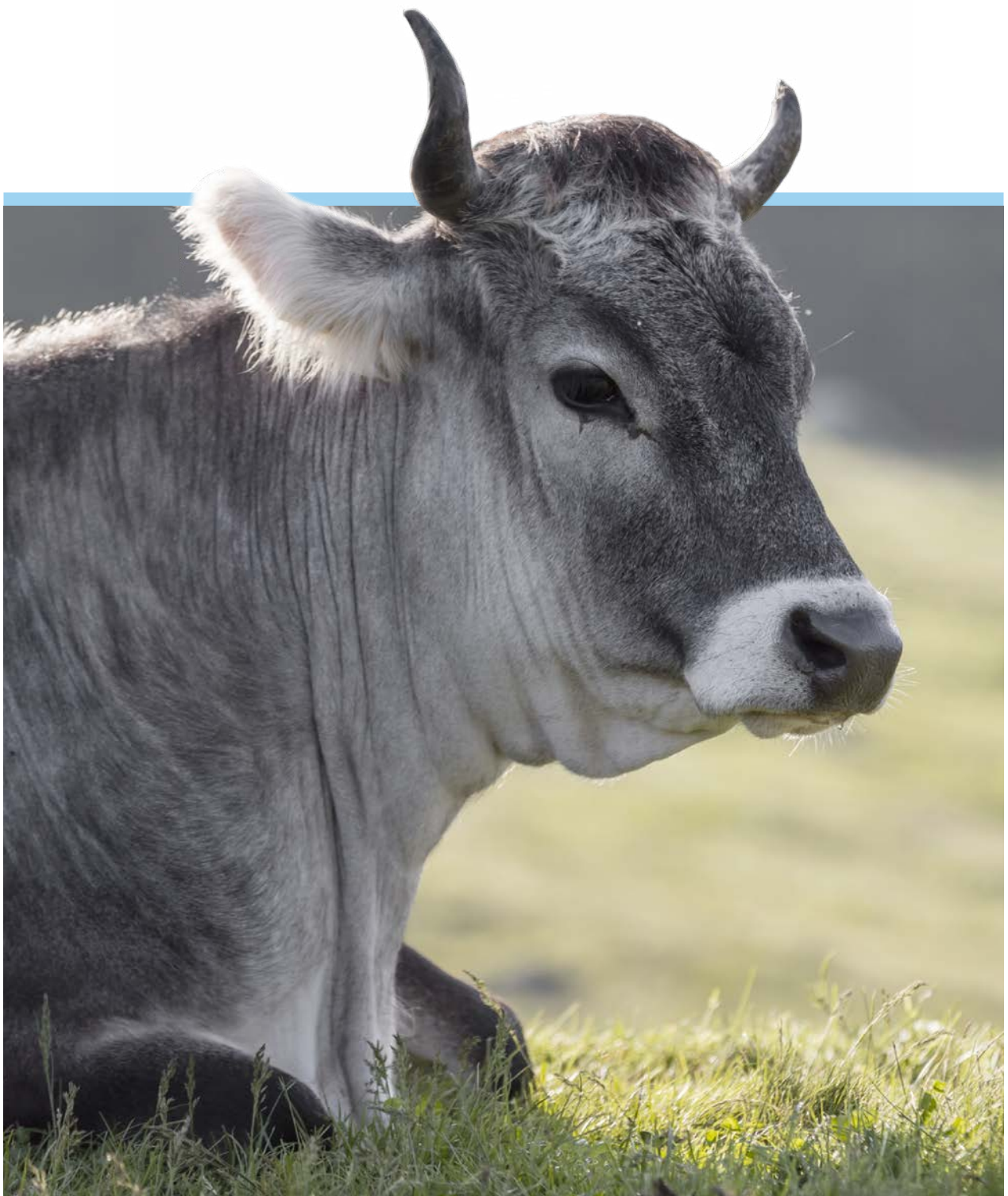


TÄTIGKEITS- BERICHT

2024





INHALT

//01

04 **Sennereiverband
Südtirol**

//02

06 **Milchmarkt**

- 08 Anlieferung
- 10 Verarbeitung
und Vermarktung
- 12 Milchpreis

//03

14 **Qualität
und Kontrolle**

- 14 Rohmilchuntersuchung
- 18 Produktkontrollen

//04

20 **Beratung
und Service**

- 20 Hofberatung
- 22 Handwerkliche
Milchverarbeitung
- 24 Fokus Nachhaltigkeit
und Tierwohl

//05

26 **Netzwerkarbeit**

//06

28 **Marketing und
Kommunikation**

- 28 Kampagnen
- 29 EU-Projekt
- 29 Trade-Marketing-
Aktionen
- 30 PR- und Influencer-
Initiativen
- 30 Pflege des
Heimatmarktes

//07

33 **Südtirols beste
Milchlieferanten**

//08

34 **Unser Team**

SENNEREI- VERBAND SÜDTIROL

// 01



Der Sennereiverband Südtirol vereint die zehn genossenschaftlichen Milchverarbeiter des Landes und setzt sich für ihre Interessen ein.

Im Mittelpunkt der Arbeit stehen die Beratung und Betreuung der Mitglieder sowie die Koordination aller milchwirtschaftlichen Belange.

Dank eines engmaschigen Kontrollsystems entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der artgerechten Tierhaltung und Fütterung über die Milchgewinnung bis hin zur Verarbeitung und Veredelung – wird die herausragende Qualität der Südtiroler Milch gewährleistet.

Damit diese Qualität nicht nur höchsten Standards entspricht, sondern auch erlebbar wird, spielt auch die Öffentlichkeitsarbeit eine wichtige Rolle. Durch verschiedene Kommunikationsmaßnahmen werden die Südtiroler Milch und Milchprodukte den Konsumentinnen und Konsumenten nähergebracht – authentisch, genussvoll und unverkennbar.

10 MITGLIEDS- GENOSSENSCHAFTEN

1. Bergmilch Südtirol
(zwei Produktionsstätten)
2. Milchhof Brixen
3. Milchhof Sterzing
4. Milchhof Meran
5. Sennerei Drei Zinnen
6. Sennerei Algund
7. Käserei Sexten
8. Sennerei Burgeis
9. Psairer Bergkäserei Bio
10. Bergziegenmilch
(ohne Produktionsstätte)

DAS QUALITÄTS- ZEICHEN SÜDTIROL STEHT FÜR

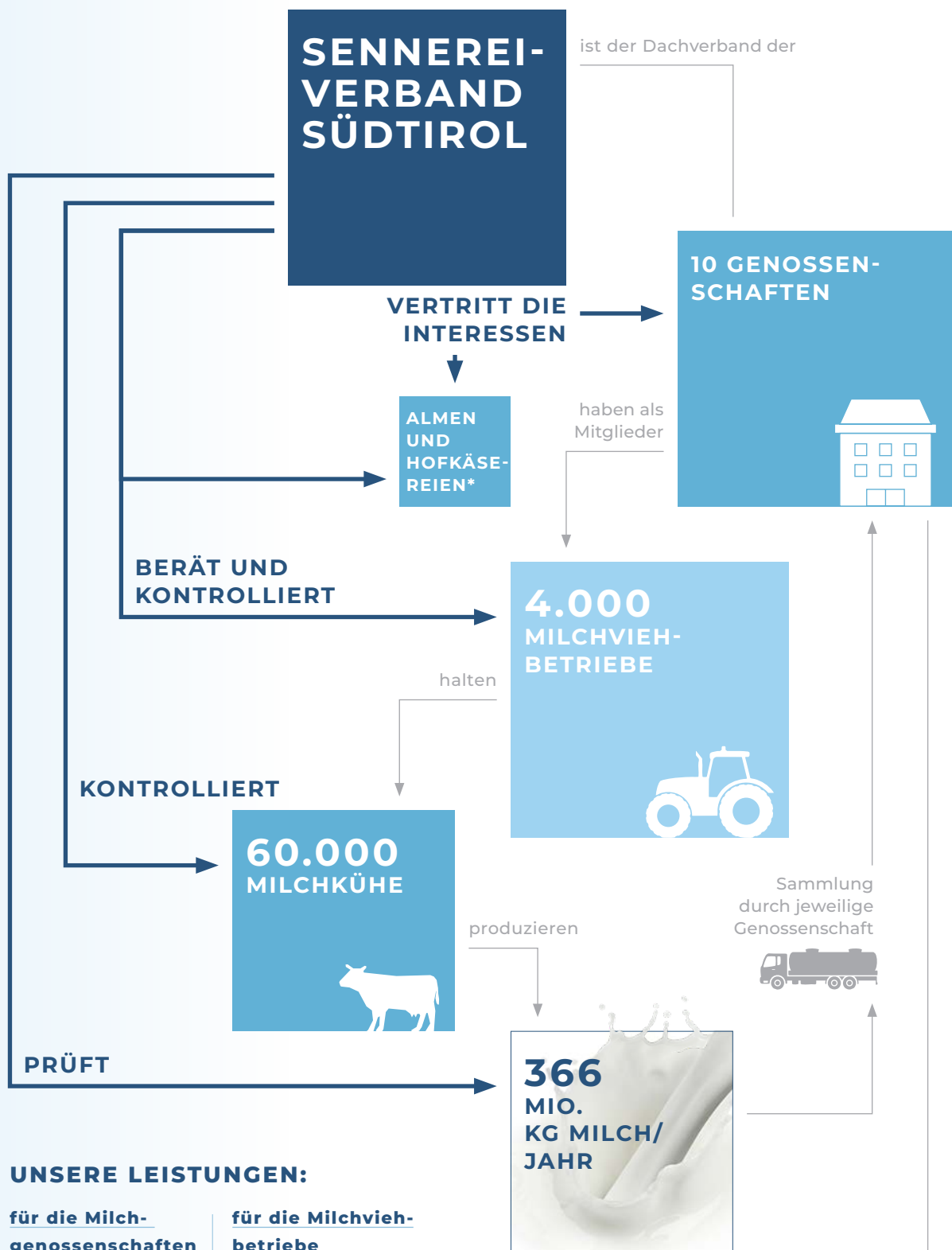
**100 % MILCH
AUS SÜDTIROL**

Qualitätskontrolle
von der Milchgewinnung
am Bauernhof bis zur
Verarbeitung

Gentechnikfrei
vom Futter
bis zur Verarbeitung

natürliche Fütterung
mit ausgewählten
pflanzlichen Futter-
mitteln

**artgerechte
Tierhaltung**
und kontrollierte
Tiergesundheit



UNSERE LEISTUNGEN:

für die Milch-genossenschaften

- Untersuchung der Rohmilch
- Untersuchung der Milchprodukte
- Überwachung der Milchsammelwagen
- Marketing für die Südtiroler Milch
- Interessensvertretung

für die Milchvieh-betriebe

- Beratung Milchgewinnung und Melkanlagetechnik
- Beratung Tierwohl und Nachhaltigkeit

für die Almen und Hofkäsereien*

- Beratung
- Labordienstleistungen

*sind nicht Mitglieder des Sennereiverbandes



MILCHMARKT

// 02

EU-27

Die Milchanlieferung in der EU-27 war im Jahr 2024 stagnierend und betrug 145,7 Mio. t. Ein Anteil von etwa 0,4 Mio. t war auf den zusätzlichen Produktionstag am Schalttag zurückzuführen. Bereits seit 2021 ist das Wachstum des Milchaufkommens in der EU gestoppt.

Innerhalb der EU war die Entwicklung 2024 uneinheitlich. Mehr Milch als im Vorjahr ist unter anderem in Polen, Frankreich und Italien angeliefert worden, wobei es sich in den beiden letztgenannten Ländern lediglich um eine Erholung nach schwachen Vorjahren handelt. In den Niederlanden, Irland und Deutschland haben sich die größten Abnahmen eingestellt. In Deutschland hat vor allem die starke Ausbreitung der Blauzungenkrankheit zur Abnahme des Milchaufkommens beigetragen, zudem ist die Milchkuhherde überdurchschnittlich geschrumpft.

Die verbesserten Margen in der Milchproduktion haben die Milchherzeugung aufgrund der Auswirkungen der Blauzungenkrankheit, der steigenden Umwelt- und

Tierschutzaufgaben sowie der Engpässe bei Arbeitskräften nicht stimulieren können.

Der Milchmarkt hat sich gefestigt und die Preise haben sich im dritten Jahr in Folge auf gutem Niveau bewegt. Ein gedämpftes Rohstoffaufkommen und niedrige Fettgehalte sowie geringe Lagerbestände bestimmten die Lage am Milchmarkt. Dem knappen Angebot stand eine rege Nachfrage nach fetthaltigen Produkten gegenüber. Dies ließ die Preise für Rahm und Butter auf neue Höchstwerte steigen.

Mehr Milch ist insgesamt zu Käse verarbeitet worden, aber weniger zu Butter und Milchpulver. Der Käsemarkt hat sich innerhalb der EU wie auch international als wichtigster Treiber erwiesen. Die höhere Produktion wurde durch die Nachfrage gut aufgenommen.

Die EU hat 2024 weniger Milchprodukte nach Drittländern exportiert als im Vorjahr. Die Importe sind indessen leicht gestiegen.

Der Gesamtabatz von Milchäquivalenten in der EU ist 2024 wie auch im Vorjahr gestiegen. Nur 2022 war es aufgrund der hohen Inflation zu einem vorübergehenden Rückgang des Verbrauchs gekommen.

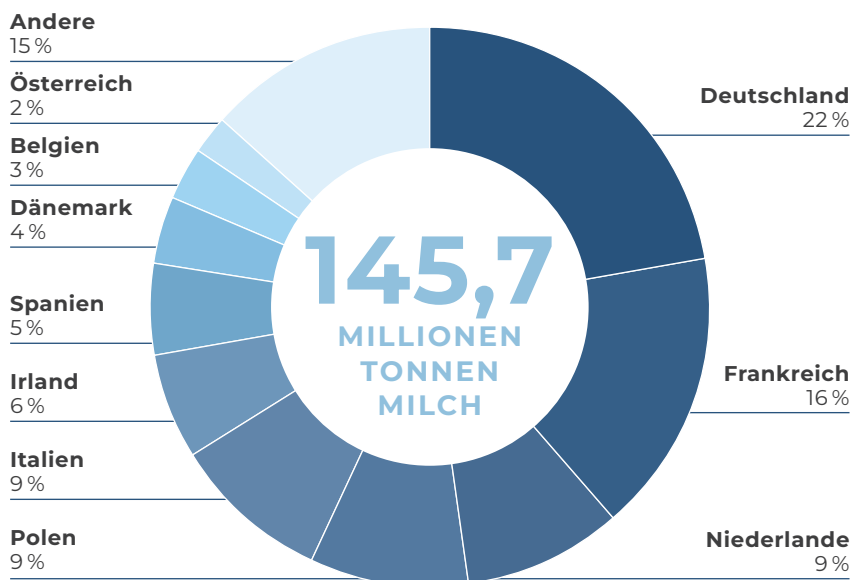
Ausgehend von Deutschland und Frankreich breiteten sich Bauernproteste in ganz Europa aus. Die Wirtschaftlichkeit vieler Betriebe ist bedroht, und der Generationenwechsel gestaltet sich zunehmend schwierig. Zusätzlich erschweren einige EU-Verordnungen die Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe.

Insgesamt rechnet die EU-Kommission mit einem leichten Rückgang des europäischen Milchangebotes bis 2035.

Der kontinuierliche Rückgang der Milchkuhbestände wird nämlich nicht mehr durch eine höhere Milchleistung ausgeglichen werden können. Aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit von Fett und Eiweiß wird eine steigende Produktion von Milcherzeugnissen mit höherer Wertschöpfung erwartet.

Anlieferung von Kuhmilch in der EU

Quelle: www.clal.it



Italien

In Italien ist das Milchaufkommen um 1,6% auf 13,13 Mio. t Milch angestiegen.

Die milchverarbeitenden Betriebe in Italien generieren einen Umsatz von

21,8
MIA. EURO

(das sind 12% des Umsatzes des gesamten Lebensmittelsektors).

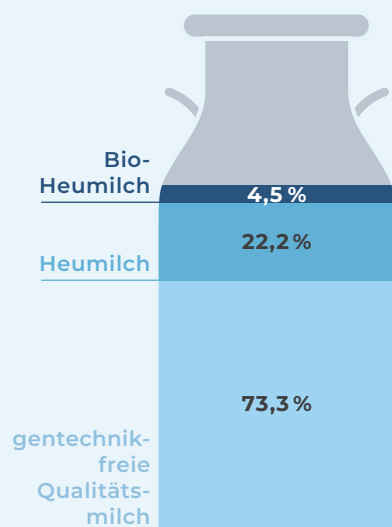
Sie beschäftigen 45.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, unter Berücksichtigung der gesamten Lebensmittelkette geben sie 115.000 Familien Arbeit und Einkommen

Weltweite Bedeutung der Milchwirtschaft

1 MILLIARDE

MENSCHEN (CA. 14 % DER WELTBEVÖLKERUNG) SIND BEZÜGLICH EINKOMMEN UND ARBEITSPLATZ VON DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE MILCH ABHÄNGIG.

- 6 Mia. Menschen integrieren in ihrer Ernährung Milch und Milchprodukte.
- 133 Mio. milchwirtschaftliche Viehbetriebe gibt es weltweit, von denen mehr als 600 Mio. Personen leben.
- In Indien allein gibt es 80 Mio. landwirtschaftliche Betriebe mit durchschnittlich 3 Kühen, hier ist die Milchwirtschaft fundamental für das Einkommen.
- Es werden weltweit ca. 981 Mio. t Milch produziert, wobei die Nachfrage nach Milchprodukten jährlich um 3–4% steigt.



365,5
MILLIONEN KILOGRAMM
KUHMITCH

1,45
MILLIONEN KILOGRAMM
ZIEGENMITCH

3.967
AKTIVE
MITCHLIEFERANTEN

Die Futtergrundlage

Bis Ende Juni war die Witterung regnerisch, kalt und sehr unbeständig. Es gab immer nur sehr kurze Zeitfenster mit schönem Wetter. Aufgrund der nassen Böden war die Futterernte daher gefährlich und zeitweise auch nicht möglich. In den niedrigen Lagen wurde das Heu daher meist zu spät geerntet, wodurch die Qualität gelitten hat. Ab August war es dann sehr heiß und teilweise auch sehr trocken, wodurch die Futtermenge geringer ausgefallen ist.

Die Produktionskosten sind im Vergleich zum Vorjahr relativ stabil, doch immer noch auf einem hohen Niveau.

Angelieferte Mengen

Im Vergleich zum Vorjahr wurde knapp **1% mehr Kuhmilch angeliefert**, insgesamt 365,5 Millionen Kilogramm. Dabei ist zu beachten, dass 2024 ein Schaltjahr war, wodurch ein zusätzlicher Tag für die Milcherzeugung zur Verfügung stand.

Von der angelieferten Milch waren 4,5%, also insgesamt 16,6 Mio. kg Bio-Heumilch. Der Anteil an **Heumilch** an der Gesamtmilchproduktion beträgt 22,2%, also 80,9 Mio. kg.

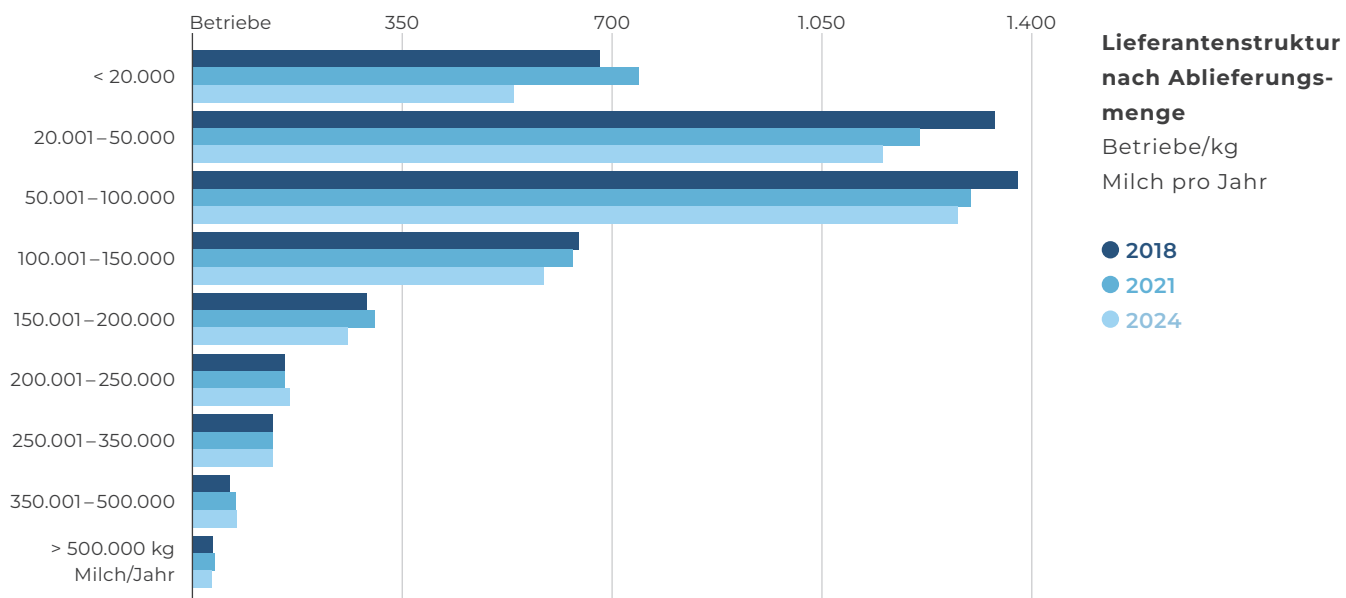
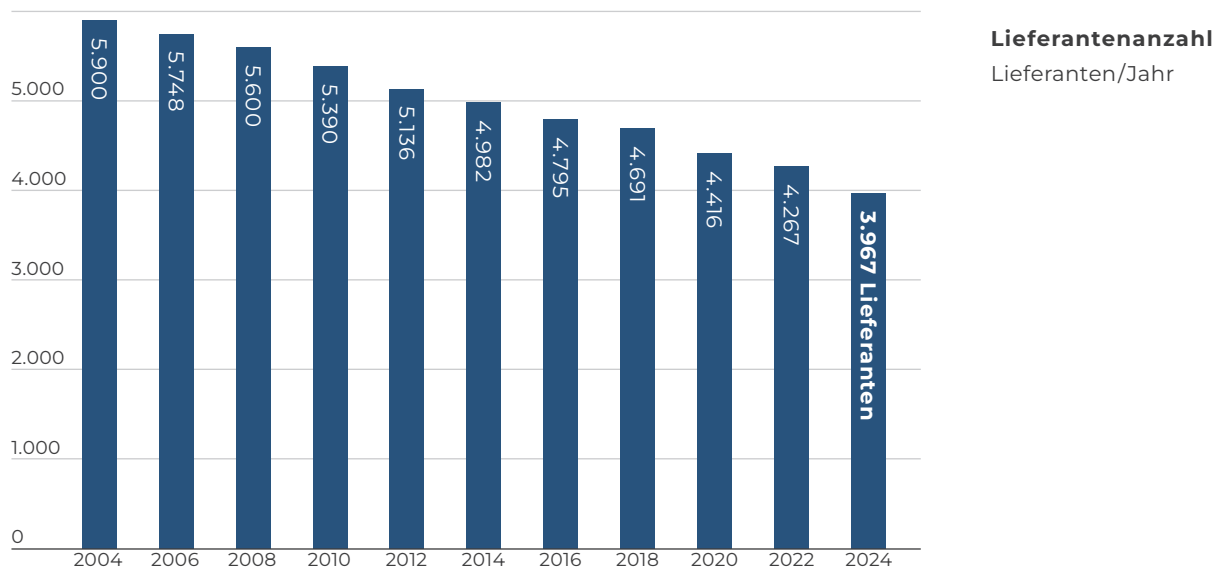
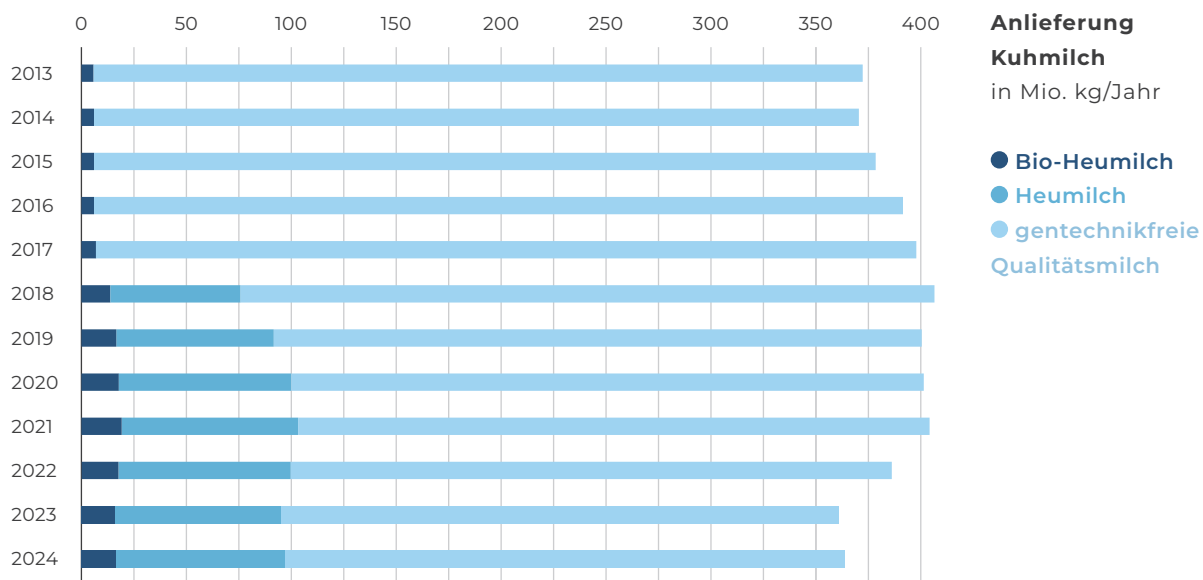
Aus dem nördlichen Wipptal kamen von 211 Lieferanten über 18 Mio. kg. Milch, davon 6 Mio. kg Bio-Heumilch.

Die Anlieferung an **Ziegenmilch** ist im Jahr 2024 leicht von 1,49 Mio. kg auf 1,45 gesunken. Davon waren knapp 4,3% Ziegenmilch in Heumilchqualität.

Im Jahr 2024 gab es 3.967 aktive Milchlieferanten, das sind 138 weniger als im Vorjahr. Es werden alle Lieferanten erfasst, welche im Laufe des Jahres 2024 zumindest einmal Milch abgeliefert haben.

Die durchschnittliche **Milchmenge pro Betrieb** betrug im abgelaufenen Jahr 92.143 kg.

ANLIEFERUNG



VERARBEITUNG & VERMARKTUNG



Die Herausforderungen am Markt waren im Vergleich zum Jahr 2023 deutlich höher. Der Markt entwickelte sich weniger positiv als in den vergangenen Jahren, und zudem war er wetterbedingt in den Monaten Mai und Juni schwach.

Obwohl die Kosten für Energie und Zutaten leicht gesenkt werden konnten, stiegen die Personalkosten deutlich an, ebenso wie die Ausgaben für allgemeine Dienstleistungen, Logistik und die Conai-Gebühren für die Verpackungsverwertung.

Die Preise auf dem Markt blieben stabil, was auch durch die reduzierte Milchverfügbarkeit bedingt war. Die Südtiroler Genossenschaften konnten ihre Marktposition erfolgreich festigen.

Umsatz und Arbeitsplätze

Die Milch wurde an 10 Betriebsstätten verarbeitet.

Der Umsatz der Milchhöfe ist um 2,2% auf 699,39 Mio. Euro gestiegen.

Mittlerweile bieten die Milchhöfe 1.139 Arbeitsplätze.

Südtiroler Milchprodukte wurden in über 40 Länder weltweit exportiert.

Folgende Milchprodukte wurden erzeugt (in Mio. kg):

JOGHURT, SKYR 172,4	UHT UND ESL-MILCH 37,8	KÄSE 22,9	
		FRISCHMILCH 17,1	MASCARPONE, RICOTTA, TOPFEN 13,5
	BUTTER 3,3		SAHNE 2,5

Kuhmilch
365.533.430 kg

+ 0,83 % (2023)
davon Bio-Heumilch
16.626.236 kg
+ 4,36 % (2023)
davon Heumilch
80.954.661 kg
+ 1,57 % (2023)

Frischmilch
17.069.854 kg

- 1,13 % (2023)
davon Heumilch
13.852.777 kg
davon Bio-Heumilch
2.030.136 kg

Joghurt, Skyr
172.420.514 kg

+ 1,04 % (2023)
davon Heumilch
3.510.427 kg
davon Bio-Heumilch
8.276.639 kg

Joghurt zum Löffeln
159.160.654 kg
Joghurt drinks
13.259.860 kg

Käse
(Weich-, Schnitt- &
Hartkäse, Mozzarella)
22.952.054 kg

+ 0,24 % (2023)
davon Heumilch
1.294.610 kg
davon Bio-Heumilch
220.775 kg

**Mascarpone,
Ricotta, Topfen**
13.538.938 kg

+ 7,62 % (2023)

Sahne
2.508.471 kg

- 3,06 % (2023)

Butter
3.285.537 kg

- 3,04 % (2023)
davon Heumilch Bio
94.075 kg

**UHT und
ESL-Milch**
37.809.220 kg

+ 1,94 % (2023)

Ziegenmilch
1.454.983 kg

- 2,58 %
davon Biomilch
7.917 kg
davon Heumilch
81.998 kg

Frischmilch
44.280 kg

- 2,08 % (2023)

Joghurt
27.334 kg

- 0,80 % (2023)

Butter
2.196 kg

+ 12,85 % (2023)

Käse
38.024 kg

- 31,64 % (2023)

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

67,63

CENT/KG

DURCHSCHNITTLICHER
AUSZAHLUNGSPREIS

65,67

CENT/KG

GENTECHNIKFREIE
QUALITÄTSMILCH

85,80

CENT/KG

BIO-HEUMILCH

70,40

CENT/KG

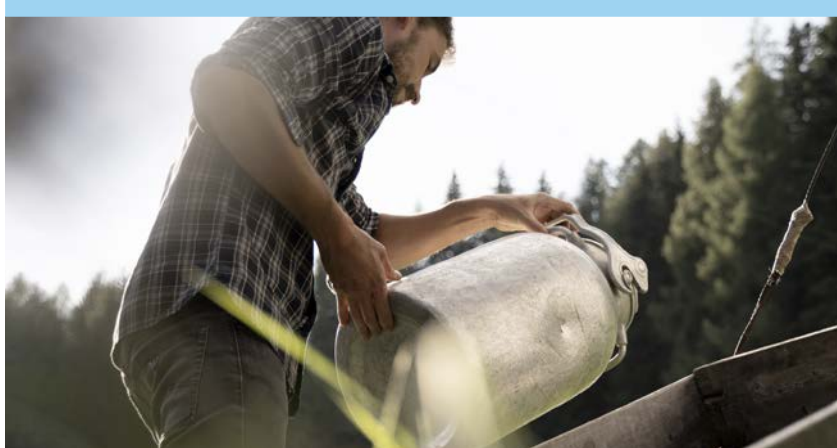
HEUMILCH

88,64

CENT/KG

ZIEGENMILCH

MILCHPREIS



Der Milchzahlungspreis ist der wichtigste Bestandteil der betrieblichen Einnahmen eines Milchviehbetriebes. Die europaweit vorhandene Knappheit an Rohstoff hat die Marktpreise stabil gehalten. Der Druck von Seiten des Marktes für Preisnachlässe war jedoch hoch. In diesem Spannungsfeld ist es den Südtiroler Molkereien gut gelungen, den Milchpreis zu halten.

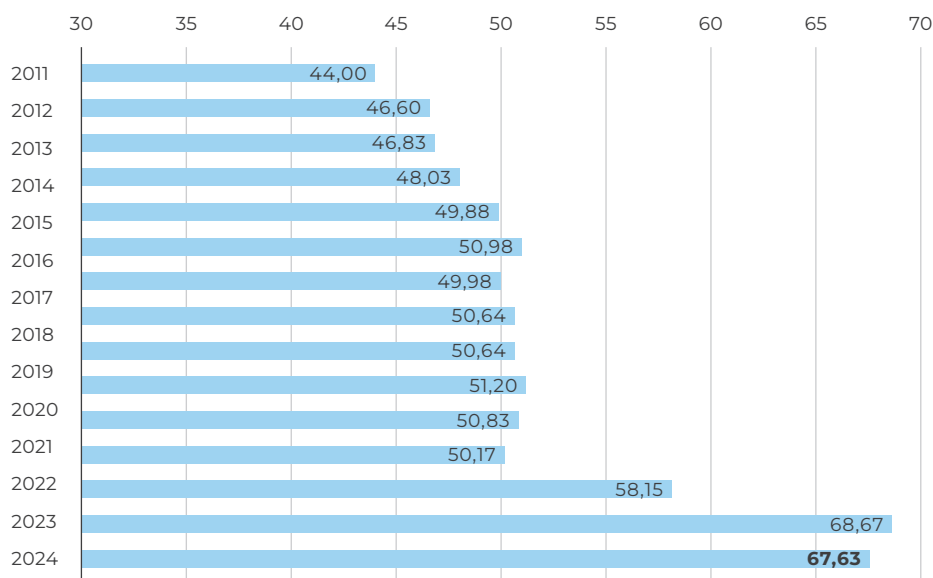
Der Milchzahlungspreis ist in Relation zu den Produktionskosten für die Landwirte zu sehen. Diese bewegen sich weiterhin auf einem hohen Niveau.

Öffentliche Förderungen als Ausgleich für erbrachte Gemeinwohlleistungen sind ein wesentlicher Bestandteil des landwirtschaftlichen Einkommens. Ohne diese Förderungen und zusätzliche Einkommensquellen wären viele landwirtschaftliche Betriebe nicht in der Lage, das erforderliche Familieneinkommen zu erzielen.

Insgesamt wurden an die 3.967 Milchlieferanten

248,66

MIO. EURO
AN MILCHGELD
ausbezahlt.



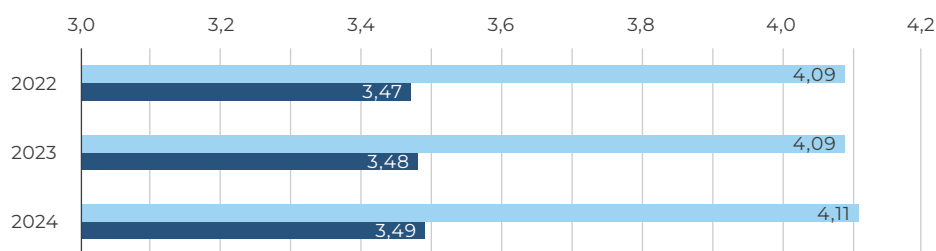
**Entwicklung
des Milchpreises
in Südtirol**
in Cent/kg pro Jahr

EU (27)	48,28 Cent/kg (natürliche Inhaltsstoffe)
Deutschland	47,27 Cent/kg (4 % Fett, 3,4 % Eiweiß)
Österreich	46,76 Cent/kg (3,7 % Fett, 3,4 % Eiweiß)
Frankreich	46,06 Cent/kg (3,8 % Fett, 3,2 % Eiweiß)
Lombardei	52,91 Cent/kg (3,7 % Fett, 3,25 % Eiweiß)
Neuseeland	37,52 Cent/kg (4,2 % Fett, 3,4 % Eiweiß)
USA	46,01 Cent/kg (3,7 % Fett)

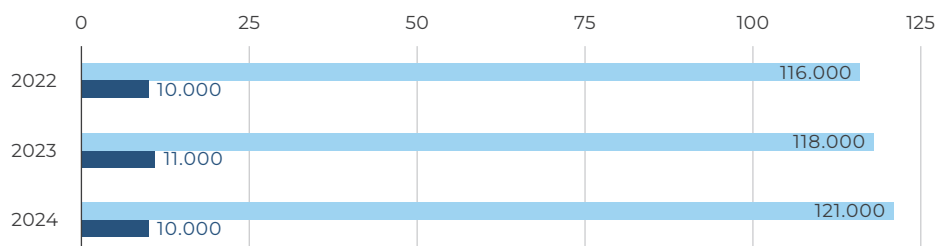
**Einige Milchpreise
im Vergleich**
(konventionelle Milch,
ohne MwSt.)
Quelle: www.clal.it

Die Milchbezahlung richtet sich auch nach der Qualität.

Je höher der Fett- und Eiweißgehalt und je niedriger die Werte für Gesamtkeimzahl und Zellzahl sind, desto höher fällt das Milchgeld aus.



**Entwicklung
des Fettgehalts und
Eiweißgehalts**
in Prozent
● Fettgehalt
● Eiweißgehalt



**Entwicklung
der Zell- und
Gesamtkeimzahl**
Anzahl pro Jahr
● Zellzahl
● Gesamtkeimzahl

QUALITÄT UND KONTROLLE

Der Sennereiverband Südtirol steht für unabhängige Kontrollen, Neutralität und höchste Integrität. Der gesamte Prozess der Milch – von der Produktion auf den Bergbauernhöfen über die Sammlung bis hin zum fertigen Milchprodukt – wird lückenlos überwacht.

// 03

ROHMILCH- UNTERSUCHUNG

Die umfassende Kontrolle der Rohmilch bildet die Grundlage für ein hochwertiges Endprodukt und eine korrekte Entlohnung basierend auf der Milchqualität.

Wichtige Aufgaben im Bereich der Rohmilchanalyse:

- Analyse von Rohmilchproben zur Qualitätsbewertung
- Bereitstellung von Milchgeld-Abrechnungsdaten für Molkereien
- Analyse der Leistungskontrollproben für die Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände
- Analyse der Rohmilchproben für Almen und Direktvermarkter
- Übermittlung der Untersuchungsergebnisse an Landwirte per SMS, E-Mail, Fax, Milkphone oder App
- Gesetzlich vorgeschriebene Überwachung der Milchlieferanten
- Meldung der Milchmengen an SIAN (Sistema informativo agricolo nazionale)
- Monatliche Datenübermittlung an die Molkereien zur Dokumentation der flächenbezogenen Milchproduktion
- Weitergabe der Untersuchungsergebnisse an die Landeszahlstelle zur Auszahlung der Milchprämie
- Analyse von Progesteron- und Trächtigkeitsproben
- Überprüfung der Milchsammelwagen
- Eichung von Volumenmessanlagen mit nationaler und europäischer Zulassung
- Bereitstellung von Proben für das Institut für Tierseuchenbekämpfung zur Untersuchung auf Rinderkrankheiten (IBR, Brucellose, Leukose)
- Vertretung der Interessen bei Aussprachen mit Behörden und Organisationen
- Schulungen, Projekte, Beratung, Vorträge

Akkreditierungen und Zertifizierungen

Prüflabor akkreditiert
nach UNI CEI EN
ISO/IEC 17025:2018
durch Accredia

Kalibrierlabor akkreditiert
nach UNI CEI EN
ISO/IEC 17025:2018
durch Accredia

Private Eichstelle für
Volumenmessanlagen
mit nationaler und
europäischer Zulassung
durch Unioncamere

Anerkannter metrischer
Hersteller für die
Reparatur von Mengen-
messanlagen, autorisiert
durch die Handels-
kammer Bozen

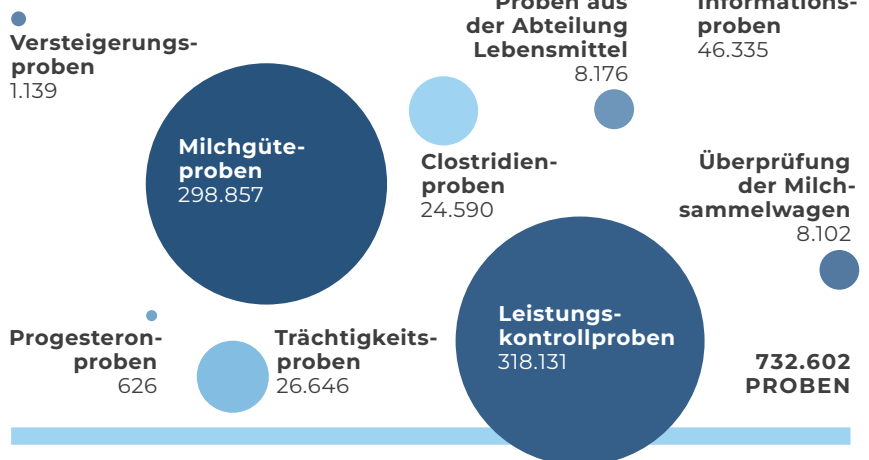
Anerkanntes Labor
für Milchgüteprüfungen
im Auftrag der
AMA-Agrarmarketing
Austria für Milchproben
aus Nordtirol

Zertifizierung der
gesamten Wert-
schöpfungskette Milch
nach dem Accredia-
Standard UNI/PdR 142:2023
„Requisiti minimi per la
Certificazione di Prodotti
con caratteristica/
requisito NON OGM“

Zertifizierung der
Rückverfolgbarkeit der
Wertschöpfungskette
Milch nach dem ISO-
Standard 22005:2008

Im Bereich der Rohmilch werden 9 unter-
schiedliche Arten von Proben abgewickelt.
Diese erfassen insgesamt 45 Parameter.

Insgesamt wurden in der Abteilung Rohmilch
folgende Proben untersucht:



TÄGLICH WERDEN

3.400

PROBEN
UNTERSUCHT.

Dies ergibt insgesamt
über 5 Millionen
Analysen im Jahr.

Abfüllung von Milchproben zur Kontrolle auf Tierkrankheiten

Für das Institut für
Tierseuchenbekämpfung
wurden aus den Milch-
güteproben **3.749 Proben**
zur Untersuchung auf die
Parameter IBR, Brucellose
und Leukose abgefüllt
und zur Verfügung gestellt.

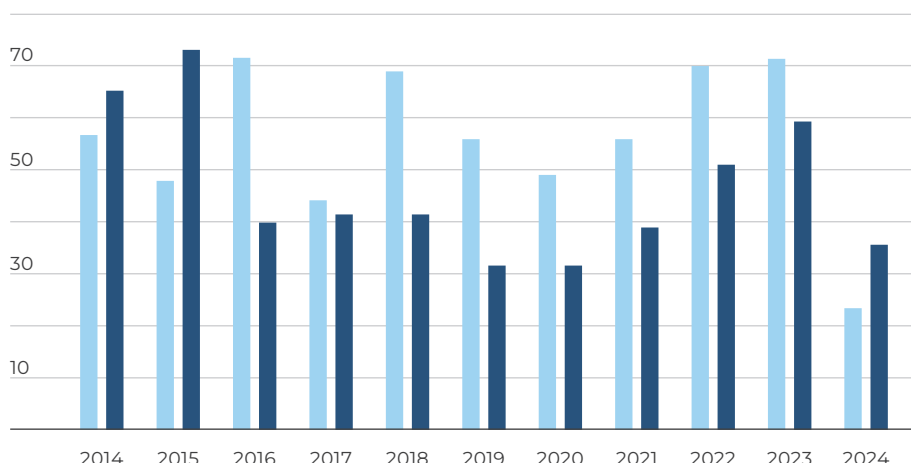


Lieferanten- überwachung

Bei anhaltender Überschreitung der zulässigen Grenzwerte für Zell- und Keimzahlen schreiben die gesetzlichen Bestimmungen Liefersperren vor. Der Sennereiverband Südtirol übernimmt die zentrale Eigenkontrolle für alle Mitglieds-genossenschaften und meldet Verstöße an die Veterinärbehörde.

Anzahl Liefersperren

● Überschreitung Gesamtkeimzahl ● Überschreitung Zellzahl



Alles im Blick

Die Kommunikation mit den Milcherzeugern wird immer weiter optimiert, um eine noch schnellere Reaktion auf Qualitätsabweichungen zu ermöglichen.

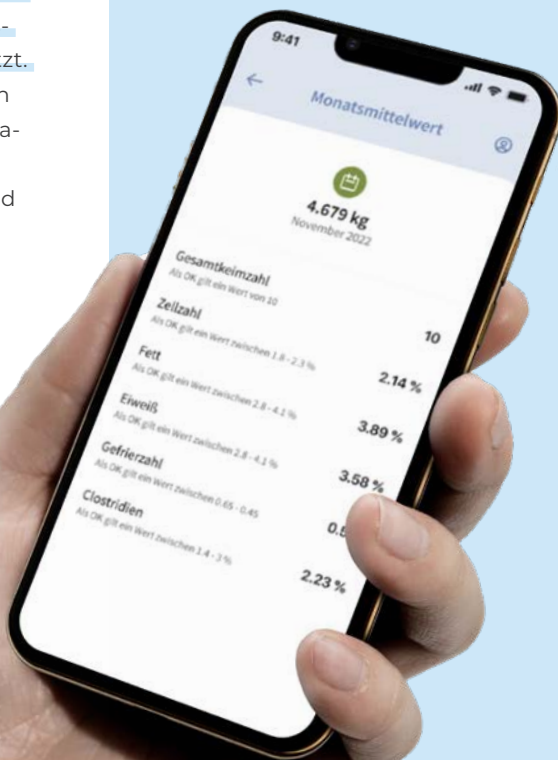
Seit Einführung der App Meine Milch werden die anderen Informationskanäle weniger genutzt. Die App ist inzwischen der wichtigste Informationskanal zwischen Lieferant, Milchhof und Sennereiverband.

4.808

NUTZERINNEN UND NUTZER
DER MILCH APP

3.925

BÄUERINNEN UND BAUERN
NUTZEN DIESSE REGELMÄSSIG



1.161

FAX

44.346

E-MAIL

1.687

INFORMATIONSSCHREIBEN

73.329

SMS

9.521

ANRUF BEI
MILKPHONE

Abnahmen bei den Milchsammelwagen

Eine korrekte Probeziehung bei der Sammelmilch ist die Grundlage für ein korrektes Ergebnis. Ein Milchsammelwagen darf nur dann Proben ziehen, wenn er die regelmäßigen Prüfungen auf Repräsentativität und Verschleppung sowie die Überprüfung auf Hygiene bestanden hat.

Nach Reparaturen oder Wartungsarbeiten an den Mengengeräten sorgt der Sennereiverband in seiner Eigenschaft als metrischer Hersteller wieder für die Verplombung des Messgerätes.

Auch die periodischen Eichungen der Volumenmessanlagen auf Milchsammelwagen oder anderen stationären Anlagen werden durch den Sennereiverband durchgeführt.

FOLGENDE ÜBERPRÜFUNGEN AN DEN MILCHSAMMELWAGEN WURDEN 2024 DURCHGEFÜHRT:

262

ABNAHMEN

345

ÜBERPRÜFUNGEN VON
TEMPERATURFÜHLERN

379

HYGIENEKONTROLLEN

59

EICHUNGEN

16

REPARATUREN



PRODUKT-KONTROLLEN

Qualität, Geschmack und Produktsicherheit sind entscheidende Kaufkriterien. Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten ein hochwertiges und einwandfreies Produkt – insbesondere bei Lebensmitteln hat Sicherheit höchste Priorität.

Die wichtigsten Tätigkeiten im Bereich der Fertigproduktkontrolle im Überblick:

- Analyse von Milchprodukten von Mitglieds-genossenschaften, Direktvermarktern und Almkäsereien (mikrobiologisch, chemisch, physikalisch und sensorisch)
- Durchführung von Qualitätskontrollen gemäß den Richtlinien für das „Qualität Südtirol“-Gütesiegel sowie die Marke „Roter Hahn“
- Stufenkontrollen und Umfeldproben direkt in den Betrieben
- Untersuchung von Abwasserproben
- Rückstandsmonitoring wie z.B. Aflatoxin M1, Pestizide, PBC's, Dioxine, Schwermetalle
- Vergleichsverkostungen und Mitarbeit in Käsebewertungskommissionen
- Interessensvertretung bei Aussprachen mit Behörden und Organisationen
- Durchführung interner Audits in den Mitgliedsbetrieben
- Erstellung von Gutachten
- Schulungen, Projekte, Beratung, Vorträge

Neben den Analysen, welche direkt im Milchhof selbst durchgeführt werden, erfolgen weitere Untersuchungen im Labor des Sennereiverbandes mittels akkreditierter Methoden.

Insgesamt werden im Bereich Lebensmittel

32

AKKREDITIERTE
ANALYSEMETHODEN
angeboten.

Die Untersuchung auf pathogene Keime erfolgt ausschließlich im Labor des Sennereiverbandes.

	Anzahl (2023)	Anzahl (2024)	Ver- änderung	Produktkontrollen im Vergleich
Untersuchte Produkte	26.666	27.008	+ 342	
Mikrobiologische Untersuchungen	63.958	67.892	+ 3.934	
Chemische Untersuchungen	24.471	24.969	+ 498	
Physikalische Untersuchungen	11.163	11.029	- 134	
Sensorische Untersuchungen	3.547	3.304	- 243	
Berechnete Parameter	1.577	1.478	- 99	
Untersuchungen gesamt	104.716	108.672	+ 3.956	

Der Bereich Lebensmittel verzeichnet ein starkes Wachstum, insbesondere bei den Untersuchungen auf pathogene Keime. Aus diesem Grund wurde intensiv an der Planung eines Laborumbaus gearbeitet, um ein modernes, zukunftsfähiges Labor für diese Untersuchungen zu schaffen und den steigenden Anforderungen gerecht zu werden.

Zudem ist geplant, eine neue Laborsoftware (LIMS) anzuschaffen, um die zukünftigen Herausforderungen in den Bereichen Qualitätssicherung, Rückverfolgbarkeit und Modernisierung der Untersuchungsabwicklung zu meistern. Zu diesem Zweck wurden verschiedene Systeme der Datenverarbeitung geprüft.

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.

2024 hat der Sennereiverband Südtirol an 46 Ringversuchen mit 250 Parametern teilgenommen.

26 Ringversuche entfielen dabei auf den Bereich Rohmilch und 20 auf den Bereich Lebensmittel.

Auch für die Mitglieds-genossenschaften wurden die Ringtests koordiniert. Somit konnte die Untersuchungsqualität aller teilnehmenden Betriebe regelmäßig überprüft und gesichert werden.



BERATUNG UND SERVICE

Beratung und technischer Service sind der entscheidende Schlüssel, um die Produktionsqualität in der Landwirtschaft zu steigern und kontinuierliche Verbesserungen zu erzielen.

// 04

HOFBERATUNG

Die Milchqualität hat einen besonders hohen Stellenwert in der Südtiroler Milchwirtschaft. Die Hofberatung informiert über aktuelle technische Innovationen in der Milchgewinnung und empfiehlt gezielte Maßnahmen, um erkannte Mängel in der Milchproduktion und Melktechnik zu beheben.

DIE WICHTIGSTEN TÄTIGKEITEN DER HOFBERATUNG IM ÜBERBLICK:

- Funktionsprüfung der Melkanlage nach DIN ISO 5720 und 6690
- Technische Abnahme von neuen Melkanlagen für den Erhalt der Landesförderung
- Beratung zu Melkhygiene, Melkroutine und Euter-gesundheit
- Hilfestellung zu Haltung und Fütterung
- Überprüfung zur Einhaltung einer gesetzeskonformen Milchproduktion
- Stufenkontrolle und Entnahme von Viertelgemelksproben in den Betrieben
- Hemmstoffnachkontrollen – Freigabe der Lieferanten
- Prüfung der Milchmengen-messgeräte für die Leistungs-kontrolle
- Diverse Probeziehungen und Stufenkontrollen
- Kontrolle und Dokumentation der gentechnikfreien Fütterung und des Standards 100 % Milch aus Südtirol/Italien
- Abhalten von Melkkursen in den landwirtschaftlichen Fachschulen
- Schulungen, Projekte, Beratung, Vorträge

Im Jahr 2024 haben die Hofberater

2.364

BETRIEBSBESUCHE

durchgeführt.

Mit dem Rückgang der Lieferantenzahlen ist auch ein leichter Rückgang der Beratungsanforderungen zu verzeichnen. Im Gegenzug dazu lässt sich beobachten, dass der Aufwand der Beratung pro Betrieb mit dem Wachsen der Betriebe und vor allem mit der Modernisierung der Melktechnik ansteigt.

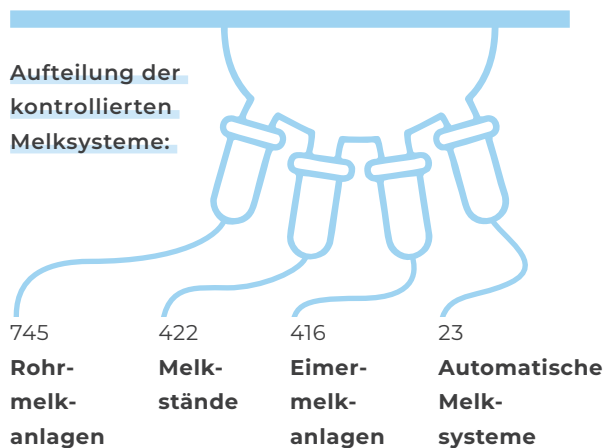
Schwerpunkt Melkanlagen- kontrolle

Die Kontrolle der Melkanlagen ist der wichtigste Bereich der Beratung. Im Jahr 2024 wurden 1.606 Melkanlagen nach DIN ISO 5720 kontrolliert. Immer wieder werden größere Mängel bei der Funktionstüchtigkeit der Melkmaschine festgestellt. Hauptproblematiken sind fehlerhaftes Regelventil (bei 808 Betrieben aufgetreten), nicht korrekte Pulsation (748) und falsch eingestelltes Vakuum (430). Dies zeigt, wie wichtig eine regelmäßige Überprüfung der Melkanlagen ist.

Auch 53 Neuanlagen wurden kontrolliert und kollaudiert. Dabei konnte man beobachten, dass diese Neuanlagen, die zum größten Teil Melkstände und Melkroboter sind, vermehrt mit der modernsten Technik ausgestattet sind. So sind z.B. elektronische Milchmengenmessgeräte, automatische Melkzeugabnahme oder frequenzgesteuerte Vakuumpumpen mittlerweile zum Standard geworden. Für eine einwandfreie Funktion brauchen diese Anlagen genaueste Überprüfungen, was einen größeren Zeitaufwand für die einzelnen Kontrollen bedeutet.

Tätigkeit

MELKANLAGENKONTROLLE	1.606
Davon NEUANLAGEN	53
VIERTELGEMELKSPROBEN UND ZELLZAHL	578
KEIMZAHLBERATUNG	127
KONTROLLE MILCHMENGENMESSGERÄTE	119
SONSTIGE BERATUNG	83
HEMMSTOFFNACHKONTROLLE	35
GEFRIERZAHLBERATUNG	19
TELEFONISCHE BERATUNG	13



In 119 Betrieben wurden die Milchmengenmessgeräte im Auftrag der Vereinigung der Südtiroler Tierzuchtverbände nach AIA-Vorgaben überprüft. Insgesamt wurden 391 Milchmengenmessgeräte kontrolliert.

Häufiges Thema bei den Beratungsgesprächen waren auch die Zell- und Keimzahl. Durch gezielte Maßnahmen wird die Euter-gesundheit optimiert und Zell- und Keimzahlen reduziert.

578 Zellzahlberatungen
1.883 kontrollierte Kühe
3.348 durchgeführte Viertelgemelksproben



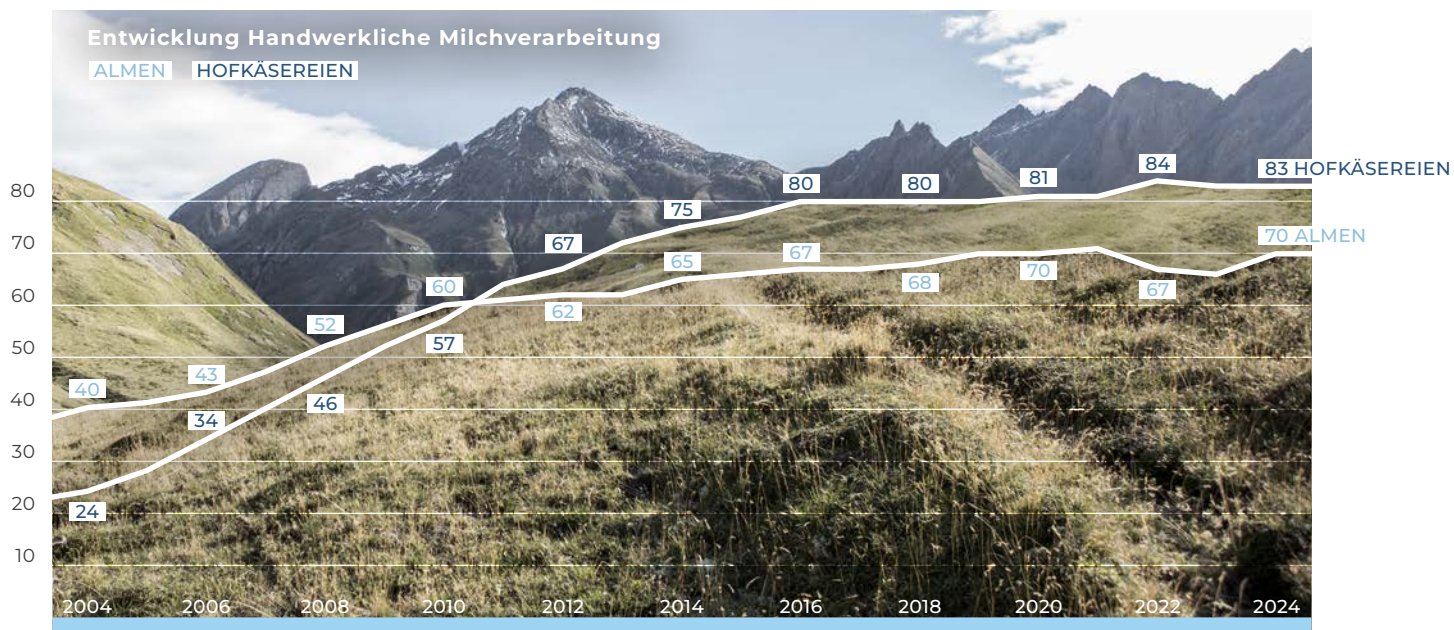
Die etablierten Qualitätssicherungsprogramme des Sennereiverbandes für Milchviehalmen und Hofkäsereien wurden auch im Jahr 2024 fortgeführt. Alle Almen und fast 90 % der Hofkäsereien sind Teil dieser Programme. Mittlerweile bieten die Betriebe ein breit gefächertes Produktsortiment von höchster Qualität an. Der Sennereiverband übernimmt dabei seit mehr als 20 Jahren zahlreiche Aufgaben im Bereich der handwerklichen Milchverarbeitung.

HANDWERKLICHE MILCHVERARBEITUNG

DIE WICHTIGSTEN TÄTIGKEITEN IM BEREICH DER BERATUNG FÜR ALMEN UND HOFKÄSEREIEN IM ÜBERBLICK:

- Koordination des Qualitätssicherungsprogrammes für milchverarbeitende Almen
- Routineberatung
- Aus- und Weiterbildung des Personals der Almen und Hofkäsereien gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft
- Planungsberatung und verfahrenstechnische Planung
- 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
- Schulungen, Projekte, Beratung, Vorträge





Milchviehalmen

Auf den rund 70 betreuten Almen werden ca. 2.000 Milchkühe und ca. 400 Milchziegen gehalten. Die Auftriebszahlen sind in den letzten 20 Jahren konstant bis leicht steigend. Vor allem Almplätze für Milchkühe sind vielerorts gesucht.

Eine praxisnahe, fundierte Ausbildung der Sennen und Hirten nimmt eine Schlüsselrolle für eine gut funktionierende Almwirtschaft ein – vor allem vor dem Hintergrund des häufigen Almpersonalwechsels. Hier ist der Sennereiverband gemeinsam mit den Fachschulen für Landwirtschaft seit vielen Jahren aktiv und bietet ein umfangreiches Kursangebot an. Den Mittelpunkt bildet dabei der 3-wöchige Almsennkurs an der Fachschule Fürstenburg, der mit einer Prüfung zur Erlangung der zertifizierten beruflichen Qualifikation als Almsenn bzw. Almsennin abgeschlossen werden kann.

Das hohe Qualitätsniveau der Südtiroler Almprodukte zeigt sich dabei auch an den Ergebnissen der traditionellen Almkäseverkostungen im Herbst. Bei der internationalen Almkäseolympiade in Galtür holten die Südtiroler Almen insgesamt 21 Medaillen. Bei der Südtiroler Almkäseprämierung an der Fachschule Fürstenburg in Burgeis erhielten 19 von 38 eingereichten Produkten die Note „sehr gut“ oder „ausgezeichnet“.

Selbstvermarkter

Die 83 Südtiroler Hofkäsereien bieten eine enorme Vielfalt an Milchprodukten höchster Qualität an.

Die Hofkäsereien verarbeiten rund 3,5 Mio. kg Kuhmilch/Jahr, das entspricht etwas weniger als 1% der Südtiroler Milch-anlieferungsmenge sowie rund 700.000 kg Ziegenmilch/Jahr, das entspricht der Hälfte der angelieferten Ziegenmilchmenge. Insgesamt liegt die Bruttowertschöpfung bei rund 10 Mio. Euro pro Jahr.

Die Milchverarbeitung am Hof ist eine große Herausforderung in Hinblick auf Investitions- und Betriebskosten, Arbeitsbelastung und Betriebsorganisation, stellt aber für viele Betriebe die wichtigste Einkommensgrundlage dar. Die Nachfrage nach handwerklich hergestellten Milchprodukten ist anhaltend hoch.

2.000
MILCHKÜHE UND
400

MILCHZIEGEN VERBRINGEN
DEN SOMMER AUF DER ALM

FOKUS NACHHALTIGKEIT UND TIERWOHL

Entwicklungen zum Tierwohl

Im Jahr 2024 wurde die nationale Zertifizierung für das Tierwohl „SQNBA“ sowohl inhaltlich als auch technisch weiterentwickelt. Aufgrund fehlender Kontrollpläne für die Zertifizierungsstellen, konnte sie jedoch noch nicht umgesetzt werden. Im November wurden die Pflichtenhefte für die zu zertifizierenden Haltungssysteme und Betriebsgrößen veröffentlicht. Somit wurde bestätigt, dass es für die Milchwirtschaft drei unterschiedliche Zertifizierungsschienen geben wird. Ausschlaggebend ist hierbei, dass auch die Anbindehaltung in Form einer Kombinationshaltung in kleineren Betrieben künftig zertifizierbar sein wird:

- Milchviehbetriebe mit mehr als 90 Rindern ohne Weidegang (ausschließlich Laufställe)
- Milchviehbetriebe mit mehr als 90 Rindern mit Weidegang (Laufställe mit Weidegang oder ganzjährige Weidehaltung)

- Milchviehbetriebe mit bis zu 90 Rindern (Laufställe, Anbindeställe mit mindestens 60 Tagen Weidegang oder Auslauf für nicht laktierende Tiere)

Für Südtirol wird vorwiegend das Pflichtenheft für kleine Betriebe bis zu 90 Rindern von Bedeutung sein.

Zur Zertifizierung muss der Betrieb in erster Linie bei der Classyfarm-Bewertung durch einen Tierarzt den Status „grüne Ampel“ in der dafür vorgesehenen Datenbank erreichen, anschließend erfolgt die SQNBA-Bewertung durch eine Zertifizierungsstelle.

Nachhaltigkeit

Ein weiteres aktuelles Thema ist die Nachhaltigkeit, die aufgrund folgender Bereiche bewertet wird: soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit.

Aufgrund der EU-Vorgaben zu den CSRD-Richtlinien, die ab einer bestimmten Größe, Bilanzsumme oder Umsatz eine Nachhaltigkeitsberichterstattung vorschreiben, werden die größeren Mitgliedsgeossenschaften in den kommenden Jahren diese Berichtspflicht erfüllen müssen. In diesem Kontext wurde beschlossen, dass der Sennereiverband Südtirol die Datensammlung bei den Milchviehbetrieben gebündelt übernehmen wird.

Darüber hinaus ist der Sennereiverband an folgenden Leuchtturmprojekten des Bauernbundes beteiligt:

Leuchtturm 2: CO₂-Fußabdruck der Obst-, Wein- und Milchwirtschaft – Entwicklung eines Klimarechners für landwirtschaftliche Betriebe und Genossenschaften.

Leuchtturm 6: Artenreiches Südtirol – Erhalt der Artenvielfalt und Förderung der Agrobiodiversität.



NETZWERK- ARBEIT



Agri Food Days

Der Obmann hatte am 10.12.2024 die Gelegenheit, in Brüssel im Rahmen der Agri Food Days 2024 in der Session „A Fair Remuneration for Farmers from the Market“ die Position der Landwirte im Berggebiet darzustellen. Insgesamt wurde die Problematik diskutiert, wie die Verarbeiter und die Landwirte in den letzten Jahren mit den steigenden Produktionskosten und der Inflation zurechtgekommen sind. Zudem wurde über Strategien diskutiert, wie eine faire Lebensmittelkette aufgebaut werden könnte.

Arbeitsgruppe Viehwirtschaft im Berggebiet

Der Obmann ist Mitglied des „Gruppo di Lavoro zootecnica di montagna“, welche von Confcooperative Fedagripesca ins Leben gerufen wurde. Als Präsident fungiert Stefano Albasini, Obmann der Concast Trento.

Die Arbeitsgruppe hat sich mehrmals getroffen und ein Positionspapier erarbeitet, welches dem Ministerium verschiedene Maßnahmen unterbreitet, um das Berggebiet zu unterstützen und vor der Abwanderung zu schützen.

Der Sennereiverband Südtirol engagiert sich aktiv in verschiedenen nationalen und internationalen politischen sowie fachlichen Netzwerken, um die Interessen der Bergbäuerinnen und Bergbauern zu vertreten und den Sektor weiterzuentwickeln.

Politischer Austausch

In Südtirol erfolgt ein regelmäßiger Austausch mit dem Landeshauptmann Arno Kompatscher und dem zuständigen Landesrat für Landwirtschaft Luis Walcher sowie den Stakeholdern wie dem Südtiroler Bauernbund.



Internationales Milchgespräch

Vertreter von Erzeugerorganisationen aus verschiedenen Ländern haben sich in Wangen am Bodensee zu einem Gedankenaustausch getroffen. Die Hauptthemen waren das Tierwohl und die Nachhaltigkeit. Auch die Bürokratie macht den Landwirten in allen Ländern vermehrt zu schaffen.

Mit dem Besuch eines Milchviehbetriebes wurde das Treffen abgeschlossen.

Koordinierungsausschuss der Landwirtschaftlichen Genossenschaften im Raiffeisenverband

Das Ziel des Koordinierungsausschusses im Raiffeisenverband ist es, die Zusammenarbeit zwischen den landwirtschaftlichen Genossenschaften (Milch, Vieh, Obst, Wein, Beratungsringe) zu vertiefen, deren Belange zu vertreten, zu gemeinsamen Anliegen Empfehlungen und Vorschläge zu erarbeiten und generell die genossenschaftliche Landwirtschaft zu fördern. In regelmäßigen Treffen werden aktuelle Themen und gemeinsame Vorgehensweisen besprochen sowie an Zukunftsthemen gearbeitet.



AFEMA-Netzwerk

Der Sennereiverband ist Mitglied der AFEMA (Arbeitsgruppe zur Förderung der Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern). Sie vernetzt Akteurinnen und Akteure entlang der Wertschöpfungskette Milch und ermöglicht praktischen und wissenschaftlichen Austausch über diverse Tagungen. Der Sennereiverband arbeitet aktiv im Vorstand sowie bei verschiedenen Arbeitsgruppen mit.

Kommunikation

Der Sennereiverband ist das Sprachrohr für die Südtiroler Milchwirtschaft und äußert sich bei Bedarf zu relevanten Themen des Sektors. Zudem werden fachliche Themen für diverse Zeitschriften aufbereitet.

In Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol und den Südtiroler Milchhöfen übernimmt IDM Südtirol die Planung, Koordination und Umsetzung der Marketingmaßnahmen für Milch und Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen Südtirol.



Agrarkampagne: Herkunftsland „Qualität fürs Leben“

Produkte mit der Marke Südtirol haben ein sehr gutes Image, können aber nicht immer die Wertschöpfung erzielen, die aufgrund der hohen Qualität gerechtfertigt wäre.

Eine Kampagne zur Erhöhung der Bekanntheit für Milch und Milchprodukte mit dem Qualitätszeichen Südtirol, Südtiroler Wein DOC und Südtiroler Apfel g.g.A. startete im Oktober in Italien mit einem TV-Spot und wurde in Deutschland über Podcasts und digitale Videokanäle beworben.

KAMPAGNEN Heumilch-kampagne in Italien

Seit 2019 fokussiert sich die Bewerbung des Südtiroler Milchsektors in Italien auf Heumilch und Heumilchprodukte, um deren hohe Qualität und traditionelle Herstellung hervorzuheben.

2024 wurde die Kampagne in Norditalien über Print-, Online- und Social-Media-Kanäle sowie durch eine Kooperation mit der Rezeptplattform Agrodolce verbreitet. Ergänzend sorgten gebrandete Kühlregale und Promotion-Aktionen in ausgewählten Handelsketten für zusätzliche Sichtbarkeit.

MARKETING & KOMMUNIKATION



EU-PROJEKT

„Originale von den Gipfeln Europas“: Highlights des zweiten Kampagnenjahres

Das zweite Jahr der EU-Kampagne „Originale von den Gipfeln Europas“, vom Konsortium Stilfser Käse g.U. und dem Südtiroler Speck Konsortium wurde erfolgreich abgeschlossen. In Italien und Deutschland fanden Workshops und Verkostungstage statt, bei denen Teilnehmerinnen und Teilnehmer kulinarische Erfahrungen mit Südtiroler Speck g.g.A. und Stilfser Käse g.U. sammelten. In Frankreich sorgten die Restaurant Weeks in Kooperation mit zehn Pariser Restaurants und dem Spitzenkoch Denny Imbroisi sowie Events wie die „Festa della Pizza“ für Aufmerksamkeit. Begleitende PR- und Social-Media-Kampagnen steigerten die Bekanntheit und Wertschätzung der Produkte.



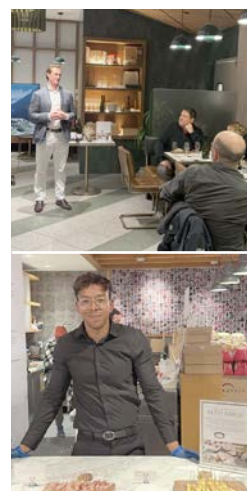
TRADE-MARKETING-AKTIONEN

Vinci l'Alto Adige – Beim Lebensmittel-einkauf Südtirol-Urlaub gewinnen

Vom 14. bis 27. November konnten Ipercoop-Kunden in der Lombardei an der Aktion „Vinci l'Alto Adige“ teilnehmen. Südtiroler Qualitätsprodukte kaufen, ihre Belege online einlösen und Produktboxen oder einen Aufenthalt in einem Vinum Hotel in Südtirol gewinnen. Die Produkte wurden in den Märkten prominent präsentiert, Hostessen und begleitende Marketingmaßnahmen wie Flyer, Online-Werbung und Rezeptbeiträge verstärkten die Sichtbarkeit.

Eataly

Im Oktober präsentierte Eataly in acht Filialen in den USA und Kanada – darunter New York, Toronto, Chicago und Los Angeles – die Südtiroler Qualitätsprodukte Käse mit Qualitätszeichen Südtirol, Südtiroler Speck g.g.A. und Südtiroler Wein DOC. Kunden konnten die Produkte nicht nur kaufen, sondern auch verkosten, während ein spezielles Südtirol-Menü einen Monat lang in den Restaurants angeboten wurde. Ergänzend fanden Schulungen für das Verkaufspersonal statt, um die Bekanntheit und Wertschätzung der Produkte zu steigern.



Trade-Aktivitäten in Deutschland

Der Südtirol Shop in Shop brachte 2024 bereits im dritten Jahr in Folge regionale Spezialitäten nach Deutschland. In 15 EDEKA-Filialen präsentierte er die Vielfalt und Qualität Südtiroler Agrarprodukte mit Verkostungen und 390 Aktionstagen. Exklusive Kooperationen mit Feinkost Käfer und Lindner Esskultur positionierten die Produkte im Premiumsegment. Zudem stärkt ein eigens ausgearbeiteter Markentrainer für Auszubildende großer Handelsketten das Wissen über die Südtiroler Qualitätsprodukte und fördert deren Vertrieb.



PFLEGE DES HEIMATMARKTES

Milch-Schulprojekt:
Kindern die Südtiroler
Milchwirtschaft
näherbringen

Das Milch-Schulprojekt sensibilisiert Schüler und Schülerinnen der dritten Grundschulstufe für regionale Milch und Milchprodukte, gesunde Ernährung und die Bedeutung der Südtiroler Berglandwirtschaft. Im Schuljahr 2023/24 erreichten 13 Milchbotschafterinnen mit 328 Einsätzen rund 5.041 Schüler und Schülerinnen, was einer geschätzten Reichweite von rund 90 % der Drittklässler in Südtirol entspricht. Die interaktive Schulstunde umfasst die Herstellung von Butter, eine Milchverkostung und anschauliche Lehrmaterialien. Abschließend erhalten die Kinder eine Infobroschüre, eine Trinkflasche und einen Joghurt. Auf der Website www.dolomilla.com werden die Lerninhalte frei zur Verfügung gestellt.



Qualichecker:
Für den Kauf
lokaler Produk-
te sensibilisie-
ren

Bei der Aktion Quali-checker kontrollierten Südtirol 1 Moderatoren den Einkauf zufällig ausgewählter Personen auf lokale Produkte. Wer mindestens drei Südtiroler Qualitätsprodukte gekauft hatte, gewann einen Gutschein in Höhe von 100,- €. Von 20 überprüften Personen erfüllten 19 die Kriterien, besonders stark waren dabei Milch und Milchprodukte mit Qualitätszeichen Südtirol vertreten. Die Aktion lief im April und wurde über Südtirol 1 sowie online beworben.



Kochkalender

Der Kochkalender der Südtiroler Frau erscheint jährlich am 15. Dezember und enthält für jeden Tag einen Rezepttipp mit einem Südtiroler Qualitätsprodukt, der auf suedtirolerfrau.it nachzulesen ist. In der Ausgabe des Kalenders von 2024 standen Rezepte mit Südtiroler Milch und Milchprodukten, Produkten mit Qualitätszeichens Südtirol sowie Südtirol Apfel und Südtiroler Speck g.g.A. im Mittelpunkt.

Aktion So(g) frisch der Südtiroler Bauernjugend

Die Aktion „So(g) frisch“ der Südtiroler Bauernjugend sensibilisierte auch 2024 für regionale Agrarprodukte. Durch ein Online-Quiz konnten Teilnehmer und Teilnehmerinnen eine Stofftasche mit Qualitätsprodukten gewinnen. Der Südtiroler Milchsektor war erneut Partner und steuerte pro Stofftasche einen Liter Milch des lokalen Milchhofes bei. Über 6.000 Personen spielten innerhalb von 24 Stunden mit, die Preise wurden anschließend persönlich von Mitgliedern der Südtiroler Bauernjugend nach Hause geliefert.



regio Magazin

Das regio Magazin wurde 2024 zum zweiten Mal mit einer Auflage von 15.000 Stück veröffentlicht. Es stärkt das Bewusstsein für Produkte mit dem Qualitätszeichen Südtirol und wird an relevante Betriebe verteilt. Der Milchsektor widmete sich dem Thema Käse mit Sortenporträts, einem Experteninterview und Food-Pairing-Tipps.

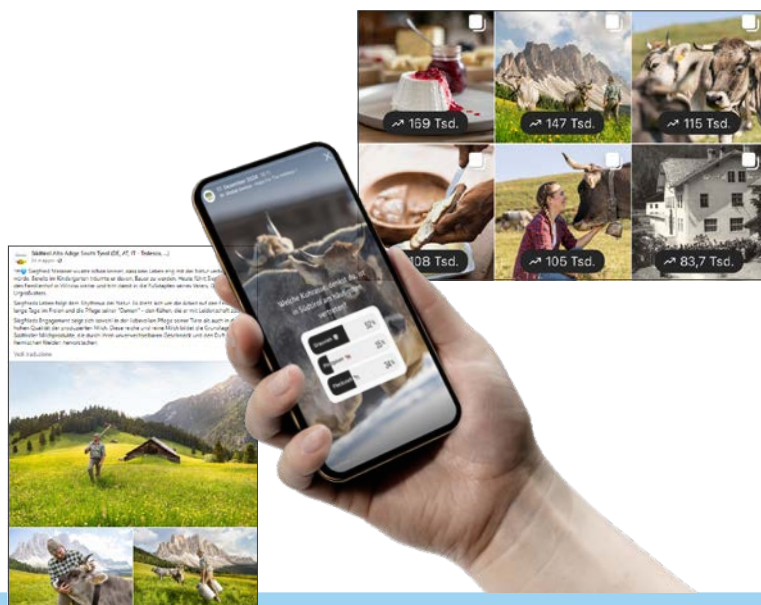


Käsefestival in Sand in Taufers

Das Käsefestival in Sand in Taufers ist ein regionales Genuss-event für Endkonsumenten, bei dem Käseproduzenten aus Südtirol und dem nationalen und internationalen Raum ihre Spezialitäten präsentieren. Auch Käse mit dem Qualitätszeichen Südtirol war beim Festival mit einem eigenen Stand vertreten, der von Genussbotschaftern betreut wurde. Hier hatten die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, die regionalen Käsespezialitäten zu verkosten und mehr über deren Herstellung und Qualität zu erfahren.

Hotelkooperation mit Vinum Hotels

Im Jahr 2024 wurde die erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Hotelgruppierungen der Vinum Hotels fortgesetzt. Diese Partnerschaft setzt auch weiterhin auf die prominente Integration der Südtiroler Qualitätsprodukte in das kulinarische Angebot der Hotels.



Weitere Kommunikationsmaßnahmen in Online- und sozialen Medien

Um die Besucherzahl auf der Website der Südtiroler Milch zu steigern und die Sichtbarkeit der Produkte zu erhöhen, wurden gezielte Maßnahmen in den Bereichen Suchmaschinenoptimierung (SEO) und Suchmaschinenwerbung (SEA) umgesetzt. Zweimal im Monat werden außerdem neue Inhalte, wie aktuelle Nachrichten und Rezepte, auf der Website veröffentlicht.

Zusätzlich wird eine umfassende Social-Media-Strategie verfolgt, die sowohl organische als auch bezahlte Inhalte umfasst. Auf den Kanälen „Südtirol Alto Adige South Tyrol“ und „Qualität Südtirol – Qualità Alto Adige“ auf Facebook sowie den zugehörigen Instagram-Accounts @suedtirol.official und @quality.suedtirol werden regelmäßig Beiträge veröffentlicht, welche die Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol und die Besonderheiten des lokalen Milchsektors hervorheben.

SÜDTIROLS BESTE MILCHLIEFER- ANTEN

// 07

**Bäuerinnen und Bauern
arbeiten täglich mit viel Einsatz
für höchste Milchqualität.**

2.174 Lieferanten,

das sind mehr als die Hälfte aller Lieferanten
haben es geschafft, das gesamte Jahr
über die strengen Qualitätskriterien für die
Superklasse zu erfüllen und erhalten
dafür eine Auszeichnung.

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

*„Weil wir es so gerne tun, liefern
wir auch heute noch Milch.
Freude braucht man, und man
muss gut mit den Tieren umgehen.
Erzwingen kann man nichts.
Es ist das Zusammenspiel,
bei dem vor allem die Kühe den
Ton angeben. Nur so entsteht
die beste Milch.“*

Josef Holzer und Sohn Daniel



Der landesbeste Milch-
lieferant des Jahres 2024 ist:
Josef Holzer,
WIESELER,
MÜHLWALD/TAUFERS –
BERGMILCH SÜDTIROL

Die weiteren Besten der Milchhöfe sind:

Walter Vigl,
Weger, Oberinn/Ritten
Milchhof Brixen

Markus Zössmayr,
Pfitscher, Mauls
Milchhof Sterzing

Josef Franz Reiterer,
Ebenwies, Mölten
Milchhof Meran

Alois Tumler,
Galmeinhof, Naturns
Sennerei Algund

Sonja Walder,
Joggerhof, Toblach
Sennerei Drei Zinnen

Barbara Fuchs,
Pfeifhof, Sexten
Sennerei Sexten

Josef Theiner,
Burgeis
Sennerei Burgeis

Christian Hofer,
Stuberhof, Riffian
Psairer Bergkäserei Bio

UNSER TEAM

VERWALTUNGSRAT



Joachim Reinalter
Obmann



Klaus Faller
Obmannstellvertreter



Adalbert Braunhofer



Thomas Egger



Alfred Pobitzer



Anton Tschurtschenthaler



Peter Ladurner



Paul Fuchs



Josef Theiner

// 08

Direktion/ Verwaltung



Annemarie Kaser
Direktorin



Silvia Steinmayer
Direktionsassistentin & Marketing



Angelika Oberkofler
Tierwohlbeauftragte & Nachhaltigkeitsmanagement



Sabine Gamper
Verwaltung

Abteilung Rohmilchkontrolle



Luis Kerschbaumer
Leiter



Markus Kofler



Aaron Gruber
(ausgetreten am 30.10.2024)



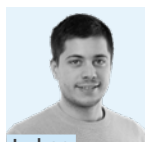
Erich Pramstrahler



Benedikt Plattner
(seit 03.06.2024)



Patrick Geier
(seit 01.10.2024)



Lukas Ebner
Stellvertreter



Lukas Zanon



Katharina Plattner
(ausgetreten am 05.12.2024)



Sonja Hafner



Matthias Marcher
(ausgetreten am 30.09.2024)

Abteilung Lebensmittel



Andreas Österreicher
Leiter



Georg Matzneller



Thomas Fink



Anna Winkler



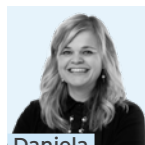
Matteo Maron



Margareth Pöll



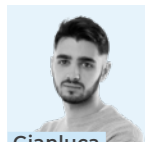
Michael Marmsoler
Stellvertreter



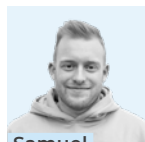
Daniela Abler



Marion Federspiel
(ab 27.05.2024 in Mutterschaft)



Gianluca Martinelli

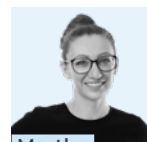


Samuel Ratschiller



Anna Margreth Waldthaler
(seit 02.05.2024)

Qualitätsmanagement



Martha Aichner



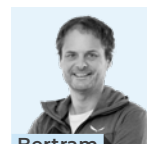
Markus Stärkle



Martin Klotz
(ausgetreten am 01.06.2024)



Beratung Almen und Direktvermarkter



Bertram Stecher

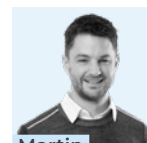
Hofberatung



Michael Pichler
Leiter



Patrik Angerer



Martin Schenk



Michael Eisendle
(ausgetreten am 28.06.2024)



Joachim Schwingshackl
(seit 09.09.2024)

Mitarbeiter auf Abruf
Konrad Wenter
Martin Lunger

IMPRESSUM

Sennereiverband Südtirol

Gen. und landw. Ges.

Galvanistaße 38, I–39100 Bozen

T +39 0471 06 39 00

F +39 0471 06 39 01

info@suedtirolermilch.com

Gestaltung: Kreativagentur Bielov

Fotos: IDM Südtirol/Frieder Blickle, Michael Mair
am Tinkhof, Marion Lafogler, Marco Parisi, Alex Filz,
Manuel Ferrigato, Thomas Monsoro; Ivan Sterk;
Südtirol 1; Sennereiverband Südtirol

Druck: Lanarepro

Copyright 2025 Sennereiverband Südtirol

Gen. und landw. Ges.

Alle Rechte vorbehalten

www.suedtirolermilch.com

