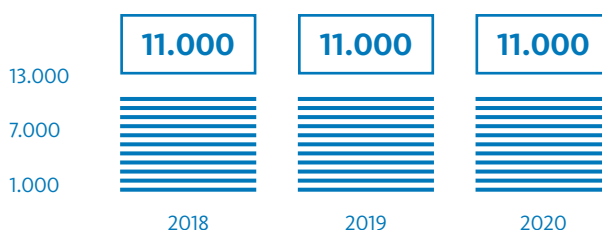
ART DER PROBE	2019	2020
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	285.759	281.613
Leistungskontrollproben	368.625	329.750
Informationsproben	61.640	58.120
Überprüfung der Milchsammelwagen	8.633	10.022
Proben aus der Abteilung Lebensmittel	9.737	8.505
Versteigerungsproben	2.078	1.079
Progesteronproben	3.686	3.087
Trächtigkeitsproben	25.104	24.487
Clostridienproben	26.937	27.247
INSGESAMT	792.199	743.910

Durch den Lockdown im Frühjahr durch die Covid 19-Pandemie war es für fast zwei Monate nicht möglich, die Leistungskontrolle abzuwickeln. Das zeigt sich auch in der im Vergleich zum Vorjahr stark reduzierten Anzahl an Leistungskontrollproben. Täglich werden knapp 3,500 Proben untersucht. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

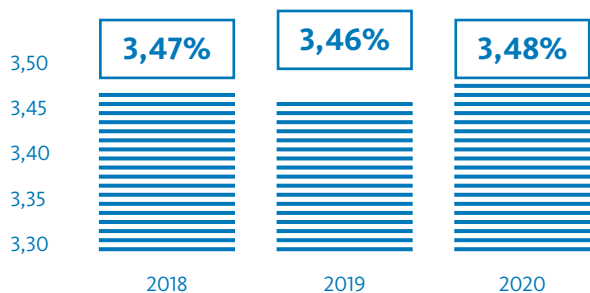
ENTWICKLUNG DES FETTGEHALTES in Prozent



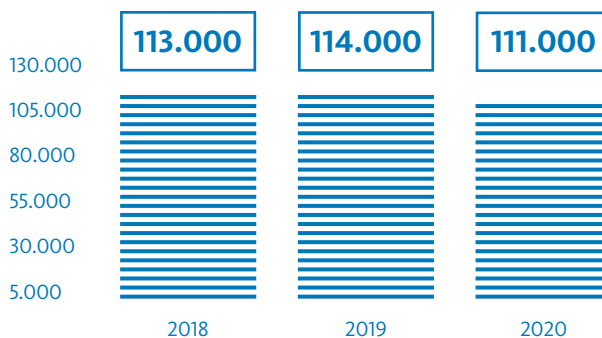
ENTWICKLUNG DER GESAMTKEIMZAHL Gesamtkeimzahl



ENTWICKLUNG DES EIWEISSGEHALTES in Prozent



ENTWICKLUNG DER ZELLZAHL Zellen





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 ist sowohl bei der Keimzahl leicht rückläufig, bei der Zellzahl gleichbleibend.

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.

SOFORT INFORMIERT
Kommunikation der Analyseergebnisse



178.190

E-Mails



9.970

Fax



140.046

SMS

Anrufe
bei Milkphone

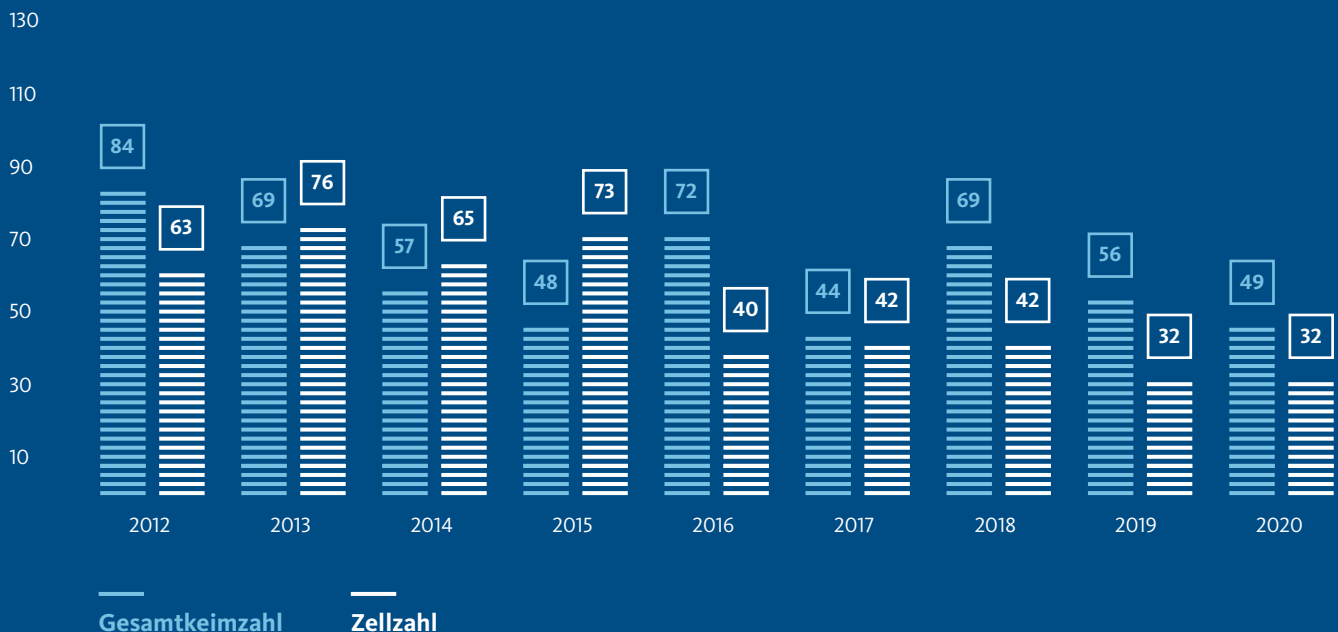
19.528

versandte
Informationsschreiben

1.853

ANZAHL LIEFERSPERREN

Gesamtkeimzahl/Zellzahl



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

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

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

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

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

FOLGENDE ÜBERPRÜFUNGEN WURDEN DURCHGEFÜHRT:

160

Abnahmen bei
Milchsammelwagen

628

Hygienekontrollen bei
den Milchsammelwagen

570

Überprüfungen
von Temperaturfühlern

69

Eichungen bei
Milchsammelwagen

23

Reparaturen bei
Milchsammelwagen

Die Produktkontrollen

Neben Qualität, Geschmack und Preis ist die Produktsicherheit ein wichtiges Kaufkriterium für Konsumenten. Diese erwarten sich ein qualitativ hochwertiges und sicheres Produkt. Dies kann nur durch regelmäßige Kontrollen gewährleistet werden, die entweder im Milchhof selbst oder durch weiterführende Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes erfolgen. Das Ziel aller Maßnahmen ist es, das Risiko auf ein Minimum zu reduzieren und die Unbedenklichkeit der Südtiroler Milchprodukte zu garantieren.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle im Überblick:

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

Leichter Rückgang an Untersuchungen

Die Anzahl an untersuchten Produkten ist im Jahr 2020 erstmals seit einigen Jahren gesunken. Dies hängt mit der Covid-19-Pandemie zusammen. In den Betrieben wurden weniger Tests und Projekte durchgeführt, da alles darauf konzentriert war, die Verarbeitung abzusichern. Auch die Handelsketten waren eher im „Notfallmodus“, es wurde bei den Audits nur der Standard abgewickelt und es gab weniger neue Anforderungen.

Die nachgefragten Methoden hängen unmittelbar mit den aktuellen Problematiken zusammen. In diesem Spagat aus Kosten und Sicherheit einen Mittelweg zu finden ist dabei die Herausforderung. Der Sennereiverband ist ständig darum bemüht, den Mitgliedsbetrieben angepasste Lösungen anzubieten, um eine erfolgreiche Anpassung an den Markt zu ermöglichen. Alle Dienste sind aktuell, zeitnah und zukunftsorientiert.

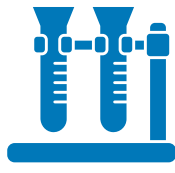
Im Jahr 2020 hat die Anzahl an untersuchten Produkten 8% abgenommen, die Gesamtzahl an Untersuchungen jedoch nur um 0,7 %.

PRODUKTKONTROLLEN IM VERGLEICH ZUM VORJAHR



57.196

**Mikrobiologische
Untersuchungen**
(+55)



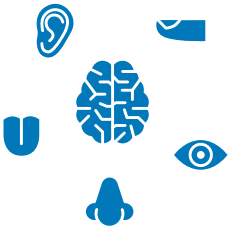
19.238

**Chemische
Untersuchungen**
(-393)



8.138

**Physikalische
Untersuchungen**
(+389)



3.054

**Sensorische
Untersuchungen**
(-242)



1.438

**Berechnete
Parameter**
(+104)



24.787

Untersuchte Produkte
(-2.189)



89.064

**Untersuchungen gesamt
pro Produkt werden mehrere
Untersuchungen gemacht**
(-613)

Aufwendige Produktkontrollen

Die Produkte werden auf eine Vielzahl an Parametern untersucht. Dabei werden die Methoden regelmäßig verfeinert und optimiert. Häufig handelt es sich um aufwendige Untersuchungszyklen, wie beispielsweise die Untersuchungen auf pathogene Keime, welche vor allem für den Bereich der Direktvermarkter und Almen von großer Bedeutung sind. Diese suchen besonders in der Hauptsaison häufig telefonische Beratung beim Sennereiverband. Durch eine Vereinbarung mit den Behörden konnten für 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 und gemeinsame Einkäufe wie z.B. Bedarfsmaterial für die Labors getätigt. Da jeder Milchhof über verschiedene Zertifizierungen verfügt und diese mit internen Audits überprüfen muss, werden einige interne Audits vom Sennereiverband abgewickelt.

Rückstandsanalysen

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

Messqualität im Vergleich

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

Im Jahr 2020 hat der Sennereiverband Südtirol an 44 Ringversuchen mit 198 Parametern teilgenommen. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

Akkreditierungen und Zertifizierungen

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

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



Südtirols beste Milchlieferanten

Südtirols beste Milchlieferanten

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

2.422 Lieferanten, das sind 54,8 % aller Lieferanten haben es geschafft, das gesamte Jahr die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen und erhalten dafür eine Auszeichnung. Aus den besten Milchlieferanten werden nach einem ausgefeilten Punktesystem der Landesbeste und die Besten der Milchhöfe ermittelt.

DER LANDESBESTE MILCHLIEFERANT DES JAHRES 2020 IST:

Schweigl Bernhard

Martergut Zu Mitte, Moos in Passeier
BERGMILCH SÜDTIROL

DIE WEITEREN BESTEN DER MILCHHÖFE SIND:

Kaneider Jürgen

Eder, Lüsen
MILCHHOF BRIXEN

Oberperfler Stephan Friedrich

Dursterhof, Partschins
SENNEREI ALGUND

Spechtenhauser Nikolaus

St. Nikolaushof, Mals
SENNEREI BURGEIS

Kinzner Martin

Peterer, Brenner
MILCHHOF STERZING

Egarter Burgmann Hilda

Mitterhellhof, Niederdorf
SENNEREI DREI ZINNEN

Pflug Andreas

Unterausserrain,
Moos in Passeier
PSAIRER BERGKÄSEREI BIO

Thaler Matthias

Mannerhof, St. Pankraz
MILCHHOF MERAN

Fuchs Barbara

Pfeifhof, Sexten
SENNEREI SEXTEN

Südtirols bester Milchlieferant im Portrait

Unaufgeregt hat Bernhard Schweigl vom Martergut zu Mitte in Ulfas, Passeier die Nachricht aufgenommen, dass er die beste Milch des Landes abgeliefert haben soll. Nur am leichten Lächeln ist doch die Freude darüber zu erkennen.

Am Hof leben noch seine Frau Erika und die beiden Kinder Tobias und Klara sowie seine Eltern Anton und Rita. Bernhard ist selbstständiger Maurer, daher erledigt die Stallarbeit meist der Vater Anton, die Mutter Rita ist in der Regel für die Sauberkeit in der Milchammer zuständig. Erika arbeitet als Lehrerin.

3 ha steile Bergwiesen sind zu bearbeiten und werden 2 mal gemäht. Trotz der Steilheit nehmen die Maschinen inzwischen viel Arbeit ab. Auf den noch fast 3 ha Almwiesen auf knapp 2000 m Höhe jedoch ist Handarbeit gefragt. 4 Fleckvieh-Kühe sind für die gute Milch verantwortlich. Nach dem

Geheimnis der guten Milch befragt, werden gutes Futter, gute Kühe, Fleiß und das nötige Quäntchen Glück genannt. Die Milch wird zur nahen Kirche von Ulfas gebracht, welche hoch über dem Tal thront, Auge in Auge mit den rauen Bergen. Dort ist die Sammelstelle für die Milch, welche von der Mila täglich abgeholt wird.

Die Familie hat mit einigen Mastkälbern mit der Fleischvermarktung begonnen. Mit dem Absatz sind sie zufrieden. Kunden zu finden ist für sie mit Facebook und Whatsapp kein Problem. Ein über hundert Jahre alter mächtiger Kirschbaum wacht über die Bergwiese und den Hof. Er hat viele Stürme überlebt, durch die riesigen Schneemassen im Winter ist ein Ast abgebrochen. Und doch wird er noch viele weitere Jahre dort stehen, mitten in dieser von Bauernhand gepflegten Landschaft.



„Für eine gute Milch braucht es gutes Futter, gute Kühe, Fleiß und auch Glück.“

BERNHARD SCHWEIGL



Die Hofberatung

Die Hofberater stehen den Milchlieferanten in allen Fragen rund um die Milchproduktion zur Seite. 2020 wurden rund 2000 Höfe in ganz Südtirol besucht und beraten. Die Milchqualität ist ein hohes Gut der Südtiroler Milchwirtschaft. Die Gehalte von Fett und Eiweiß sowie die Zellzahl können einen starken Einfluss auf den Milchpreis haben. Zudem ist die Diskussion über den Antibiotikaverbrauch und das Thema Tierwohl aktueller denn je.

Daher versuchen die Hofberater gemeinsam mit dem Landwirt, die verschiedenen Stellschrauben auf dem Betrieb möglichst gut zu erfassen und entsprechend zu optimieren. Im Bereich der Tiergesundheit gibt es viele Wege, welche zum Erfolg führen. Durch den erhöhten Technisierungsgrad vieler Betriebe nimmt der Beratungsaufwand pro Betrieb tendenziell zu, auch wenn die jungen Hofnachfolger dank der Fachschulen für Landwirtschaft gut ausgebildet sind und sich vermehrt über das Internet Fachinformationen holen.

Die Corona-Pandemie stellte auch die Hofberater im vergangenen Jahr vor neue Herausforderungen und erforderte von allen ein umsichtiges und verantwortungsvolles Handeln. Trotz sich ständig ändernder Verordnungen konnte die Beratung das ganze Jahr über zuverlässig angeboten werden.



Das bietet die Hofberatung:

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

Hofberatung in Zahlen

2020 nahm den Großteil der Beratungen die Kontrolle und die technische Abnahme von Melkanlagen in Anspruch. Insgesamt wurden rund 1600 Melkanlagen geprüft. Neben zahlreichen Beratungsgesprächen zur Zell- und Keimzahl wurden im Bereich Heumilch- und Käseproduktion vermehrt Beratungen mit Schwerpunkt Clostridien und Fettschädigung durchgeführt. Besonderes Augenmerk wird in der Beratung zunehmend auf das Thema Tierwohl gelegt.

Melkanlagenkontrolle: Vorsorge ist besser als Nachsorge

Wird ein Traktor gekauft, steht der regelmäßige Service an oberster Stelle. Bei der Kontrolle der Melkmaschine sieht das oft anders aus. Eine Melkanlage läuft zweimal täglich und ist teuer. Wird sie nicht gepflegt und richtig eingestellt, hat das negative Auswirkungen auf die Milchleistung, die Melkgeschwindigkeit und die Eutergesundheit. So kann es schlussendlich auch zum „Kolbenfresser“ (Mastitis) kommen. Die Hofberater führen Melkanlagenkontrollen nach den Normen DIN ISO 5720 und 6690 durch. Regelmäßige Kontrolle zahlt sich aus, im letzten Jahr wurden immerhin bei über 40% der kontrollierten Anlagen Mängel festgestellt. Insgesamt ist ein Rückgang der Eimermelkanlagen mit einer leicht steigenden Anzahl von Melkständen und Melkrobotern festzustellen.

Eichung der Milchmengen-Messgeräte und Futtermittelkontrollen

Im Auftrag der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände wurden insgesamt 453 Milchmengenmessgeräte bei 141 Betrieben kontrolliert.

Für die Überprüfung der gentechnikfreien Fütterung wird auf allen besuchten Betrieben die Aufzeichnung und der Einsatz zugelassener Futtermittel überprüft. Zudem werden zum Teil Stichproben gezogen, im Jahr 2020 waren es 20 Kraftfutterproben. Zusätzlich wurden 37 Betriebe bei den Kontrollen der unabhängigen Kontrollstelle CSQA zur Gentechnikfrei-Zertifizierung begleitet.

Gesundheitsindikator Zellzahl

Gesunde Euter und die Produktion von qualitativ hochwertiger Milch sind ein wesentlicher Beitrag zur Einkommenssicherung in der Milchviehhaltung. Die Eutergesundheit von Milchkühen ist ein Produkt des gesamten Umfeldes der Tiere. Fütterungsfehler, Haltungsmängel, mangelnde Melkhygiene, falsche Melkroutine und fehlerhafte Melkanlagen sind die Hauptursache für Zellzahlprobleme. Bei Problemen stehen die Hofberater zur Seite und helfen bei der Problemsuche. So gibt es unter anderem die Möglichkeit Viertelgemelksproben zu ziehen, um den Leitkeim in einem Betrieb festzustellen, oder ein gezieltes Trockenstellen anhand Erregerbefund und Antibiogramm zu ermöglichen.

Es wurden insgesamt 2.189 Tiere mittels Schalmtest untersucht. Davon reagierten 1.399 positiv, worauf 2.652 Viertelgemelksproben gezogen wurden.

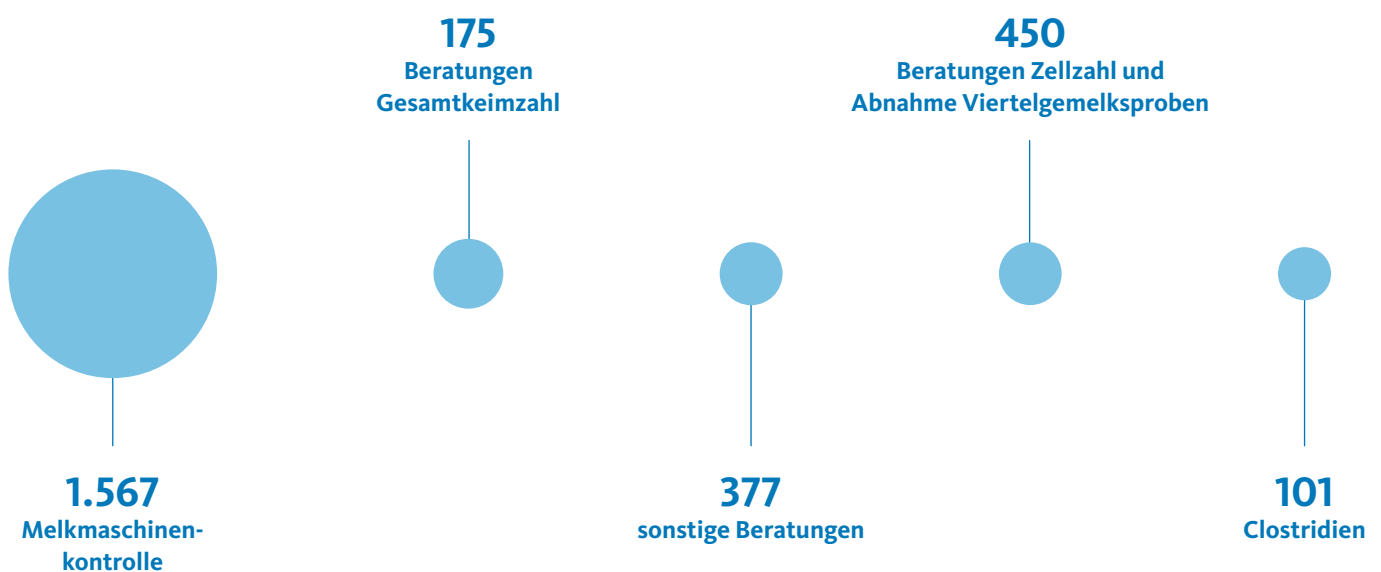
Keimzahl im Auge behalten

Vor allem in den Sommermonaten spielt die Beratung bei Keimzahlproblemen eine wesentliche Rolle. So wurden im letzten Jahr 175 Keimzahlberatungen, zum Teil mit Stufenkontrollen durchgeführt. Die meisten Ursachen kommen von fehlerhaften Kühlungsanlagen und nicht sachgemäßer Reinigung der Melkanlage und der Milchtanks. In vielen Fällen wurde die Idealtemperatur der Reinigungslösung von 40°C zum Ende der Hauptreinigung nicht erreicht.

Weiterbildung und Projektarbeit

Auch im Bereich Weiterbildung waren die Berater trotz der erschwerten Situation aufgrund von Covid-19 aktiv. Im Jahr 2020 wurden an den landwirtschaftlichen Schulen die Melkkurse für Schüler, Senner und Junglandwirte abgehalten. Zusätzlich wurden Fachvorträge mit dem Bring organisiert und abgehalten. Die Milcherzeugerberater haben an verschiedenen Weiterbildungen, vermehrt online, teilgenommen. Gemeinsam mit Partnern wie der Freien Universität Bozen, der Laimburg oder der Università di Padova konnten die Hofberater wesentlich zur erfolgreichen Umsetzung verschiedener Projekte beitragen. Im Mittelpunkt standen dabei das Thema Tierwohl und Heumilch. Hauptaufgaben waren die Unterstützung bei der Probenziehung und das Sammeln von geeignetem Fotomaterial für die Schulung Tierwohl.

ART DER HOFBERATUNGEN



Handwerkliche Milchverarbeitung

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



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

- Aus- und Weiterbildung der Almsenner und Direktvermarkter von Milchprodukten
- Planungsberatung und verfahrenstechnische Planung
- Koordination des Qualitätssicherungsprogrammes für milchverarbeitende Almen
- Routineberatung gemeinsam mit der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern
- Bereitstellung von Unterlagen und Formularen zur Produktion und Qualitätssicherung
- Käsereitechnische- und Hygieneberatung vor Ort
- Beratung bezüglich HACCP, Eigenkontrollplan und Dokumentation im Betrieb
- Produktuntersuchungen und Qualitätsprüfungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Mitorganisation von Vergleichsverkostungen, Tagungen und Weiterbildungsveranstaltungen
- Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen, Qualitätsprüfungen „Roter Hahn“
- Sammelbestellungen für Betriebsmittel (Kulturen und Lab)
- Kontrolle der Melkanlage und Beratung für die Milchgewinnung
- Produktuntersuchungen im Rahmen der Eigenkontrolle
- Vorträge

Südtirols Alm- und Hofkäsereien sind ein wichtiges Aushängeschild der heimischen Milchwirtschaft. Zwar werden nur knapp 1,5 % der landesweit produzierten Milch direkt am Bauernhof oder auf der Alm veredelt, die kleinen Verarbeiter haben aber aufgrund ihres unmittelbaren Kontaktes mit den Kunden eine zentrale Aufgabe als Imageträger für Milchprodukte aus Südtirol.

Qualitätssicherungsprogramme

Als Instrumente der Betreuung haben sich das Qualitätssicherungsprogramm Milchviehalmen und das Qualitätssicherungsprogramm Hofkäsereien sehr gut bewährt. 100 % der Almen und rund 75 % der Hofkäsereien nehmen an den Programmen teil. Neben einer jährlichen Routineberatung stehen den teilnehmenden Betrieben Fachunterlagen zu Rezepturen und HACCP zur Verfügung. Ebenso werden Sammelbestellungen für Betriebsmittel angeboten. Einen weiteren Schwerpunkt bildet die Aus- und Weiterbildung. Gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft wird ein breites, an die Bedürfnisse der Betriebe angepasstes Angebot an Kursen, Seminaren und Vorträgen zur Verfügung gestellt. Leider konnten die ab März geplanten Weiterbildungsveranstaltungen aufgrund der Corona-Krise nicht durchgeführt werden. Wo es möglich war, wurden online-Alternativen angeboten. Insgesamt konnten von den 19 Milchverarbeitungskursen 18 abgehalten werden mit insgesamt 59 Kurstagen und 480 Kursstunden. Beim Almsennenkurs musste der theoretische Teil digital abgewickelt werden, der Praxisteil konnte nicht durchgeführt werden. Zur Tätigkeit des Sennereiverbandes im Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung gehören auch die Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen, die Organisation und Durchführung von Käseverkostungen sowie Fachvorträge im In- und Ausland.

Hofkäsereien

Die Zahl der Betriebe, die ihre Milch direkt auf dem Hof verarbeiten, blieb mit rund 80 konstant. Das Interesse an der Hofverarbeitung nimmt gemessen an der Zahl der Erstberatungen leicht zu. Es wurden 25 Beratungsbesuche durchgeführt.

Auch die Hofverarbeiter waren im Jahr 2020 stark von der Covid-19-Krise betroffen. Insbesondere Betriebe, deren Vermarktung sehr stark am Tourismus ausgerichtet ist, mussten im Frühjahr große Umsatzeinbußen hinnehmen. Im Sommer ergab sich allerdings vor allem durch die vielen inländischen Touristen ein starkes Nachfragewachstum. Viele Betriebe spürten auch ein steigendes Interesse der heimischen Bevölkerung an der Direktvermarktung und richteten ihr Angebot danach aus. Sorge bereitet weiterhin der Blick in die Zukunft und die große Planungsunsicherheit.

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

Milchviehalmen

Wie alle anderen Wirtschaftsbereiche wurde auch die Almwirtschaft durch die Covid-19-Pandemie vor große Herausforderungen gestellt. Zu Beginn der Almsaison konnte man kaum abschätzen wie sich die touristische Situation im Laufe des Sommers entwickeln würde. Vor allem die Almen mit starkem Direktverkauf ab Alm taten sich schwer mit der Milchmengen- und mit der damit zusammenhängenden Personalplanung. Dazu kamen Unsicherheiten im Bereich der geltenden Arbeitsschutzbestimmungen im Zusammenhang mit dem Coronavirus und es standen Schwierigkeiten bei der Einreise von ausländischem Almpersonal im Raum.

Der Sommer auf den Almen war schließlich von einem außergewöhnlichen Ansturm Erholungssuchender, vor allem aus Italien und Südtirol selbst geprägt. Für die Verantwortlichen der touristisch genutzten Almen kamen dabei große Herausforderungen in Bezug auf die praktische Umsetzung der für die Gastronomie geltenden Corona-Bestimmungen dazu.

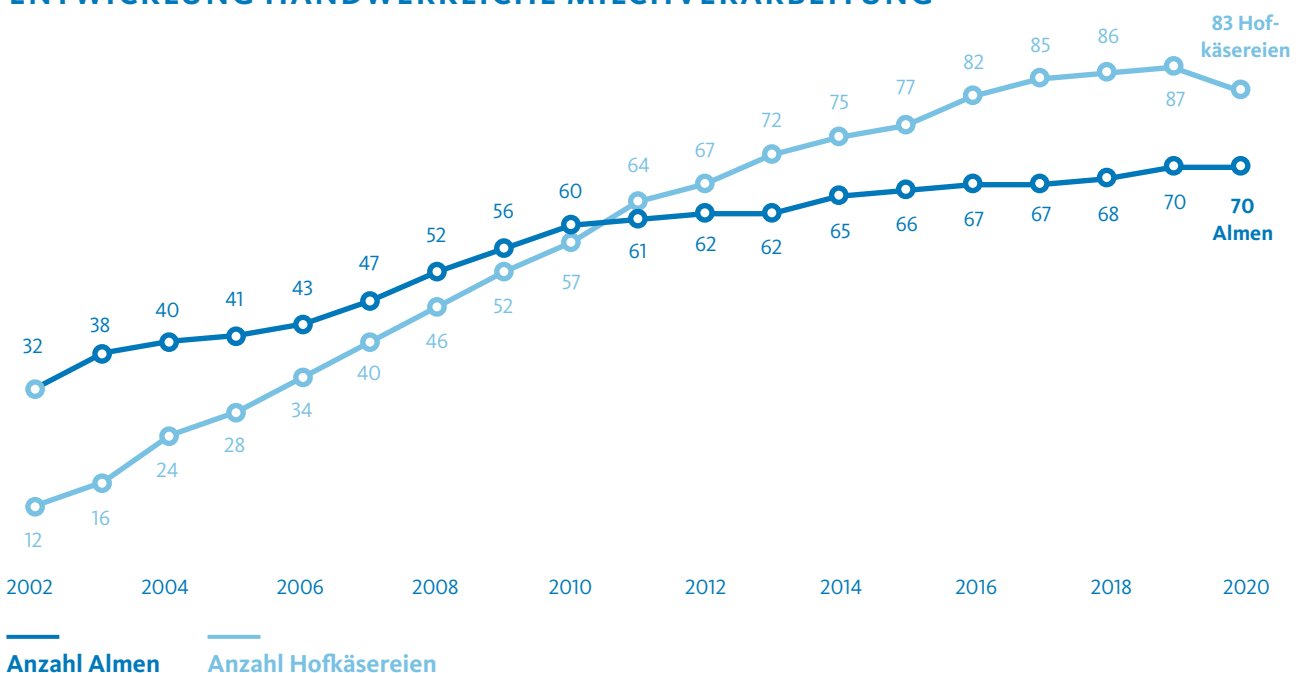
Wenngleich der Almsommer außergewöhnlich für die Menschen war, war er für die Tiere durchwegs ein guter. Durch häufige Niederschläge gab es kaum Probleme mit dem Weideaufwuchs, extreme Hitzephasen blieben aus. Entsprechend gab es bei stabilen Milchvieh-Auftriebszahlen gute Erträge an Milchprodukten. Auch die Produktqualität kann allgemein wiederum als sehr gut eingestuft werden.

Der Sennereiverband betreute 2020 rund 70 Almen mit Milchverarbeitung im Rahmen des von ihm koordinierten „Qualitätssicherungsprogrammes Milchviehalmen“ und dem „Grundpaket Alm“ für kleinere Betriebe. Es wurden 92 Beratungsbesuche durchgeführt. Insgesamt wurden auf diesen Almen im Jahr 2020 rund 2.000 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben und rund 200.000 kg Almprodukte (Käse und Butter) hergestellt.

Internationale Almkäseverkostung Galtür

Die Almkäseverkostungen in Galtür und in der Fachschule Fürstenburg Burgeis fanden im Jahr 2020 ohne Publikum statt. Bei der Internationalen Almkäseolympiade in Galtür war die Teilnahme deshalb um rund 30% gesunken. Die Südtiroler konnten in Galtür wiederum große Erfolge feiern: insgesamt gingen 18 Medaillen an unsere Almbetriebe; in der Kategorie Schnittkäse erreichten 50% der Südtiroler Almen einen Medaillenrang. Eine Goldmedaille erhielten Josef Abertegger von der Schleiser Alm, Josef Ladurner von der Schliniger Alm, Elisabeth Haid von der Kaproner Alm, Josef Kaufmann von der Soy Alm und Erich Schaffler von der Eishof Alm. Auch bei der Südtiroler Alpkäseverkostung in der Fachschule Fürstenburg zeigte sich das hohe Qualitätsniveau der Almprodukte: 5 Almen wurden mit einem Diplom für ausgezeichnete und 16 Almen mit einem Diplom für sehr gute Qualität geehrt. Die Auszeichnung als „Bester Alpkäse 2020“ erhielt die Kaproner Alm, Langtaufers mit Sennin Elisabeth Haid.

ENTWICKLUNG HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG



Projekte und Netzwerke

Der Sennereiverband Südtirol ist eng in ein nationales und internationales Netzwerk von milchwirtschaftlichen Verbänden, Universitäten und Forschungsanstalten sowie spezifischen Vereinigungen wie Afema, DLG und AEDIL eingebunden. Dies ermöglicht es, schnell und fachkompetent bei allen Fragen zu reagieren und Lösungen anzubieten. Besonders die Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen ist sehr eng. Erstmals wurde das Audit zur Akkreditierung in digitaler Form abgehalten, was sehr gut funktioniert hat.

Forschungsprojekte

Die Teilnahme an Forschungs- und Innovationsprojekten wird immer wichtiger. Für die Arbeit an innovativen Projekten wird u.a. mit der Freien Universität Bozen, dem Versuchszentrum Laimburg, dem NOI Techpark Südtirol und IDM Südtirol zusammengearbeitet.

Der bürokratische Aufwand ist sehr groß, daher muss man Kosten-Nutzen gut abwägen. Insgesamt sind die Sonderprojekte jedoch ein gutes Instrument, innovative Projekte voranzutreiben und auch das Partner-Netzwerk zu stärken.

Folgende Projekte wurden bearbeitet:

- Innovationsförderung: Innovatives Prozessverfahren zur Herstellung von lysozymfreien Milchprodukten und deren Derivaten
- EFRE-Projekt: Chemische Marker in der Milch zum Nachweis von Silagezugabe beim Futtermittel von Milchkühen gemeinsam mit dem Versuchszentrum Laimburg und der Freien Universität Bozen
- SESAM: Sensor Assisted Alpine Milk Production, Interreg Alpine Space in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände





Projekt Tierwohl

Coronabedingt ist das Projekt etwas ins Stocken geraten da der Zugang zu den Landwirten erschwert war und auch keine Versammlungen mit den Mitgliedern der Genossenschaften stattfinden konnten. Die Universität Bozen hat die Ergebnisse der Testphase ausgearbeitet und allen 200 teilnehmenden Betrieben die Auswertung zukommen lassen. Dem Landwirt wurde sein eigenes Betriebsbild vermittelt sowie der Vergleich zu den restlichen teilnehmenden Betrieben aufgezeigt. Zudem wurde an einem Online-Schulungsmodul gearbeitet und das Konzept weiterentwickelt, damit es auf die gesamten Milchviehbetriebe ausgedehnt werden kann.



Schulungen, Vorträge und Produktpräsentationen

Die Covid 19-Pandemie hat auch diesen Bereich betroffen, so konnte nicht das wie üblich geplante Programm abgewickelt werden. Produktpräsentationen und -verkostungen konnten leider kaum durchgeführt werden. Premiere hatte eine Online-Käseverkostung in Form eines Webinars in Zusammenarbeit mit dem Gustelier und den Vinum-Hotels. Die Käseverkostungspakete wurden den Teilnehmern im Vorfeld zugestellt. Um den Gaumen zu trainieren nehmen die Mitarbeiter auch als Juroren an internationalen Käseverkostungen teil, welche im Jahr 2020 allerdings ohne Publikum stattgefunden haben. Auch bei produktspezifischen Anfragen der Konsumentinnen und Konsumenten, sowie der Presse sind die Mitarbeiter im Labor gefragte Ansprechpartner. Laborbesichtigungen wurden Pandemie-bedingt nicht durchgeführt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren tätig als Referenten bei verschiedenen Kursen und Lehrgängen wie bei der Ausbildung zum Käsesommelier und dem Lehrgang für Hof- und Buschenschänke sowie bei Fachtagungen. Einige der Veranstaltungen fanden digital statt.



Das Team

VERWALTUNGSRAT



Joachim Reinalter
Obmann



Georg Egger
Obmannstellvertreter



Adalbert Braunhofer



Klaus Faller



Paul Fuchs



Peter Ladurner

DIREKTION/VERWALTUNG



Annemarie Kaser
Direktorin



Maria Pichler
Verwaltung



Silvia Steinmayer
Direktionsassistentz/
Marketing
(ab 08.05.2020
in Mutterschaft)



Angelika Oberkofler
Direktionsassistentz/
Marketing
(seit 18.05.2020)

ABTEILUNG ROHMILCHKONTROLLE



Luis Kerschbaumer
Leiter



Thomas Kerschbamer
Qualitätsmanagement



Astrid Vultaggio
Qualitätsmanagement



Markus Kofler



Erich Pramstrahler
(ausgeschieden
am 30.09.2020)



Lukas Zanon

ABTEILUNG LEBENSMITTEL



Andreas Österreicher
Leiter



Martin Lunger



Georg Matzneller



Bianka Schwackenhofer



Daniela Ablner



Thomas Fink

INFORMATIONSTECHNOLOGIE



Markus Stärkle



Martin Klotz

HOFBERATUNG



Michael Pichler



Michael Joas
(ab 01.09.2020
in Ruhestand)



Peter Moriggl



Alfred Pobitzer



**Anton
Tschurtschenthaler**

Aufgrund der Covid 19-Pandemie gab es ein Versammlungsverbot. Dadurch konnten einige Mitgliedsgenossenschaften die Neuwahlen ihres Verwaltungsrates nicht durchführen und die Vertreter für die Neuwahl des Verwaltungsrates des Sennereiverbandes nicht ernennen. Somit hat auch der Sennereiverband die Neuwahl verschoben.



Christian Kessler



**Benedikt
Plattner**



Lukas Ebner



Tobias Mair



Aaron Gruber



Marion Saltuari
(seit 12.10.2020)



Daniel Pircher
(seit 01.12.2020)



**Elisabeth
Niedermair**



**Michael
Marmosler**



**Marion
Federspiel**



Anna Winkler



**Gianluca
Martinelli**



Patrik Angerer



Martin Schenk



Michael Eisendle
(seit 03.02.2020)

**BERATUNG
ALMEN UND
DIREKT-
VERMARKTER**



Bertram Stecher

**MITARBEITER
AUF ABRUF:**

**Franz Ausserer
Franz Gufler
Konrad Wenter**

IMPRESSUM

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

Gestaltung: W13, Bozen

Fotos: IDM-Südtirol/Marco Parisi, Frieder Blickle,
Alex Filz, Marion Lafogler; Luisa Ambrosini und Francesca
Guatter; Sennereiverband Südtirol/Angelika Oberkofler,
Manuela Tessaro

Druck: Lanarepro

Copyright 2021 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.
Alle Rechte vorbehalten.

