

Sennereiverband Südtirol
Federazione Latterie Alto Adige

Service rund um die Milch · Al servizio del settore latte

Tätigkeitsbericht 2022





Inhalt

1. **MILCHMARKT** | 4
 - 1.1 **Weltmarkt** | 5
 - 1.2 **Anlieferung** | 6
 - 1.3 **Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch** | 9
 - 1.4 **Milchpreis** | 9
2. **QUALITÄT** | 11
 - 2.1 **Rohmilchuntersuchung** | 11
 - 2.2 **Produktkontrollen** | 13
 - 2.3 **Akkreditierungen und Zertifizierungen** | 15
3. **BERATUNG & SERVICE** | 15
 - 3.1 **Hofberatung** | 15
 - 3.2 **Handwerkliche Milchverarbeitung** | 17
4. **PROJEKTE & NETZWERKE** | 19
 - 4.1 **Projekt Tierwohl Südtirol** | 19
 - 4.2 **Forschungsprojekte** | 20
 - 4.3 **Mutualitätsfonds I.S.T. Milch zur Einkommensstabilisierung** | 20
5. **SÜDTIROLS BESTE MILCHLIEFERANTEN** | 21
 - 5.1 **Auszeichnungen** | 21
 - 5.2 **Südtirols bester Milchlieferant im Portrait** | 22
6. **MARKETINGMASSNAHMEN** | 23
 - 6.1 **Pflege des Heimatmarktes** | 23
 - 6.2 **Kampagnen** | 24
 - 6.3 **Trade-Marketing Aktionen** | 25
 - 6.4 **PR- und Influencer-Initiativen** | 25
7. **ZUKUNFTSBILD** | 26
8. **TEAM** | 28

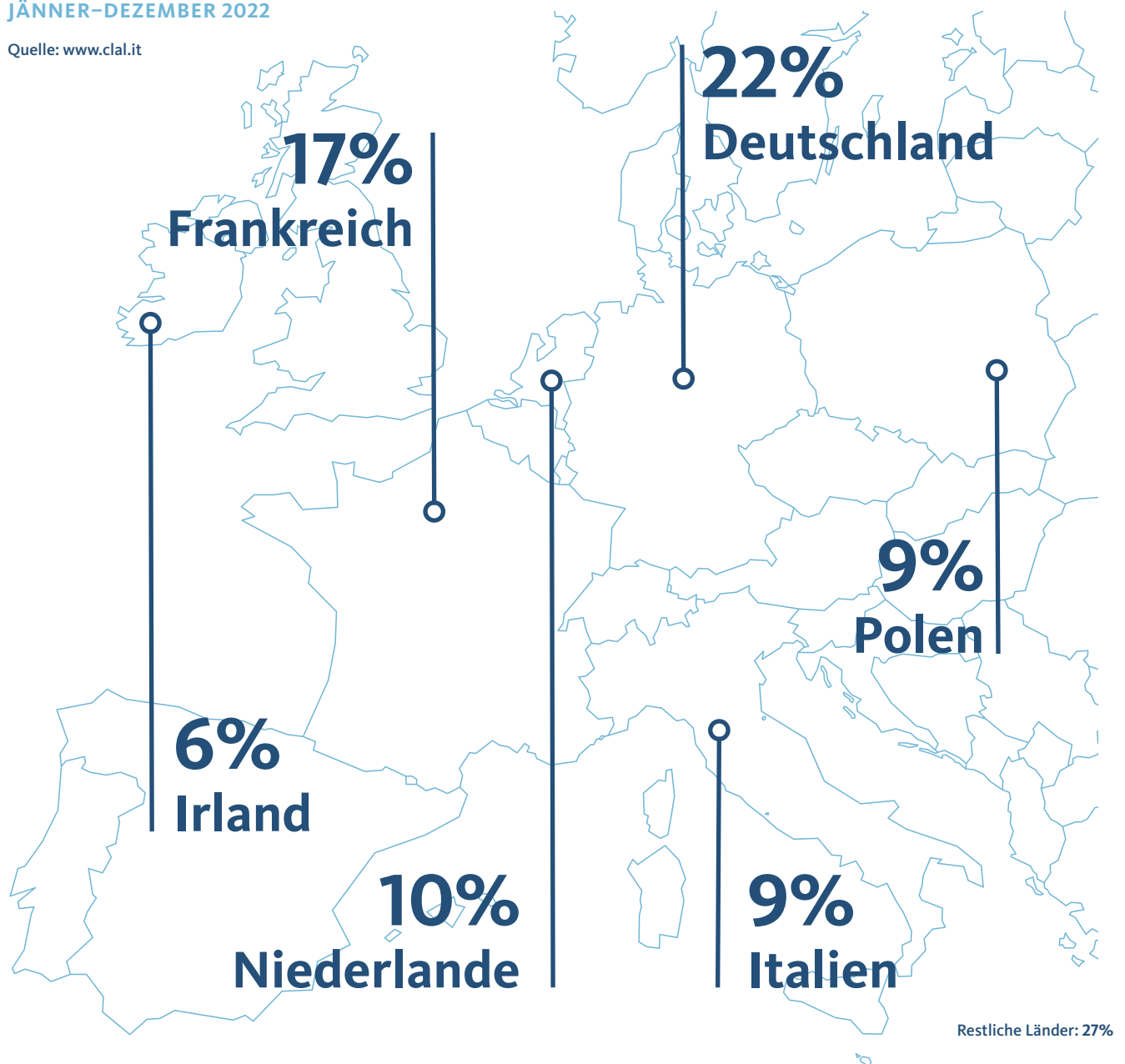
1. MILCHMARKT

Die Energiekrise und die geopolitische Instabilität aufgrund des Krieges in der Ukraine haben das ganze Jahr begleitet. Neben all den Herausforderungen war das Jahr mit Blick auf die Milchpreise ein Rekordjahr. Gegen Ende des Jahres neigte sich der Höhenflug dem Ende zu. Das Prinzip von Angebot und Nachfrage hat gegriffen, die hohen Preise dämpften die Nachfrage am Markt und die Milchproduktion wurde stimuliert. Gleichzeitig hat die hohe Inflation und der damit einhergehende Kaufkraftverlust die Konsumlaune der Menschen eingebremst. Das betraf auch die Milchprodukte und die Konsumentinnen und Konsumenten griffen eher zu den kostengünstigeren Produkten.

Milchanlieferung an die Molkereien

JÄNNER–DEZEMBER 2022

Quelle: www.clal.it



Restliche Länder: 27%

1.1 Der Weltmarkt

Europa

Die Kuhmilchanlieferung in der EU hat das Vorjahresniveau von 144,5 Mio. t erreicht. Der Strukturwandel in der Milchviehhaltung hat sich kurzfristig verlangsamt, Betriebsaufgaben wurden hinausgezögert, um die hohen Milchpreise noch mitnehmen zu können. Fast die Hälfte der Milcherzeuger in Europa ist älter als 55 Jahre. Der zeitweilige Rohstoffmangel bremste die Erzeugung von Milchprodukten. Trotz steigender Bevölkerungszahl in der EU, sinkt der Pro-Kopf-Verbrauch von Milch.

Weltweit

Die USA ist der weltweit drittgrößte Lieferant von Milch, Neuseeland hat die Spitze der Milcherzeugung 2020/2021 erreicht. Aufgrund von Umweltauflagen wird die Milchmenge dort vermutlich sinken. In China nähert sich die Menge der 40 Mio. t-Grenze. Die Importe Chinas sind bei allen großen Produktgruppen zurückgegangen außer bei Butter. Immer mehr Auflagen und Kosten machen das Leben der Milcherzeuger schwer und werden für einen weiteren Strukturwandel sorgen. Laut IFCN (International Farm Comparison Network) melken 116 Mio. Milchviehbetriebe weltweit über 260 Mio. Kühe. Die zehn größten Milchviehbetriebe der Welt melken zusammen 1 Mio. Kühe, wobei die USA, China, Russland und Saudi-Arabien zu den dominierenden Akteuren auf der globalen Milchbühne gelten. Die Farm China Modern Dairy ist derzeit der größte Milchviehbetrieb der Welt und melkt täglich 135.000 Kühe. Die viertgrößte Milchfarm der Welt ist Almrai mit 107.000 Kühen in Saudi-Arabien, wobei das heiße Klima eine Herausforderung darstellt. Das Kraftfutter wird aus den USA und aus Südamerika importiert. Größere Herdengrößen bieten Skaleneffekte, die es Landwirten ermöglichen, in Zeiten gestiegener Futterkosten, knapper Margen und schwankender Milchpreise einen größeren Gewinn zu erzielen.

70% der Lebensmittel werden von bäuerlichen Familienbetrieben produziert. Diese nutzen nur 25% des global verfügbaren Agrarlandes.

Kosten

Die Energiekrise mit hohen Preisen, die Marktverunsicherung wegen des Ukrainekrieges und der Inflation sowie die Kaufzurückhaltung des global wichtigsten Importeurs Chinas ließen bei vielen Milchprodukten die Verkäufe in Drittländer sinken. Das betraf auch den Käse. Neben der Kaufzurückhaltung hat auch das begrenzte Exportangebot zu dem schwächerem Ausfuhrergebnis beigetragen. Zu den Gewinnern zählten Butter und Magermilchpulver, welche Rekordpreise erzielten. Daher wurde verstärkt Rohmilch in diese Verwertungen gelenkt. Die Vorleistungen für die Industrie haben sich noch stärker verteuert und lagen im August und September sogar um mehr als 40 % höher als im Vorjahr. Ein Hauptkostentreiber war die Energie. Als Folge des Angriffskrieges Russlands auf die Ukraine haben sich die Handelsströme für Erdgas, Kohle und Erdöl grundlegend verändert. Die ausreichende Energieversorgung war zeitweise in Frage gestellt, was zu einer erheblichen Verunsicherung geführt hat. Dem Kaufkraftverlust haben die Regierungen durch verschiedene finanzielle Maßnahmen breitflächig entgegengewirkt.

Italien

In Italien war das Klima für die Futtermittelproduktion ungünstig. Kühle Frühjahrstemperaturen, extreme Hitzeperioden im Sommer und ein Mangel an Regen sorgten für wenig Grundfutter. Daher wurden auch mehr Milchkühe geschlachtet als es normalerweise der Fall ist. Die Milchmenge betrug 12,98 Mio. t und war leicht rückläufig. Die starke Inflation hat zu einem Kaufkraftverlust geführt und hat die Kunden zu günstigeren Produkten greifen lassen. Zum ersten Mal seit langer Zeit verzeichneten auch Discounter einen Nachfragerückgang, nicht nur der klassische Handel. Die Milchwirtschaft erwirtschaftet einen Umsatz von über 16,3 Milliarden Euro und beschäftigt über 100.000 Menschen. Der Milchsektor ist der Leader in der Lebensmittelproduktion, 40% der Käseproduktion wird exportiert. Im Jahr 2022 haben nach dem 2. Coronajahr die Einkäufe wertmäßig wieder zugenommen, auch bedingt durch den Anstieg der Preise.

DURCHSCHNITTLICHE ANZAHL AN KÜHEN PRO BETRIEB

15

Durchschnitt
Südtirol

197

Durchschnitt
Lombardei

135.000

größter Milchviehbetrieb
weltweit

1.2 Anlieferung

Die Berglandwirtschaft wurde 2022 einer harten Prüfung unterzogen. Neben einer Kostenexplosion in der Produktion war auch wenig Grundfutter vorhanden, was zu einem Rückgang der produzierten Milchmenge führte.

Angelieferte Mengen

Es wurde 4,7% weniger Kuhmilch angeliefert als im Vorjahr, insgesamt waren es 385,04 Mio. kg. Davon waren 4,6%, also insgesamt 17,6 Mio. kg Bio-Heumilch. Der Anteil an Heumilch an der Gesamtmilchproduktion beträgt 21%. Aus dem nördlichen Wipptal kamen von 215 Lieferanten 15,1 Mio. kg. Milch, davon 5,6 Mio. kg Bio-Heumilch.

Die Anlieferung an Ziegenmilch ist um knapp 10% auf 1,4 Mio. kg gesunken. Davon waren knapp 9% Ziegenmilch in Heumilchqualität.

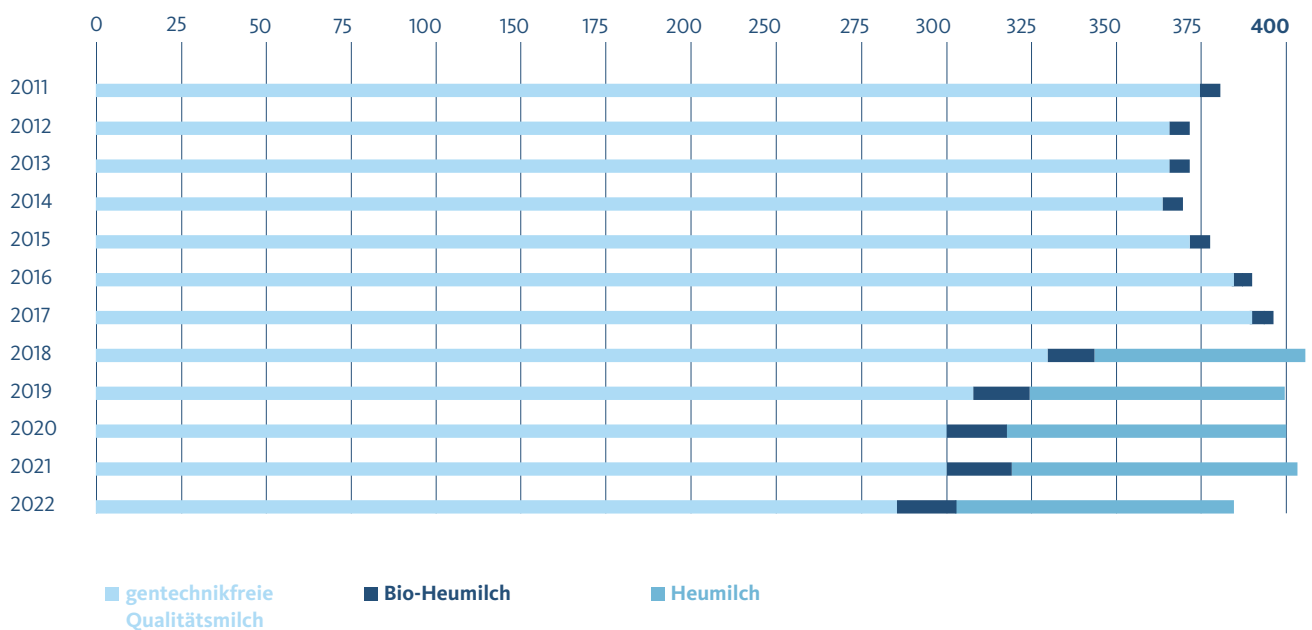
Die Witterung lieferte im Laufe des Sommers nicht in allen Gebieten genügend Feuchtigkeit. Besonders der Juli war extrem heiß und trocken, sodass sogar der Wassernotstand ausgerufen werden musste. Die Futtermenge und -qualität waren daher nicht immer zufriedenstellend. Dies wirkte sich

negativ auf die Milchmenge aus. Zudem waren die Kosten für das Leistungsfutter sehr hoch, sodass die Landwirte die Mengen reduzierten. Am Markt für Schlachttiere konnten gute Preise erzielt werden, daher wurden leistungsschwächere Tiere verkauft, da aufgrund der Trockenheit in vielen Gebieten wenig Grundfutter vorhanden war.

Im Jahr 2022 gab es 4.267 aktive Milchlieferanten, das sind 87 weniger als im Vorjahr. Hier werden alle Lieferanten erfasst, welche im Laufe des Jahres 2022 Milch abgeliefert haben. Vergleicht man jedoch die Anzahl der Milchlieferanten von Oktober–Dezember 2021 (4200) mit der Anzahl an Milchlieferanten von Oktober–Dezember 2022 (4040), so ergibt sich ein Rückgang von 160 Lieferanten. Die durchschnittliche Milchmenge pro Betrieb betrug im abgelaufenen Jahr 90.237 kg.

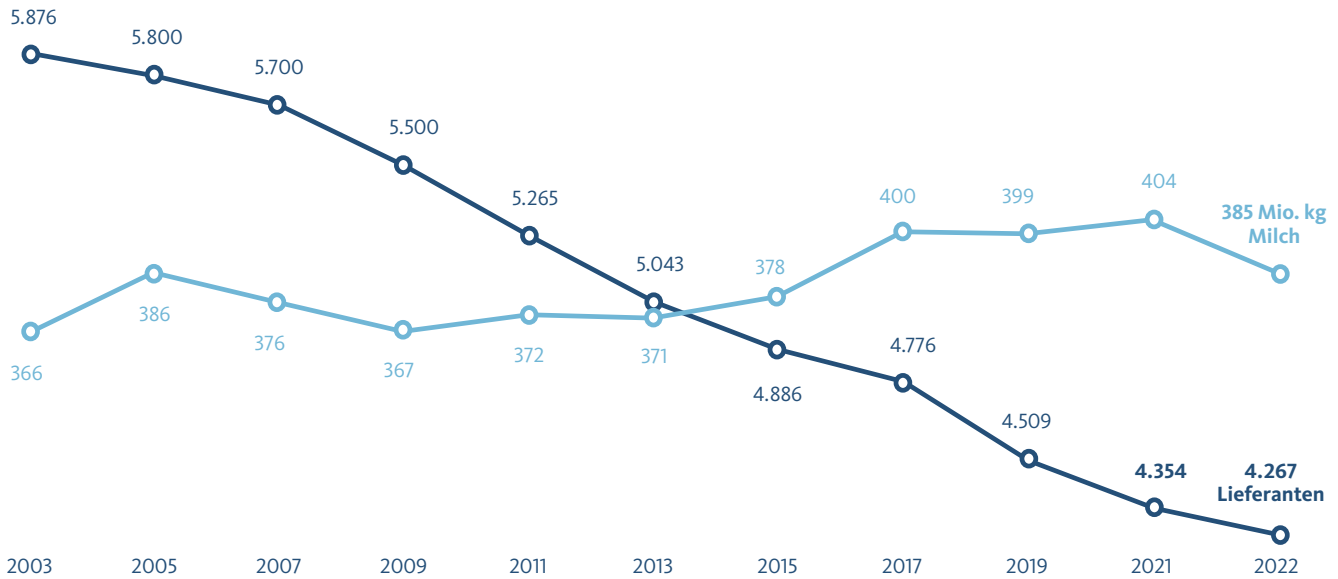
ANLIEFERUNG KUHMILCH

in Mio. kg/Jahr



ENTWICKLUNG DER MILCHANLIEFERUNG UND LIEFERANTENANZAHL

Lieferanten/Jahr – Mio. kg Milch/Jahr



○ Lieferanten ○ Anlieferung

MILCHWIRTSCHAFT IN SÜDTIROL

-4,7%

Kuhmilch im Vergleich
zum Vorjahr

4,6%

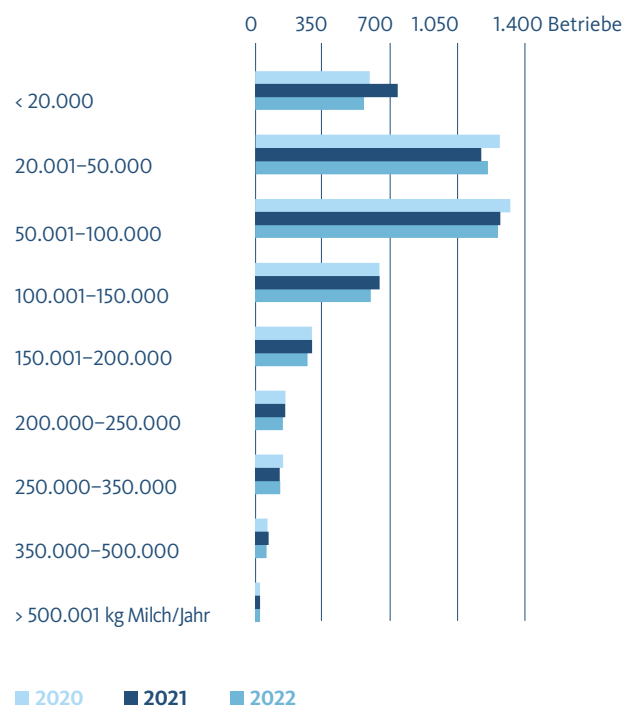
Anteil an
Bio-Heumilch

1,4 Mio

Ziegenmilch

LIEFERANTENSTRUKTUR NACH ABLIEFERUNGSMENGE

Betriebe/kg Milch pro Jahr





KUHMILCH-ANLIEFERUNG

385.042.182 kg

-4,67% (2021)

DAVON BIO-HEUMILCH

17.559.718 kg

-4,56% (2021)

DAVON HEUMILCH

82.561.400 kg

-2,62% (2021)

FRISCHMILCH

17.823.448 kg

-0,36% (2021)

davon Heumilch

14.120.105 kg

davon Bio-Heumilch

2.022.969 kg

BUTTER

3.624.061 kg

+11,42% (2021)

davon

Bio-Heumilch-Butter

65.690 kg

SAHNE

2.560.371 kg

+10,71% (2021)

JOGHURT, SKYR

166.063.540 kg

+5,75% (2021)

davon

Heumilch-Joghurt

4.228.091 kg

davon Bio-Heumilch-

Joghurt

8.845.570 kg

Joghurt zum Löffeln

144.762.240 kg

Joghurt drinks

14.321.744 kg

UHT-MILCH/ESL MILCH

34.399.682 kg

44,57% (2021)

KÄSE

(Weich-Schnitt-Hartkäse,
Mozzarella)

22.718.000 kg

+6,51% (2021)

davon Heumilch-Käse

1.279.361 kg

davon

Bio-Heumilch-Käse

250.871 kg

MASCARPONE,

RICOTTA, TOPFEN

11.734.303 kg

-5,12% (2021)



ZIEGENMILCH-ANLIEFERUNG

1.432.958 kg

-10,55% (2021)

DAVON HEUMILCH

29.179 kg

FRISCHMILCH

49.554 kg

-9,32% (2021)

BUTTER

1.722 kg

-6,67% (2021)

JOGHURT

31.478 kg

-12,71% (2021)

KÄSE

54.231 kg

+60,26% (2021)

davon Bio-Käse

2.472 kg

1.3 Verarbeitung und Vermarktung der Südtiroler Milch

Das Umfeld dafür war herausfordernd wie nie zuvor. Bedingt durch anhaltende Lieferschwierigkeiten bei Roh- und Hilfsstoffen durch die Corona-Pandemie und den Beginn des Krieges in der Ukraine wurde das wirtschaftliche Umfeld in Europa stark in Mitleidenschaft gezogen.

Bereits in der zweiten Hälfte 2021 kam es zu starken Steigerungen der Kosten bei der Energie und bei vielen Hilfs- und Betriebsstoffen. Mit dem Beginn des Ukraine-Krieges verschärfte sich die Situation nochmals beträchtlich. Besonders im Bereich der Energie kam es zu regelrechten Kostenexplosionen und teilweise gab es sogar die Besorgnis, dass nicht genügend Gas verfügbar sein könnte. Das Arbeiten in diesem angespannten Umfeld stellte die Genossenschaften und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich vor neue Herausforderungen. Diese Kosten mussten an den Markt weitergegeben werden. Die Südtiroler Genossenschaften haben mehrere Preissteigerungen bei ihren Produkten am Markt durchsetzen können. Dies war auch dringend notwendig, um die Kosten auffangen zu können.

Südtirol hat ein hochwertiges Produkt, ein über Jahrzehnte aufgebautes, gutes Image am Markt und punktet mit der Herkunft. Die Südtiroler Milchwirtschaft hat also alles in der Hand, um auch in Zukunft erfolgreich am Markt zu bestehen.

Umsatz und Arbeitsplätze

Die Südtiroler Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet. Der Umsatz der Milchhöfe ist durch die Preissteigerungen bei den Produkten erheblich um 17,8 % auf 610,25 Mio. Euro gestiegen. Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.111 Arbeitsplätze. Durch die wertvolle Arbeit aller Beteiligten verfügt Südtirol über einen Rohstoff, der seinesgleichen sucht, und zu ausgezeichneten Produkten verarbeitet wird. Südtiroler Milchprodukte wurden in über 40 Länder weltweit exportiert.

1.4 Milchpreis

Europaweit sind die Milchauszahlungspreise zeitweise bedeutend angestiegen. Auch die Südtiroler Milchhöfe haben mehrere Preissteigerungen beim Handel durchgesetzt. Massive Steigerungen bei Energiekosten, Futtermitteln, Verpackungsmaterial und sonstigen Rohstoffen verursachten gewaltige Kostenerhöhungen. Diese Kosten mussten auf das Produkt umgelegt werden. Zudem war wenig Milch am Markt verfügbar.

Besonders hohe Kostensteigerungen hatten die Landwirte bei Futtermitteln, Energie und Investitionskosten zu verbuchen, die Verarbeitungsbetriebe traf es vor allem bei Energie, Verpackungen und Transportdienstleistungen sowie bei Rohstoffen wie Früchten. So sind die Kosten für die Energie 2022 nochmals um 130% gegenüber dem Vorjahr gestiegen, wo es bereits eine Kostensteigerung von 205% gegeben hatte. Die MWh kostete im Schnitt 239 Euro, im Jahr 2021 waren es 103,6 Euro und im Jahr 2020 waren es 34 Euro. Beim Gas kostete die MWh im Schnitt 113,2 Euro, eine Steigerung von 395% gegenüber 2021, wo es 23,1 Euro waren. 2020 kostete die MWh gar nur 14,3 Euro. Aus diesen Zahlen ist ersichtlich, dass der Inflationstreiber schlechthin die Energiekosten waren.

EINIGE MILCHPREISE IM VERGLEICH (OHNE MWST.)

EU (27)	50,11 Cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
Deutschland	52,31 Cent/kg (4% Fett, 3,4% Eiweiß)
Österreich	46,03 Cent/kg (3,7% Fett, 3,4% Eiweiß)
Frankreich	43,54 Cent/kg (3,8% Fett, 3,2% Eiweiß)
Lombardei	50,86 Cent/kg (3,7% Fett, 3,25% Eiweiß)
Schweiz	73,44 Cent/kg
Neuseeland	42,37 Cent/kg (4,2% Fett, 3,4% Eiweiß)
USA	53,61 Cent/kg (3,7% Fett)

Quelle: www.clal.it

Die Landwirte traf es dreifach: die Produktionskosten stiegen dramatisch, die Milchhöfe konnten die eigenen Kostensteigerungen erst zeitversetzt an den Markt weitergeben und auch die Lebenshaltungskosten stiegen aufgrund der steigenden Inflation. Dies stellt viele Landwirte vor die Frage, ob sich ein Weiterführen der Milchproduktion noch lohnt, zumal es für junge Landwirte außerhalb des Hofes genügend attraktive Berufsmöglichkeiten gibt.

Schwierige Anpassung der Preise am Markt

In der Vergangenheit war es immer so, dass jene Molkereien die besten Milchauszahlungspreise erwirtschaftet haben, welche die Milch in hochwertige Produkte umgewandelt haben. Daher haben die Südtiroler Molkereien in den letzten Jahrzehnten intensiv daran gearbeitet, den Anteil an Versandmilch möglichst zu minimieren. Die Marktentwicklung hat 2022 nun dazu geführt, dass sich die Situation umgedreht hat. Je mehr Milch eine Molkerei zu Massenprodukten wie Milchpulver und für den Export produzierte, desto besser konnte sie zeitweise auszahlen. Je mehr Ware man für den Lebensmittelhandel produzierte, umso schwieriger war es, den Preis zu erhöhen. Wer mit dem Lebensmitteleinzelhandel zu tun hat, hat in der Regel Lieferverträge und ist mit den Preiserhöhungen immer zeitlich in Verzug.

Die Preiserhöhungen fielen im Discount höher aus als im konventionellen Großhandel. Bio-Produkte haben durch die Preiserhöhungen besonders gelitten. Die hohen Milchpreise blieben nicht ohne Folgen: Die Verbraucher kauften weniger Milchprodukte. Gleichzeitig stieg in Deutschland gegen Jahresende die Milchmenge kräftig an, was dazu führte, dass die Preise wieder nachgaben.

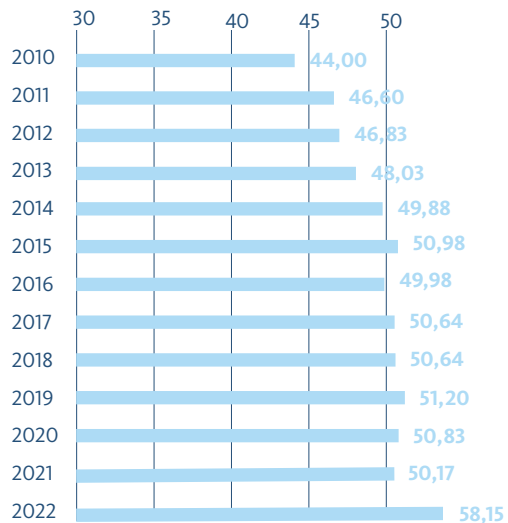
Schlussendlich zählt beim Auszahlungspreis jedoch der Jahresmittelwert und dieser kann sich im Vergleich mit den Mitbewerbern sehen lassen. Die schwierigen Produktionsbedingungen in Südtirol im Vergleich zu Gunstlagen werden über den Markt kaum vollständig ausgeglichen werden können.

Bedeutung der Förderungen

Diesen Ausgleich sollten die öffentlichen Förderungen leisten. Die Buchhaltungsergebnisse des Südtiroler Bauernbundes zeigen wie jedes Jahr die Bedeutung der öffentlichen Förderung für die Bergbauernhöfe. Dies ist vor allem aus den Buchführungsdaten der milchstellenden Betriebe ersichtlich. Nur durch die Förderungen sowie durch Zusatzeinkommen können Bergbauern das notwendige Familieneinkommen erwirtschaften. Als Notstandsmaßnahme zahlte die öffentliche Hand eine Landesbeihilfe zum Ausgleich der Kostensteigerungen bei der Milcherzeugung. Diese wertvolle Beihilfe betrug 300 Euro pro Großvieheinheit der für die Prämienberechnung zugelassenen Tiere und wurde ab 3 GVE und für höchstens 30 GVE als Verlustbeitrag gewährt.

ENTWICKLUNG DES MILCHPREISES IN SÜDTIROL

in Cent/kg pro Jahr



AUSZAHLUNGSPREISE IN SÜDTIROL

58,15
CENT/KG
durchschnittlicher
Auszahlungspreis

AUSZAHLUNGSPREISE IM DETAIL

56,47 CENT/KG
gentechnikfreie
Qualitätsmilch

60,05 CENT/KG
Heumilch

76,33 CENT/KG
Bio-Heumilch

62,37 CENT/KG
Ziegenmilch

224,8
Mio. Euro
Milchgeldauszahlung

2. QUALITÄT

Als Kompetenzzentrum für Milch in Südtirol steht der Sennereiverband für unabhängige Kontrollen, Neutralität und Integrität. Der gesamte Entstehungsprozess der Milch wird von der Produktion am Bergbauernhof bis hin zur Milchsammlung und zum fertigen Milchprodukt überwacht – damit unsere Kundinnen und Kunden sicher die Südtiroler Milchprodukte verzehren können.

2.1 Rohmilchuntersuchung

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

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Rohmilchanalyse im Überblick

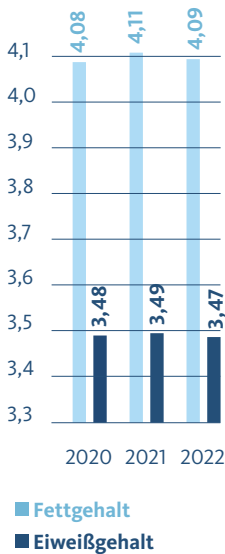
- Untersuchung der Rohmilchproben als Basis für die Qualitätsbezahlung der Milch
- Weiterleitung der Untersuchungsergebnisse an die Landwirte (mittels SMS, Email, Fax und Milkphone)
- Untersuchung von Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- Untersuchung der Progesteron- und Trächtigkeitsproben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

Aufgrund des Lockdowns im Frühjahr 2020 war es für knapp zwei Monate nicht möglich, Leistungskontrollproben abzuwickeln. Im Jahr 2021 und 2022 verlief die Leistungskontrolle wieder in der Norm. Der Rückgang im Jahr 2022 ist auf einen Rückgang an Leistungskontrollkühen zurückzuführen. Täglich werden knapp 3.500 Proben untersucht. Dies ergibt insgesamt über 5 Millionen Analysen im Jahr.

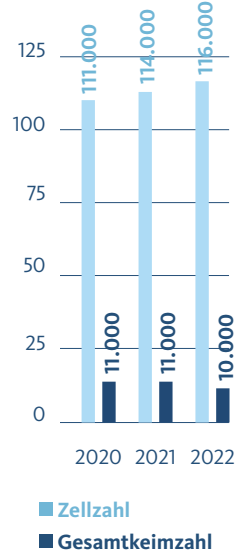
Im Bereich der Rohmilch werden 9 unterschiedliche Analysemethoden abgewickelt. Diese erfassen insgesamt 45 Parameter. Insgesamt wurden in der Abteilung Rohmilch folgende Proben untersucht:

ART DER PROBE	2020	2021	2022
Milchgüteproben (in Datenbank eingetragen)	281.613	289.295	293.087
Leistungskontrollproben	329.750	360.095	350.812
Informationsproben	58.120	47.815	45.915
Überprüfung der Milchsammelwagen	10.022	8.682	8.562
Versteigerungsproben	1.079	1.494	1.777
Progesteronproben	3.087	2.744	2.479
Trächtigkeitsproben	24.487	25.202	24.799
Clostridienproben	27.247	27.080	26.611
INSGESAMT	743.910	771.467	754.042

ENTWICKLUNG DES FETT- UND EIWEISSGEGHALTS in Prozent



ENTWICKLUNG DER ZELL- UND GESAMTKEIMZAHL Anzahl pro Jahr



Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für Tierseuchenbekämpfung wurden aus den Milchgüteproben 3.918 Proben zur Untersuchung auf die Parameter IBR, Brucellose und Leukose abgefüllt und zur Verfügung gestellt. Dadurch können die Blutproben auf Einzeltierebene stark reduziert werden.

Sofort informiert

Damit Bäuerinnen und Bauern bei Problemen sofort einschreiten können, braucht es eine rasche Information. Diese garantiert der Sennereiverband durch die verschiedenen automatisierten Informationssysteme. Der Milcherzeuger kann die von ihm bevorzugte Variante wählen. Ob mit der telefonischen Abfrage oder der Übermittlung mittels Fax, Email oder SMS. Bei Grenzwertüberschreitungen über einen längeren Zeitraum erfolgt zudem eine schriftliche Benachrichtigung.

KOMMUNIKATION DER ANALYSEERGEBNISSE

FAX	7.078	Informationsschreiben	2.053
E-Mails	176.494	Anrufe bei Milkphone	15.572
SMS	372.707		

FOLGENDE ÜBERPRÜFUNGEN WURDEN DURCHGEFÜHRT:

268
Milchsammel-
wagenabnahmen

420
Überprüfungen
von Temperaturfühlern

21
Reparaturen
bei Milch-
sammelwagen

438
Hygienekontrollen
bei den Milch-
sammelwagen

61
Eichungen bei
Milchsammelwagen

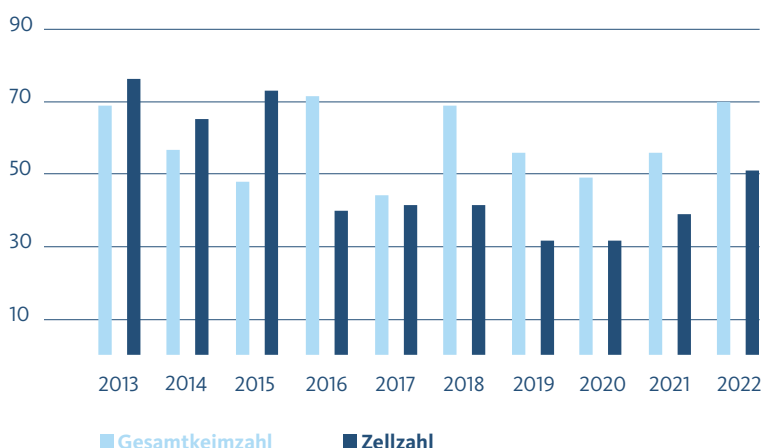
Abnahmen bei den Milchsammelwagen

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

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

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

ANZAHL LIEFERSPERREN Gesamtkeimzahl/Zellzahl



Lieferanten- überwachung

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

2.2 Produktkontrollen

Neben Qualität, Geschmack und Preis ist die Produktsicherheit ein wichtiges Kaufkriterium für Konsumenten und Konsumentinnen. Diese erwarten sich ein qualitativ hochwertiges und sicheres Produkt. Die Produktsicherheit ist jedoch auch für den Produzenten äußerst wichtig. Er haftet nämlich, sollte jemand durch ein fehlerhaftes Produkt zu Schaden kommen. Die Lebensmittelsicherheit steht an oberster Stelle.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle im Überblick:

- Untersuchung von Milchprodukten der 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, 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

Alle Milchprodukte werden regelmäßig kontrolliert, entweder im Milchhof selbst oder im Labor des Sennereiverbandes. Die nachgefragten Methoden hängen direkt mit den aktuellen Problematiken zusammen. Nach den Jahren der Covid-19 Pandemie, wo weniger Tests und Projekte abgewickelt wurden, hat im Jahr 2022 die Anzahl an untersuchten Produkten wieder zugenommen

PRODUKTKONTROLLEN

Im Vergleich

ART DER PROBE	Anzahl 2021	Anzahl 2022	Veränderung
UNTERSUCHTE PRODUKTE	24.418	24.795	+377
Mikrobiologische Untersuchungen	60.994	59.523	-1.471
Chemische Untersuchungen	18.902	21.825	+2.923
Physikalische Untersuchungen	8.138	8.878	+740
Sensorische Untersuchungen	3.054	3.108	+54
Berechnete Parameter	1.552	1.555	+8
UNTERSUCHUNGEN GESAMT	93.423	94.889	+1.466

Unsichtbares sichtbar machen

Was auf den Produkten drauf steht, das muss auch drinnen sein. Dies betrifft die Zutatenliste und andere Auslobungen wie z.B. laktosefrei. So werden die Produkte auf eine Vielzahl an Parametern untersucht. Neben chemischen Parametern, wie z.B. Fett- und Eiweißgehalt sowie Trockenmasse, werden auch mikrobiologische Parameter analysiert. Hier gibt es die Bakterien, welche in einer bestimmten Anzahl vorhanden sein müssen wie z.B. bei Joghurt die Joghurtkulturen, und jene Bakterien, welche auf keinen Fall gefunden werden sollten, und zwar die pathogenen Keime. Dies sind Bakterien, welche beim Menschen Krankheiten auslösen können. Die Milchhöfe führen die Untersuchung auf pathogene Keime intern selbst nicht durch, um jedes Risiko einer Kontamination im Milchhof auszuschalten. Damit man sicher sein kann, dass die Untersuchungen richtig funktionieren, werden nämlich die Positivstämme als Kontrolle immer mit angesetzt. Die Analysen werden auch für die Almen und Direktvermarkter durchgeführt. Da hier häufig Rohmilch verarbeitet wird, sind die Untersuchungen besonders wichtig, um die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten zu schützen.

Moderne Technik

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



Clostridienproben werden ausgewertet

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

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

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.

Schulungen

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

Rückstandsanalysen

Die Durchführung der Rückstandsanalysen wird auf Rohmilchbasis koordiniert. Dabei wurden von einem externen Labor die Parameter Organochlorpestizide, Polychlorierte Biphenyle, Organophosphate, Avermectine, Benzimidazole, Blei, Cadmium und Quecksilber überprüft. Regelmäßig werden vom Sennereiverband auch Untersuchungen auf Aflatoxin M1 durchgeführt. Bei keiner der vorgenommenen Untersuchungen wurden Unregelmäßigkeiten festgestellt.

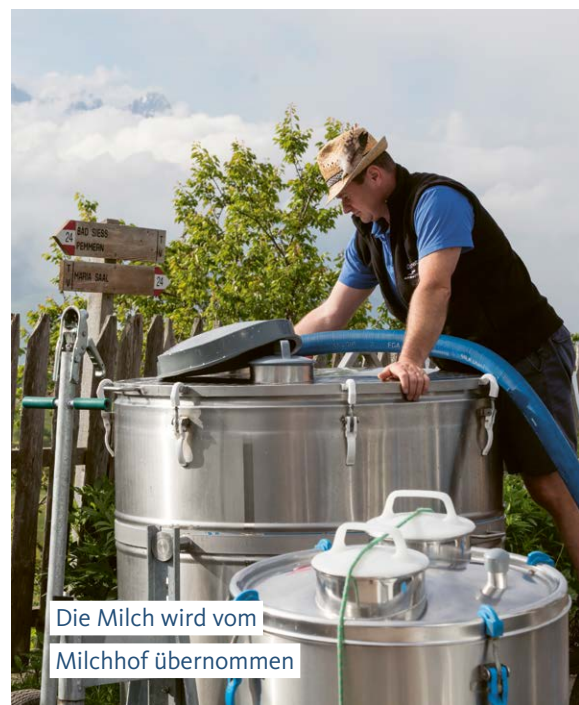
Messqualität im Vergleich

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

2022 hat der Sennereiverband Südtirol an 41 Ringversuchen mit 219 Parametern teilgenommen. 23 Ringversuche entfielen dabei auf den Bereich Rohmilch und 18 auf den Bereich Lebensmittel. Auch für die Mitgliedsgenossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.

2.3 Akkreditierungen und Zertifizierungen

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



3. BERATUNG & SERVICE

In der landwirtschaftlichen Tätigkeit kann es sowohl bei der Produktion als auch bei der Verarbeitung immer wieder zu Situationen kommen, wo Beratung und technischer Service notwendig wird. Auch präventiv wird dafür gesorgt, dass es erst gar nicht zu Problemen kommt.

3.1 Hofberatung

Ein guter Rohstoff ist die Basis für ein gutes Milchprodukt. Je besser die Milchqualität umso besser ist auch der Milchauszahlungspreis. Die Hofberater stehen den Landwirten in allen Fragen zur Milcherzeugung zur Seite.

Tätigkeiten der Hofberatung

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



Schalmtest zur Beurteilung der Eutergesundheit

Im Jahr 2022 wurden von den 4 Hofberatern insgesamt 2.235 Betriebe besucht und unterstützt. Den größten Anteil nimmt nach wie vor die Kontrolle der Melkanlagen ein, gefolgt von Beratungen in Bezug auf Zell- und Keimzahl. Um eine möglichst ganzheitliche Beratung zu gewährleisten, werden im Zuge eines Hofbesuchs oft mehrere Bereiche und Einflussfaktoren beleuchtet.

Melkanlagenkontrolle: Vorbeugen lohnt sich

Eine gut gewartete Melkanlage hat einen wesentlichen Einfluss auf die Eutergesundheit und auf die Milchqualität. Die Melkanlagen werden nach den Richtlinien DIN ISO 5707 und 6.690 kontrolliert. 2022 wurden 1.670 Melkanlagen kontrolliert. Davon entsprachen 623 Anlagen nicht diesen Bestimmungen. Bei gut der Hälfte der kontrollierten Anlagen gab es Probleme mit den Pulsatoren. Zudem wurden viele Abnutzungen der milchführenden Teile wie z.B. Zitzengummi und Milchschräume festgestellt. Ein Großteil der Fehler in den Melkanlagen ist auf die mangelhafte Wartung und unregelmäßige Überprüfung mit großen Intervallen der Anlagen zurückzuführen. Bei größeren Mängeln wird die Empfehlung gegeben, sich an den Kundendienst zu wenden. Bei den 51 kontrollierten Neuanlagen zeigt sich hingegen, dass durch die verpflichtende technische Abnahme der Anteil der fehlerhaft installierten Anlagen zurückgeht. In den letzten Jahren gab es eine Zunahme von Betrieben mit automatischem Melksystem. Dies ist auch eine Herausforderung für den technischen Service. Die Anzahl automatischer Melksystemen wird in den nächsten Jahren sicher noch steigen.

Zell- und Keimzahl im Auge behalten

Erhöhte Zellzahlen stellen die Betriebe vor große Herausforderungen. Zusatzkosten durch Behandlungen und Milchgeldabzüge bereiten finanziellen und psychischen Druck. 465 besuchte Betriebe wurden wegen erhöhter Zellzahl beraten. Zellzahl ist eine Faktorenkrankheit. Dementsprechend spielt das Betriebsmanagement eine große Rolle. In der Beratung

werden Melktechnik, Melkhygiene aber auch Tierhaltung und Fütterung im Betrieb angesprochen und Verbesserungsmaßnahmen vorgeschlagen. Letztendlich ist es der Bauer selbst, der für das Management verantwortlich ist und die empfohlenen Maßnahmen umsetzen kann. 1.835 Tiere wurden mit Schalmtest untersucht. Es wurden 3.069 Viertelgemelksproben gezogen und vom Institut für Tierseuchenbekämpfung auf Erregernachweis und Antibiogramm untersucht. 143 Betriebe hatten Probleme mit der Keimzahl. Beanstandet wurden vorwiegend Fehler bei der Reinigung der Melkanlagen und bei der Kühlung der Milch. Auch in diesem Bereich findet eine zunehmende Automatisierung statt, die bei Problemen eine genauere und erweiterte Überprüfung erfordert.

Futtermittelkontrollen

Bei allen Betrieben wird die Futtermitteldokumentationen kontrolliert. Besonderes Augenmerk wird auf die gentechnikfreie Fütterung gelegt. Dabei wird überprüft, ob die Dokumentation und Rückverfolgbarkeit der eingesetzten Futtermittel vorliegt. Zudem wird bei Tierzukaufen auf das Zertifikat der gentechnikfreien Fütterung geachtet. Zusätzlich wurden stichprobenartig Futtermittelproben gezogen und in Bezug auf die Positivliste untersucht. Es wurden keine Abweichungen festgestellt. CSQA hat wiederum zusammen mit den Milcherzeugerberatern flächendeckend einige Betriebe auf GVO kontrolliert.

Weiterbildung und Vorträge

In den Landwirtschaftlichen Fachschulen Dietenheim, Salern und Fürstentum wurden wiederum Melkkurse abgehalten, sei es mit theoretischem Unterricht sowie bei Praxisübungen im Melktechnikraum beim Melken im Stall. In den Fachschulen wurden Vorträge für die Junglandwirte abgehalten. Auch bei den Senner-Kursen, Hirtenkursen und bei verschiedenen Veranstaltungen wurden Vorträge, oft auch in Zusammenarbeit mit dem BRING, gehalten.

3.2 Handwerkliche Milchverarbeitung

Die bewährten Qualitätssicherungsprogramme des Sennereiverbandes im Bereich der Milchviehalmen und Hofkäsereien wurden im Jahr 2022 fortgesetzt. 100 % der Almen und über 80 % der Hofkäsereien nehmen an den Programmen teil. Die Betriebe verfügen mittlerweile über ein umfangreiches Produktsortiment höchster Qualität.

Die Aufgaben des Verbandes in dem wachsenden Sektor sind sehr vielfältig. Zu den wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Beratung für Almen und Hofkäsereien gehören:

- Aus- und Weiterbildung der Almsenner und Direktvermarkter von Milchprodukten gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft
- 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
- 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)
- Kontrolle der Melkanlage und Beratung für die Milchgewinnung
- Vorträge



Qualitätsprüfung

Milchviehalmen

Der Sennereiverband betreute im vergangenen Jahr 67 Almen mit Milchverarbeitung im Bereich der Qualitätssicherung, 91 Beratungsbesuche wurden getätigt. Insgesamt wurden auf diesen Almen 2022 rund 2.000 Milchkühe und 400 Milchziegen aufgetrieben.

Bäuerinnen und Bauern sowie das Almpersonal sind mit dem vergangenen Almsommer grundsätzlich zufrieden: der Auftrieb der in Laktation stehenden Tiere blieb konstant, der Weideaufwuchs war vielerorts sehr gut, der Ertrag an Almprodukten entsprechend hoch.

Problematisch für die Produktqualität waren die überdurchschnittlich hohen Temperaturen in den Reifekellern aufgrund des heißen Sommers. Angesichts der besonders in höheren Lagen steigenden Temperaturen stellt die Gewährleistung der optimalen Reifungsbedingungen mittelfristig eine große Herausforderung dar.

Das hohe Qualitätsniveau der Südtiroler Almprodukte zeigte sich wiederum in den Ergebnissen der traditionellen Almkäseverkostungen im Herbst. Bei der internationalen Almkäseolympiade in Galtür holten die Südtiroler Almen insgesamt 22 Medaillen, davon 8 Auszeichnungen in Gold. Bei der Südtiroler Almkäseprämierung an der Fachschule Fürstenburg in Burgeis erhielten 20 von 33 eingereichten Produkten die Note „sehr gut“ oder „ausgezeichnet“.

Hofkäsereien

Im Bereich der bäuerlichen Milchverarbeitung gab es 2022 wiederum einen Zuwachs auf nunmehr 84 aktive Betriebe. Diese Entwicklung ist auch für das Jahr 2023 zu erwarten, da einige Höfe mit Planung und Bau des eigenen Verarbeitungsbereiches beschäftigt sind. 28 Beratungsbesuche wurden durchgeführt.

Ein Highlight für die Hofkäsereien war 2022 die vom Sennereiverband und der Fachschule Salern organisierte „Südtiroler Prämierung von bäuerlichen Milchprodukten“. Insgesamt wurden mehr als 130 Produkte von 28 Betrieben eingereicht und von einer internationalen Fachjury bewertet. Erfreulich ist das außerordentlich gute Gesamtergebnis: im Mittelwert erhielten die Produkte eine Punktezahl von 17,5 und damit die Note „sehr gut“. Die Wandertrophäe „Goldkäse-Bester Südtiroler Hofkäse“ ging an Michele Valentin von der Hofkäserei Chi Pra, Badia für seinen Hartkäse „Badia Riserva“. Die feierliche Preisverleihung erfolgte im Rahmen der Eröffnung der Direttissima days in der Messe Bozen.

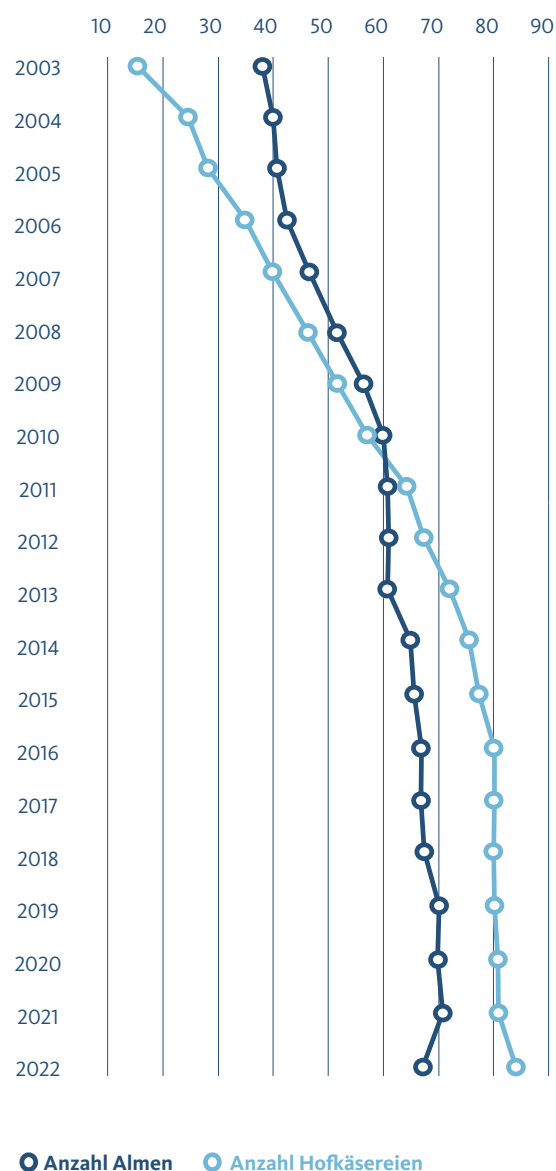
In Zusammenarbeit mit der Abteilung Innovation des Südtiroler Bauernbundes wurde für die Hofkäsereien ein Spezialisierungsworkshop zum Thema „Kultureneinsatz in der Praxis“ mit der Expertin Insa Petersen aus Deutschland organisiert, der aufgrund der großen Nachfrage im heurigen Jahr wiederholt werden soll.

Aus- und Weiterbildung

Zudem wurde ein umfangreiches Schulungsprogramm abgewickelt. Sehr wichtig sind die Milchverarbeitungskurse, sie sind die Grundlage für eine sichere Verarbeitung, besonders auf den Almen, wo Rohmilch verarbeitet wird, und ein hoher Personalwechsel stattfindet. Insgesamt wurden 14 Milchverarbeitungskurse mit 54 Kurstagen und 430 Kursstunden abgehalten. Zudem wurden verschiedene Vorträge gehalten, Veranstaltungen organisiert und an Netzwerktreffen teilgenommen.

ENTWICKLUNG HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG

Anzahl Almen/Hofkäsereien pro Jahr



4. PROJEKTE & NETZWERKE

Der Sennereiverband Südtirol ist eng in ein nationales und internationales Netzwerk von milchwirtschaftlichen Verbänden, Universitäten und Forschungsanstalten sowie spezifischen Vereinigungen wie Afema, DLG und AEDIL eingebunden. Besonders die Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen ist sehr eng.

4.1 Projekt Tierwohl Südtirol

Fühlen sich die Tiere wohl, bleiben sie gesund und leben länger. Tierwohl erfordert täglichen Einsatz und tägliches Bemühen. Es steht am Anfang des Herstellungsprozesses, wenn wir von einer qualitativ hochwertigen Milch sprechen.

Nach dem Projektstart im Dezember 2021 wurden im gesamten Jahr Tierwohlaudits von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Sennereiverbandes sowie des BRING durchgeführt. Inzwischen wurden über 90% der Lieferanten besucht. Im Rahmen des Projektes „Tierwohl Südtirol“ werden alle Mitgliedsbetriebe der Südtiroler Milchhöfe mit einem Fragebogen bewertet. Grundlage dafür ist ClassyFarm, ein digitales System, welches verschiedene Daten der tierhaltenden Betriebe in Italien erfasst und diese in Risikoklassen einteilt. Folgende Bereiche wurden abgefragt: Biosicherheit, Betriebsmanagement, Betriebsstruktur, Tierwohlindikatoren und große Gefahren. Das Projekt Tierwohl wird wissenschaftlich von der Arbeitsgruppe um Prof. Matthias Gauly an der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik, Freie Universität Bozen (UNIBZ) betreut.

Das Neue bringt manchmal Besorgnis und Widerstand. So war es auch bei diesem Projekt. Die anfängliche Skepsis

einiger Lieferanten hat sich jedoch gelegt, nachdem sie erlebt haben, dass die Audits keine Kontrolle sind, sondern eine Hilfe darstellen, um die zukünftigen Herausforderungen bezüglich der Zertifizierung besser zu bestehen und insgesamt das Tierwohl zu verbessern. Gar einige Mitglieder standen den Audits sehr positiv gegenüber und haben es aktiv angefordert.

Bei der Auswertung konnte unter anderem die Verteilung der Haltungssysteme in Südtirols Milchviehbetrieben erfasst werden: aktuell liegt das Verhältnis bei etwa 70% Anbindeställen und 30% Laufställen. Durchschnittlich sind im Anbindestall jedoch weniger Tiere als im Laufstall untergebracht. Interessant ist auch, dass die Milchmenge ausgewogen ist und den Haltungssystemen gleich viel Milch zugeschrieben werden kann.

Zudem wurden die ersten Entwürfe zu den Durchführungsbestimmungen für das Tierwohllabel SQNBA begutachtet sowie Abänderungsvorschläge eingebracht und über die Provinz Bozen, den Bauernbund und die Veterinärbehörde bei den zuständigen Stellen deponiert. Ziel ist dabei, das Zertifizierungssystem auf die Bedürfnisse der kleinstrukturierten Berglandwirtschaft anzupassen.



Hohes Augenmerk wird auf das Tierwohl der Kälber gelegt



Im Labor ist präzise Arbeit gefragt

4.2 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. Das 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 wurde abgeschlossen. Um diese Marker in der Routineanalytik einsetzen zu können sind noch weiterführende Arbeiten notwendig. Mit dem Versuchszentrum Laimburg wurde ein innovatives Projekt im Joghurtbereich angedacht.

4.3 Mutualitätsfonds I.S.T. Milch zur Einkommensstabilisierung

Jetzt ist es möglich, das Einkommen aus der Milchproduktion des landwirtschaftlichen Betriebes abzusichern, und zwar über einen Mutualitätsfonds. Der Fonds beruht auf dem solidarischen Prinzip der gegenseitigen Absicherung. Ziel eines solchen Fonds ist es, das Einkommen der Landwirte zu stabilisieren und Schwankungen auszugleichen, die auf sinkende Auszahlungspreise oder einen Anstieg der Produktionskosten zurückzuführen sind.

Das Hagelschutzkonsortium hat in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol den Milchfonds I.S.T. (Incoming Stabilisation Tool) gegründet, einen Fonds zur Stabilisierung des Einkommens. 30 Prozent zahlt der Bauer selbst in den Fonds ein, 70 Prozent fördert die EU. Der Fonds wirkt wie ein Sparbuch, da das Geld im Fonds bleibt, wenn es nicht benötigt wird.

Das Hagelschutzkonsortium als langjähriger Partner in Sachen Ernteabsicherung und Risikomanagement für die Südtiroler Landwirtschaft hat in seiner Vollversammlung am 28. April 2022 in Nals gemeinsam mit dem Sennereiverband Südtirol den sektoralen Mutualitätsfonds I.S.T. Milch für Südtirol gegründet. Das Hagelschutzkonsortium hat alle Voraussetzungen, um einen solchen Fonds zu führen, schließlich verwaltet das Konsortium seit 2020 auch den Mutualitätsfonds I.S.T. Äpfel für Südtirol und hat in diesem Zuge vom Landwirtschaftsministerium die Autorisierung zur Verwaltung eines solchen Fonds erhalten. In etwa 600 Lieferanten haben sich zu Beginn in den Fonds eingeschrieben.

30%
zahlt der Bauer
in den Fonds

70%
fördert die EU

600
Einschreibungen
bei der Gründung
des Fonds

5. SÜDTIROLS BESTE MILCHLIEFERANTEN

5.1 Auszeichnungen

Durch das perfekte Zusammenspiel von Tier und Mensch wird bereits am Bauernhof die Grundlage für die hohe Qualität der Südtiroler Milch gelegt. Bäuerinnen und Bauern sind 365 Tage im Jahr gefordert, denn für Spitzenqualität braucht es täglichen Einsatz und Fleiß. 2.268 Lieferanten, das sind mehr als die Hälfte aller Lieferanten (53,2 %) haben es geschafft, das gesamte Jahr über die strengen Qualitätskriterien zu erfüllen und erhalten dafür eine Auszeichnung.

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

Der landesbeste Milchlieferant des Jahres 2022 ist:

Manfred Miribung

LES MAJUNS, WENGEN

Bergmilch Südtirol

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Manfred Satzinger

STEINHAUS, BRIXEN

Milchhof Brixen

Martin Kinzner

PETERER, BRENNER

Milchhof Sterzing

Matthias Thaler

MANNERHOF, ST. PANKRAZ

Milchhof Meran

Günther Patzleiner

GALLER, INNICHEN

Sennerei Drei Zinnen

Alois Tumler

GALMEINHOF, NATURNS

Sennerei Algund

Barbara Fuchs

PFEIFHOF, SEXTEN

Sennerei Sexten

Sebastian Waldner

BURGEIS

Sennerei Burgeis

Andreas Pflug

UNTERAUSSERRAIN,

MOOS IN PASSEIER

Psairer Bergkäserei Bio

5.2 Südtirols bester Milchlieferant im Portrait

Jedes Jahr wird Südtirols beste Milch ermittelt. Manfred Miribung vom Hof Les Majuns in Wengen, Gadertal, hat diese 2022 ermolken.



Erica und Manfred freuen sich mit Dominik über die Auszeichnung

Wenn man ins Gadertal fährt, dann wird sofort klar, warum es so viele Touristen dorthin zieht. Es sind die Berge und die steilen Weiler mit ihren gepflegten Bergbauernhöfen, welche dem Tal seine Schönheit geben. Auf so einem Weiler in der Gemeinde Wengen steht der Hof Les Majuns, geführt von Manfred Miribung (38), seiner Frau Erica (33) und den Kindern Markus (9), Patrick (5) und Dominik (2). Der Hof liegt auf 1.300 m Meereshöhe und hat 107 Erschwernispunkte. Das sieht man an den Wiesen, die durchwegs sehr steil sind. 5 ha sind im Besitz und zusätzliche 10 ha werden gemäht. Manfred ist die Steilheit gewohnt, mit den modernen Maschinen sei jetzt sehr viel maschinell machbar, meint er.

Manfred und Erica haben erst 2019 mit dem Milchstellen angefangen und gleich von Beginn an schon immer eine Plakette für die gute Milch bekommen und sind jetzt die Landesbesten. Manfred hat den Hof vom Cousin seiner Oma geerbt. Für Manfred, der selbst von einem Hof stammt und immer schon eine Freude mit den Tieren hatte, war es selbstverständlich, wieder in die Produktion einzusteigen. Auch Erica stammt von einem Hof.

Früher stand der Stadel höher, vor etwa 50 Jahren ist dort alles abgebrannt. Das Vieh wurde dann in eine Hütte gebracht,

welche dort stand, wo jetzt ein neuer Stadel steht. Derzeit wird gerade ein Wohnhaus gebaut, damit die Familie auch am Hof leben kann. Im Moment wohnen sie auswärts und Manfred muss zum Melken hinfahren. Das bedeutet für ihn um 4 Uhr in der Früh aufzustehen, 15 Minuten zum Hof zu fahren, das Vieh zu versorgen und zu melken, die Milch zur Sammelstelle zu bringen und dann der Arbeit bei den Kolfuschger Seilbahnen nachzugehen. Vor halb neun Uhr abends kommt er selten nach Hause. Auch Erica arbeitet halbtätig in der Textilbranche.

8 Melkkühe der Rasse Fleckvieh und 9 Stück Jungvieh produzieren beste Heumilch, welche an die Mila abgeliefert wird.

Nach dem Geheimnis der besten Milch gefragt, meint er nur, dass es da gar keines gebe. Das sei einfach so passiert. Er versuche immer das Beste zu geben. Das sei nur Glück, denn da müsse so viel mitspielen, dass dies gelingt. Da müsse alles passen, die Tiere müssen mitspielen und auch das Wetter im Sommer, damit man ein gutes Futter habe.

In einer Zeit, wo viele Milchviehbetriebe ans Aufgeben denken, fangen Manfred und Erica neu an – ein Beispiel, das Zuversicht verbreitet.



Der Stadel von Les Majuns, daneben entsteht das Wohngebäude

6. MARKETINGMASSNAHMEN

IDM Südtirol betreut seit nunmehr sieben 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 Milhhöfen ausgeübt.

6.1 Pflege des Heimatmarktes



„Weil ich Qualität will“

Die Vorteile von lokalen Produkten und Dienstleistungen auch der hiesigen Bevölkerung selbst näherbringen und sie dazu bewegen, lokal zu kaufen, ist das langfristige Ziel der Home-Market-Kampagne „Weil ich Qualität will“ für Südtiroler Qualitätsprodukte. Die Südtiroler Milch beteiligte sich an der Kampagne mit dem Slogan „Weil ich Frische will“. Die Zuhörerinnen und Zuhörer von Südtirol 1 wurden von Anfang bis Mitte September vom sogenannten Qualichecker beim Lebensmitteleinkauf aufgehalten, um ihre Einkaufstaschen nach lokalen Produkten zu „checken“. Wer mindestens drei Qualitätsprodukte in seiner Tasche hatte, erhielt einen Gutschein im Wert von 100€. Von den angehaltenen Personen erfüllten mehr als 85% die Anforderungen. Die Bewerbung der Kampagne erfolgte auf den Sozialen Medien sowie auf der Homepage und dem Radiosender Südtirol 1.



„Südtirols Lieblingsrezept“

Bei der Kampagne „Südtirols Lieblingsrezept“ konnten Südtirolerinnen und Südtiroler ihre Lieblingsrezepte

einsenden. Eine Jury wählte vier Rezepte auf Milchbasis aus, Schülerinnen und Schüler der Landeshotelfachschule „Kaiserhof“ bereiteten sie zu. Die Rezepte auf Milchbasis wurden im Frühjahr veröffentlicht. Bei allen Rezepten wurden weitere Südtiroler Qualitätsprodukte eingebunden, um die Produktvielfalt abzubilden. Die Kochvideos wurden auf stol.it veröffentlicht und über 10.000 Mal aufgerufen.



Südtiroler Genusstag

Ende Oktober 2022 fand erstmals der Südtiroler Genusstag gemeinsam mit allen Produkten mit Qualitätszeichen Südtirol statt. Auch die Milch und Milchprodukte waren mit einem Stand im Kurhaus in Meran mit dabei.



Käsefestival

Im April 2022 fand das Käsefestival in Sand in Taufers statt. Nach coronabedingter Pause von drei Jahren trafen sich wieder zahlreiche Spezialitäten-

hersteller aus dem In- und Ausland und präsentierten ihre Produkte. Auch die Südtiroler Milchwirtschaft war wieder mit einem eigenen Stand vor Ort und vermittelte Besucherinnen und Besuchern viel Wissenswertes zu den Südtiroler Milchprodukten und ihren Eigenschaften.



Südtiroler Milchfestival

Nach vier Jahren Pause fand das Milchfestival 2022 erstmals mit neuem Namen und an einer neuen Location statt. Das Milchfestival hieß Familien und Genussmenschen vom 30. bis 31. Juli 2022 im Sarntal willkommen. Die Milch stand im Mittelpunkt eines vielfältigen Eventprogramms. Neben verschiedenen Spielen zur Milchwirtschaft und Milchprodukten fanden vielseitige Verkostungen statt. Vor Ort wurde frische Butter, Käse und Mozzarella hergestellt. Von der Milchproduktion bis zur Käseherstellung konnten die Besucher alles Wissenswertes aus erster Hand erfahren. Dabei wurde besonders Wert darauf gelegt, den kleinen und großen Besucherinnen und Besuchern zu zeigen, welche Arbeit Südtirols Bergbäuerinnen und Bergbauern für das Land leisten. Das Südtiroler Milchfestival wurde wie auch in den Jahren zuvor wieder als „Green Event“ umgesetzt.



Gewinnspiel „Dolomilla“

Nach dem großen Erfolg 2021 gab es auch 2022 wieder das Gewinnspiel rund um die Kuh „Dolomilla“. Das Gewinnspiel wurde im Herbst durchgeführt und mittels verschiedener lokaler Medien beworben. Dabei wurden Südtirols Kinder eingeladen ein Bild zu malen und in einem der Shops der

Südtiroler Milchhöfe abzugeben. Als Dankeschön erhielten die Kinder einen Joghurt ihrer Wahl – darüber hinaus gab es tolle Preise zu gewinnen: Plüschtiere, Einkaufsgutscheine und einen Urlaub in einem Familienhotel Südtirol. Insgesamt wurden 2.067 Bilder abgegeben, daraus wurden 30 glückliche Gewinnerinnen und Gewinner gezogen.



Milch-Schulprojekt

Im Schuljahr 2021/22 besuchten insgesamt 12 Milchbotschafterinnen die 3. Klassen der Südtiroler Grundschulen. Die Milchbotschafterinnen vermittelten den Schülerinnen und Schülern in

1,5 Stunden viel Wissenswertes über die Südtiroler Milchwirtschaft. Ziel des Projektes ist es, die Kinder der Südtiroler Schulen für die Milch und Milchprodukte als gesunde Jause zu sensibilisieren und die Bedeutung der Marke „Qualität Südtirol“ zu erläutern. Auch soll die Wichtigkeit der heimischen Berglandwirtschaft und der lokalen Kreisläufe vermittelt werden. Die Informationen wurden dank eigens entwickelter pädagogischer Hilfsmittel interessant und einladend gestaltet. Den Kindern wird der Weg vom Gras zum Glas vorgestellt, Highlight ist dabei das Schlagen von frischer Sahne zu Butter. Abschließend gibt es für die Kinder einen Turnbeutel und einen Joghurt als Geschenk. Auch auf der Website www.dolomilla.com sind die Lerninhalte abrufbar. Insgesamt haben im vergangenen Jahr 270 Klassen mit 3.942 Schülerinnen und Schülern an dem Projekt teilgenommen.

6.2 Kampagnen



Agrarkampagne in Deutschland und Italien: Herkunftsland „Südtiroler Art“

Anfang September wurde die Südtirol Brand Kampagne als Fortsetzung der entsprechenden Kampagne aus dem Herbst 2020, ausgespielt. Beworben wurde die Kampagne in Form von Printwerbung, Auftritten in den wichtigsten Onlinemedien und Social Media Werbung. Das Ziel der Kampagne war es Südtirol als Herkunftsland qualitativ hochwertiger Agrarprodukte zu positionieren. Die Botschaft lautet: In Südtirol werden die Produkte nachhaltig mit viel Wissen und Begeisterung hergestellt. Anfang Oktober startete die Kampagne „Südtiroler Art“ auf dem deutschen und italienischen Markt ins 2. Jahr. Die 2021 produzierten Videos

wurden auf ausgewählten Online-Medien und über Social Media ausgestrahlt, sowie verschiedene Interviews über die Webseite beworben.



Heumilchkampagne in Italien

Der strategische Fokus in der Bewerbung der Südtiroler Milch und Milchprodukte am nationalen Markt liegt seit 2019 auf der Heumilch. Südtirol ist die erste Region Italiens, welche Heumilch geschlossen und unter einem Dach vermarktet. In der Kampagne wird die Südtiroler Tradition dieser Milchherstellung und die ausgezeichnete Milchqualität auf Basis des hochwertigen Futters vermittelt. Die Kampagne wurde in Printmedien, sowie Online und den

Sozialen Medien beworben. Um die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Südtiroler Heumilchprodukte zu kommunizieren wurde 2022 zudem eine Kooperation mit Italiens größtem Kochportal „Giallo Zafferano“ eingegangen. Dabei wurden fünf redaktionelle und fünf Rezepte von Influencern kreiert. Auch 2022 wurde die Kampagne durch Kommunikationsmaßnahmen am Verkaufspunkt untermauert. Diese fand in den Filialen von drei Partnern im norditalienischen Lebensmitteleinzelhandel mit insgesamt 1.596 Aktionstagen statt. Für die Kampagne erhielt der Sennereiverband Südtirol den Tespi Award „Miglior campagna stampa consumer“, welcher jährlich von der renommierten italienischen Fachzeitschrift „Formaggi & Consumi“ verliehen wird. Nach drei Jahren wurde im Herbst 2022 die Kommunikationskampagne mit neuem Claim „È questione di etichetta“ und neuem Key Visual lanciert. Der Fokus lag auf dem Qualitätszeichen Südtirol, welches garantiert, dass Heumilch und Heumilchprodukte nachhaltig und naturbelassen produziert werden.

6.3 Trade-Marketing Aktionen



Beim Lebensmitteleinkauf Südtirol-Urlaub gewinnen

Im November konnten Kunden in einer großen Supermarktkette in der Lombardei beim Kauf von qualitativ hochwertigen Agrarprodukten und Lebensmitteln aus Südtirol bei der Aktion „Vinci l'Alto Adige“ mitmachen, die gemeinsam mit IDM Südtirol und anderen Südtiroler Qualitätsprodukten organisiert wurde. Weil Qualitätsprodukte aus Südtirol nicht nur für Qualität, Authentizität und Genuss stehen, sondern auch für die Region,

aus der sie kommen, sind sie sozusagen Markenbotschafter für das Urlaubsland Südtirol. Es wurden Stände in den Verkaufspunkten aufgestellt, auf denen die Qualitätsprodukte aus Südtirol präsentiert wurden. Geschultes Personal machte die Kunden in den Verkaufspunkten auf die kulinarischen Schätze aus Südtirol aufmerksam.



Eataly

Eataly setzte im August und November 2022 auf Qualitätsprodukte aus

Südtirol. In ausgewählten Filialen der renommierten Einzelhandelskette in den USA wurden u.a. Südtiroler Käse mit Qualitätszeichen Südtirol, Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Wein DOC vorgestellt. Die Produkte fand man nicht nur in den Regalen, sondern konnten diese auch gleich vor Ort verkosten. Außerdem wurde ein Südtirol-Gericht entwickelt, welches einen Monat lang in den Restaurants der beteiligten Geschäfte präsentiert wurde. Neben der Kommunikation wurde ein besonderes Augenmerk auf Fortbildungsveranstaltungen gelegt: In jeder Filiale wurden Vorträge für das Ladenpersonal gehalten, um die Konsumenten für die Südtiroler Qualitätsprodukte zu sensibilisieren.

6.4 PR- und Influencer-Initiativen



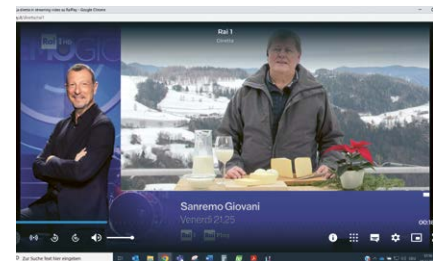
PR-Maßnahmen

Im Mittelpunkt der PR-Maßnahmen 2022 standen die Themen gesunde Ernährung für Jung und Alt, Lebensweisen und Traditionen der Bergbauernhöfe mit Mehrgenerationen-Familien, Heumilch und die Vorzüge der Marke Qualität Südtirol. Dazu hat Alessandra Gesuelli für agrodolce.it in Südtirol recherchiert. 5 Pressemitteilungen haben diese Themen in den Zielmedien platziert.



Social Media

Die 2020 eingegangene Kooperation mit den Influencerinnen Luisa Ambrosini, „Tacchi e Pentole“ und Francesca Guatteri, „Vivere Per Raccontarla“, als Testimonials für die Südtiroler Milchwirtschaft wurde 2022 abgeschlossen. Bei der Abschlussreise nach Südtirol wurden mehrere Bergbauernhöfe besucht. Über die Kanäle der beiden Testimonials wurden die Südtiroler Milchwirtschaft, ihre Produkte und die bäuerliche Welt in Form von Rezepten kommuniziert. Die Influencerinnen Chiara Minacciolo und Elena Formigoni besuchten das Milchfestival in Sarnthein und berichteten live vor Ort. Ein Presse-event in Mailand im September mit 15 anwesenden Top-Journalisten rundete die PR-Maßnahmen ab.



Die Milch im Fernsehen

2022 wurde die Südtiroler Milch bei bedeutenden RAI-Produktionen zum Thema Destination und Produkten eingebunden. Highlight war Mitte Dezember eine Live-Schaltung im Rahmen der Sendung „È sempre mezzogiorno“ auf Rai 1. Andreas Österreicher vom Sennereiverband Südtirol hat den Zuschauern die Südtiroler Milch und Milchprodukte nähergebracht. Der Funtnatscherhof in Völs hat für den Beitrag die passende Bühne mit wunderbarer Aussicht geboten. Es wurden knapp 1,9 Millionen Zuschauer erreicht.

7. ZUKUNFTSBILD

Was wollen wir als Südtiroler Milchwirtschaft gemeinsam tun, um auch in Zukunft für alle unsere Mitglieder erfolgreich zu sein? Dieser Frage stellte man sich bei der Erarbeitung des Zukunftsbildes 2032.

Um den Herausforderungen der Zukunft zu begegnen, braucht es eine Strategie, wie man auf absehbare Veränderungen reagieren will. Man braucht dazu eine klare Vision, um das Ziel nicht aus den Augen zu verlieren.

Obmänner und Geschäftsführer der Milchhöfe und Sennereigenossenschaften sowie des Sennereiverbandes haben das Zukunftsbild unter der Leitung der Unternehmensberatung des Raiffeisenverbandes Südtirol in Rahmen von 9 Treffen ausgearbeitet. Start war am 11. März 2022 in der Haselburg in

Bozen und Abschluss am 27.10.2022 in Kloster Neustift. Das Ziel war es, die Weichen für die kommenden Jahre zu stellen. Das Umfeld war herausfordernd wie nie zuvor (noch anhaltende Lieferschwierigkeiten bedingt durch die Corona-Pandemie, der Beginn des Krieges in der Ukraine mit massiven Auswirkungen auf das wirtschaftliche Umfeld in Europa). In diesem Spannungsfeld war es manchmal eine Herausforderung, sich gedanklich in die Zukunft zu begeben, wenn das Tagesgeschäft alle Kräfte abverlangte.



Abschluss in Kloster Neustift



Gemeinsame Ausarbeitung der Strategie

Ergebnisse

Die Vision

Der Leitstern, an dem sich die gesamte Südtiroler Milchwirtschaft ausrichtet:

**BESTE MILCHPRODUKTE AUS EINER
LEBENDIGEN BERGLANDWIRTSCHAFT**

Die Mission

Die Werte des Südtiroler Genossenschaftswesens bilden das Fundament unseres Handelns. Durch die Veredelung der Milch zu hochwertigen Qualitätsprodukten steigern wir die Wertschöpfung unserer Mitglieder. Damit tragen wir dazu bei, bäuerliche Traditionen und die familiengeführte Berglandwirtschaft zu erhalten. Wir überzeugen Kunden und Konsumenten mit Nachhaltigkeit, Transparenz und Innovation. Dadurch erfahren unsere Mitglieder Wertschätzung für ihre Arbeit.

Handlungsfelder

Anschließend wurden die Handlungsfelder identifiziert, an denen in den kommenden Jahren gearbeitet wird. Diese sind: Zusammenarbeit, Kommunikation, Nachhaltigkeit, Personal, Rohstoffmanagement, Einkauf, Produktion, Logistik, Markt-Marke-Innovation. Bereits jetzt wird in vielen Bereichen sehr eng zusammengearbeitet wie z.B. Einkauf (v.a. Energie), Logistik, Nachhaltigkeit/Tierwohl, Produktion und Produktaustausch. Es wurden Entscheidungsvorschläge erarbeitet, die Themenbereiche werden in der kommenden Zeit abgearbeitet. Ein wichtiges strategisches Ziel ist es, so zu kooperieren, dass mehr Wertschöpfung für die Mitglieder generiert werden kann.

8. TEAM

VERWALTUNGSRAT



Georg Egger
Obmann



Joachim Reinalter
Obmannstellvertreter



Adalbert Braunhofer



Klaus Faller



Paul Fuchs



Peter Ladurner

DIREKTION/VERWALTUNG



Annemarie Kaser
Direktorin



Maria Pichler
Verwaltung



Silvia Steinmayer
Direktionsassistentin/
Marketing



Angelika Oberkofler
Tierwohlbeauftragte &
Nachhaltigkeitsmanagement

ABTEILUNG ROHMILCHKONTROLLE



Luis Kerschbaumer
Leiter



Astrid Vultaggio
Qualitätsmanagement
(ausgeschieden am 20.09.22)



Markus Kofler



Lukas Zanon



Christian Kessler
(ausgeschieden am 15.09.22)



Benedikt Plattner

ABTEILUNG LEBENSMITTEL



Andreas Österreicher
Leiter



Martin Lunger



Georg Matzneller



Bianka Schwackenhofer



Daniela Abler



Thomas Fink

INFORMATIONSTECHNOLOGIE



Markus Stärkle



Martin Klotz



Martin Kerschbaumer

HOFBERATUNG



Michael Pichler



Alfred Pobitzer



Josef Theiner



**Anton
Tschurtschenthaler**

**PROJEKT-
MITARBEI-
TER/INNEN
TIERWOHL**



**Veronika
Pingera**



Hansjörg Lanz



**Thomas
Oberkofler**



**Patrick
Weissenhorn**



Greta Oberhofer



Lukas Ebner



Tobias Mair
(ausgeschieden
am 23.09.22)



Aaron Gruber



Marion Saltuari
(ausgeschieden
am 20.05.22)



Daniel Pircher
(ausgeschieden
am 31.08.22)



**Katharina
Plattner**
(seit 02.11.2022)



**Erich
Pramstrahler**
(seit 02.11.2022)



**Elisabeth
Niedermair**
(ausgeschieden
am 02.09.22)



**Michael
Marmosler**



**Marion
Federspiel**



Anna Winkler
(ab 07.09.2022 in
Mutterschaft)



**Gianluca
Martinelli**



Matteo Maron



Martha Aichner
Qualitäts-
management
(seit 24.10.2022)



Patrik Angerer



Martin Schenk



Michael Eisendle

**BERATUNG
ALMEN UND
DIREKT-
VERMARKTER**



Bertram Stecher

**MITARBEITER
AUF ABRUF:**

Konrad Wenter

IMPRESSUM

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

Gestaltung: W13, Bozen

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

Druck: Lanarepro

Copyright 2023 Sennereiverband Südtirol Gen. und landw. Ges.
Alle Rechte vorbehalten.

