



Das Käsemagazin

Schutzgebühr 12 Euro

Edition 2/24



Almkäseolympiade
in Galtür

Seite 21

**“Von der Wiese auf den Teller -
wie nachhaltig ist unsere Käsekultur?”**

Käse-Schwerpunktthema 2024 - Teil 2

Fortsetzung im Sonderteil ab Seite 3



Juryverkostungen Seite 24

Neue Diplom Sommeliers/ières
ausgezeichnet Seite 22

Veranstaltungskalender Seite 27



Ahrntaler Graukäsefest,
Südtirol Seite 23

„Käse - Von der Wiese auf den Teller - wie nachhaltig ist unsere Käsekultur“?

Wie steht es um Nachhaltigkeit, Regionalität und Social Responsibility in der Milch- & Käsereiwirtschaft?

2 THEMEN dieser Ausgabe

Rinderhaltung in Österreich	3
Milchwirtschaft in Österreich	3
Züchtung von Milchkühen	4
Milchkuhrassen in Österreich	5
Seltene Milchtierrassen	6
Das Pinzgauer Rind - eine besondere Rasse für das alpine Gelände	8
Interview mit Florian Neumayr, Geschäftsführung ARGE Pinzgauer	9
Bekannte internationale Milchkuhrassen	9
Interview Thema „AMA Tierwohl Plus“ mit Dr. Peter Hamedinger, AMA	10
BILLA „Fair zum Tier!“	12
Kuhmilchbetrieb Einblicke vom Daxerhof im Salzburger Flachgau	13
Interview mit Schafbauer Josef Eisl, Seegut Eisl, Abersee	15
Fischhof - Das Ziegenparadies	19
Almkäseolympiade in Galtür	21
Ausgezeichnete Diplom Sommeliers/ières	22
Ahrntaler Graukäsefest	23
Juryverkostungen	24
Kärntens Direktvermarkter	25
Rückblick Käsesommelierabend	26
Veranstaltungskalender	27

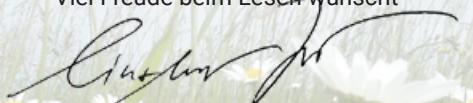
EDITORIAL

Das VKSÖ-Käsemagazin widmet sich in dieser Ausgabe dem Thema „**Tierrassen und Tierhaltung**“.

Vor rund 7.000 Jahren begann die Geschichte der Nutztierrassen im europäischen Alpenraum. Neolithische Bauern erreichten über die sogenannte Donau-Balkan-Route den Osten und anschließend über den Mittelraum die südlichen Alpen. Wurden in der frühen Neuzeit die verschiedenen Nutztierrassen nach funktionalen Aspekten selektiert, wurden mit der zunehmenden Industrialisierung der Landwirtschaft und dem steigenden Bedarf an Lebensmitteln zur Versorgung der rasant wachsenden Bevölkerung auch andere Leistungsmerkmale wichtig. Waren es also anfangs nur jene Schafe, Ziegen und Rinder, die sich an die Umwelt- und Haltungsbedingungen am besten anpassten und damit überlebten, führte gegen Mitte des 19. Jahrhunderts die gezielte Selektion nach äußereren Merkmalen und bestimmten Leistungseigenschaften zu einer immer stärkeren Ausrichtung in der Tierzucht. Gegen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Rassestandards, also die Eigenschaften des jeweiligen Rassetyps, exakt festgelegt.

Im 20. Jahrhundert kam es durch Forst- und Bodenreformen zu einem Umbruch in der Landnutzung. Damit verschwanden viele an die Weidehaltung angepasste Nutztierrassen aus unserer Kulturlandschaft. Diese Veränderung begann sich gegen Ende des 20. Jahrhunderts zu beschleunigen, sodass heute im alpinen Raum der überwiegende Anteil autochthoner Arten ausgestorben ist. Von all den noch ca. 100 verbliebenen autochthonen Milchtierrassen und Schlägen im Alpenraum sind weitere ca. 80 vom Aussterben bedroht. Als Beispiel sei hier die „Blobe Ziege“ genannt, von der aktuell gerade einmal noch 156 Zuchttiere im Herdebuch erfasst sind. Als kleiner Hoffnungsschimmer gilt, dass es heute zahlreiche Vereine und Organisationen gibt, die sich um den Erhalt dieser Nutztierrassen bemühen. In Zeiten, in denen die alpine Küche allerorts groß angepriesen wird, wäre es ja nur logisch, dass auch diese Tiere wieder deutlich stärker in den Fokus gerückt werden.

Viel Freude beim Lesen wünscht



Euer Obmann Johannes Einzenberger!



Rinderhaltung in Österreich

Da von der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Alpenrepublik gut 50 % Grünland sind, stellen Rinderhaltung und Milchproduktion die wichtigsten Produktionszweige der Landwirtschaft dar.

Neben der Schweinehaltung bildet die Rinderhaltung in Österreich mit insgesamt rund 1,9 Millionen gehaltenen Rindern und knapp 53.000 Rinderhaltern (Stand 01.12.2022) einen wichtigen Anteil in der Gesamtproduktion der Landwirtschaft.

Der Produktionswert 2022 betrug 916 Millionen Euro und entsprach einem Anteil von 20 % an der tierischen Produktion.

Die Rinderhaltung zeigt sich differenziert zwischen der spezialisierten Rindermast vor allem in Regionen mit Ackerbau und der Milchwirtschaft im Grünland.

Auch die Rinderhaltung ist wie die gesamte Landwirtschaft geprägt von kleinen Strukturen, wodurch aber auch die Wettbewerbsfähigkeit stark erschwert wird. Der österreichische Rindfleischmarkt ist traditionell geprägt von einer „Überversorgung“ mit einem Selbstversorgungsgrad von rund 144 %.

Aktuell zeigen sich besondere Herausforderungen zu Themen des Tier- schutzes und den Zusammenhang



Tierhaltung und Umweltaspekte (Emissionsminderungen).

Milchwirtschaft in Österreich?



Die Milchwirtschaft stellt mit einem Produktionswert im Jahr 2022 von 1,9 Milliarden Euro einen Anteil von rund 18 % an der landwirtschaftlichen Produktion und ist damit der bedeutendste landwirtschaftliche Sektor in Österreich. Rund 23.000 Milchbäuerinnen und Milchbauern erzeugen 3,9 Millionen Tonnen Rohmilch, wovon circa 89 % an Molkereien geliefert werden.

Ähnlich den anderen Sektoren ist auch die Milchproduktion in Österreich durch kleinstrukturierte grünlandbasierte Familienbetriebe gekennzeichnet, die im Durchschnitt 20 Milchkühe je Betrieb halten. 75 % der Milchviehbetriebe wirtschaften im Berggebiet und tragen so zur optimalen Verwertung des extensiven Grünlandes bei!

Die konsequente Weiterführung der Qualitätsstrategie ist die Basis für

den Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit der österreichischen Milchwirtschaft. 100 % der an heimische Molkereien gelieferten Rohmilch ist Gentechnik frei hergestellt, 99 % ohne Qualitätsabzüge, 19 % sind Bio-Milch und 15 % Heumilch.

Jeder zweite Kilogramm Milch wird in veredelter Form mit Wertschöpfung exportiert und trägt so zu einer positiven Außenhandelsbilanz im Milchbereich bei.

Durch einen hohen Anteil an biologisch produzierter Milch können sowohl Tierwohl-Standards als auch Aspekte zur Nachhaltigkeit in der heimischen Milchproduktion gewährleistet werden.

Die Milchbauern werden in Österreich immer weniger. Im Jahre 1995 gab es noch 77.500 Milchbauern, im Jahre 2023 waren es nur noch 23.000.

ZÜCHTUNG VON MILCHKÜHEN

So funktioniert Züchtung

Tierzucht ist die kontrollierte Fortpflanzung, um bestimmte Eigenschaften bei den Nachkommen zu erhalten. Durch gezielte Paarung oder künstliche Besamung wird versucht, den jeweiligen Zuch Zielen näher zu kommen. Diese Zuch Zielen können international, national oder einzelbetrieblich ausgelegt sein. Zuch Zielen sind langfristig angestrebte, dauerhafte Veränderungen, die sich oft erst im Verlauf mehrerer Generationen voll ausprägen. Sie werden auf die jeweilige Rinderrasse, aber auch auf nationale bzw. betriebsinterne Rahmenbedingungen abgestimmt. Größe, Gewicht, Milchleistung, Euter gesundheit, die sogenannte Fitness einer Kuh, aber auch Fett- und Ei weißgehalt der Milch sind nur einige Beispiele für Eigenschaften, welche durch die Züchtung beeinflusst werden.

Künstliche Besamung

Bis auf wenige Ausnahmen erfolgt heute die Besamung der Kuh künstlich. Der Samen kommt von einem Zuchstier aus einem spezialisierten Betrieb. Nur ausgewählte Stiere bester Abstammung kommen dafür in Frage. Die künstliche Besamung bildet die technische Voraussetzung für die Durchführung abgestimmter nationaler Zuchtprogramme. Die

künstliche Besamung wird von einer Tierärztin respektive einem Tierarzt oder von der Bäuerin/dem Bauern selbst ausgeführt, wenn dieser eine spezielle Ausbildung dafür absolviert hat.

Die Milchleistung

Sowohl international als auch national geht die Zucht von Milchkühen - zumindest offiziell - weg von einseitiger Betonung der Milchleistung. Diese galt über Jahrzehnte als oberstes Zuch Zielen. So hat sich beispielsweise die Milchmenge, welche eine Kuh im Schnitt pro Jahr gibt, in Österreich von 4.670 kg im Jahr 1996 auf mittlerweile über 7.000 kg erhöht. Wobei Kühe mit Jahresmengen weit über 10.000 kg (rund 9.800 l) in Österreich noch eine Seltenheit sind.

Entsprechende Fütterung und Haltungsformen gehen hiermit Hand in Hand. Offizielle Vertreterinnen und Vertreter von Zuchverbänden betonen, dass bei entsprechendem Management diese Milchleistungen für eine Kuh nicht notwendig zu Problemen führen muss. Gleichzeitig zeigt die Statistik, dass eine extrem hohe Milchleistung häufig mit verminderter Tiergesundheit korreliert. Dazu Johann Gasteiner, Forschungsleiter von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein: "Immer mehr" heißt, dass Grenzen ausgelotet werden, genetisch noch

hochpotentere Tiere zu züchten. Die Tiere reagieren dann mit so genannten Produktionskrankheiten - einer erhöhten Zellzahl, Euterentzündungen, Klauenenerkrankungen oder Fruchtbarkeitsstörungen."

Weil das so ist, versuchen die nationalen Zuchverbände die Kühe "fitter" zu züchten. **Gerlinde Halbartschläger, Obfrau der Jungzüchter Österreich, definiert das so:** „Fitness heißt bei einer Kuh, dass sie jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringt. Das schafft nur eine gesunde Kuh. Außerdem heißt Fitness, dass sie keine Klauenprobleme oder Euterentzündung hat, stress- und hitzeresistent ist, dass sie leicht kalbt und leicht zu melken ist.“

Nationale Zuch Zielen und Wünsche der Bäuerinnen und Bauern

Gefragt nach dem aktuellen Zuch Zielen für die Rasse Fleckvieh antwortet Gerlinde Halbartschläger: "Eine Kuh, die nicht mehr allzu schwer und groß ist, weil wir sonst in Österreich das Problem haben, dass sie nicht mehr alm- und weidetauglich ist." Nationale Zuch Zielen müssten letztlich von der einzelnen Bäuerin beziehungsweise vom einzelnen Bauern umgesetzt werden. Dazu Gerlinde Halbartschläger: "Der Zuchverband kann das nur bedingt in eine Richtung steuern, natürlich liegt die Verantwortung klar bei der Landwirtin oder dem Landwirt. Der Zuchverband kann ihm eine Empfehlung geben. Es gibt noch immer alteingesessene Landwirtinnen und Landwirte, die sagen, sie wollen die größte Kuh und nur wenn sie die größte Kuh haben, sind sie die Besten. Aber die Jugend geht mehr in Richtung kleinere, sozusagen sportliche Kuh."

Die Menge Milch, die eine Kuh pro Laktation gibt, steigt kontinuierlich an. In 20 Jahren hat sie sich um ein Drittel gesteigert. Verglichen wird die Milchleistung je Milchkuh in kg, also jene Milch, die eine Kuh im Jahr gibt.



Milchkuhrassen in Österreich

Österreichs Milchkühe sind braun-weiß, braun, schwarz-weiß, rötlich-weiß, grau, schwarz und manche sogar blond. Es gibt Rassen, die es fast überall auf der Welt gibt und solche, die typisch für Österreich sind. In der Milchwirtschaft sind folgende Rassen die wichtigsten in Österreich.



Fleckvieh

Fleckvieh ist die mit Abstand am häufigsten vorkommende Rasse in Österreich. Fast drei von vier Milchkühen in Österreich sind Fleckvieh. Die Rasse stammt vom Simmentaler Rind ab. Dieses kam um 1830 aus der Schweiz nach Österreich. Damals war es sogar eine Dreinutzungsrasse, eignete sich also für Fleisch- und Milchproduktion und als Arbeitstier. In den 1970er-Jahren wurde zur Steigerung der Milchleistung die Rasse Red Holstein eingekreuzt. Fleckvieh wird als klassische Zweinutzungsrasse bezeichnet. Insgesamt gibt es etwas weniger als eineinhalb Millionen Fleckvieh-Rinder - inklusive Jung- und Masttiere - in Österreich, ein Drittel davon lebt in Oberösterreich.



Holstein-Friesian & Red Holstein

Holstein gibt es als das schwarz-weiße Holstein-Friesian und das rötlich-weiße Red Holstein. Die Rasse ist die zweithäufigste in Österreich und stammt aus Nordamerika. Dort wurde sie zu einer reinen Milchrasse herangezüchtet. Männliche österreichische Holstein-Kälber kommen dennoch in die Mast. In Österreich liegt der Anteil dieser Rasse bei etwas über sieben Prozent. Weltweit kommen etwa 90 Prozent der gesamten produzierten Milch von Holstein-Friesian-Rindern.



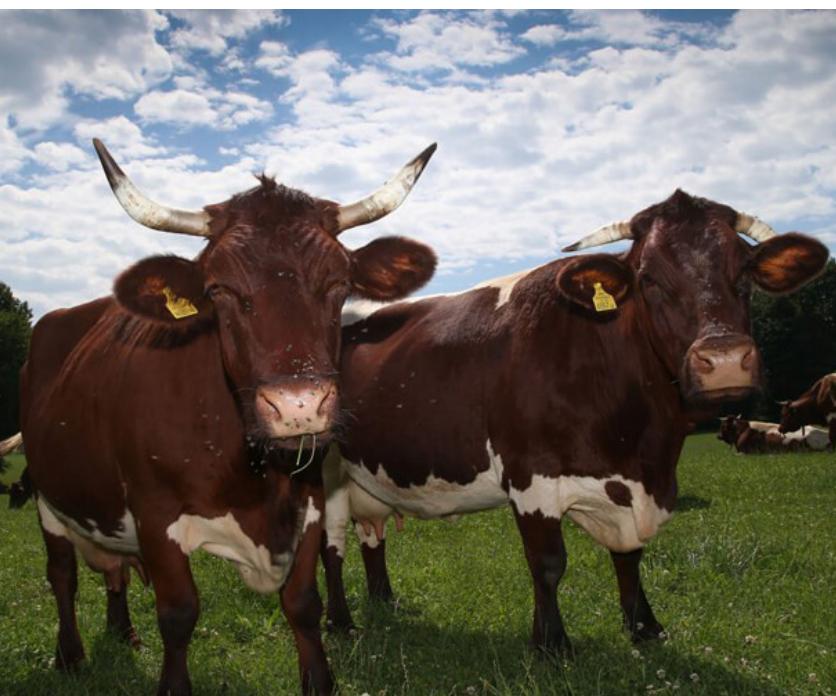
Original Braunvieh

Braunvieh kommt in Österreich am dritt-häufigsten vor, mit einem Anteil von fast sechs Prozent. Das "Original Braunvieh" stammt aus der Schweiz. In den USA wurde Braunvieh auf Milchleistung gezüchtet, dann wieder mit dem "Original Braunvieh" gekreuzt und nach Europa zurückgebracht. Die Rasse ist gut für alpines Gelände geeignet und sehr hitzetolerant. Braunvieh wird als "milchbetonte Zweinutzungsrasse" bezeichnet.

Fortsetzung auf Seite 6

Milchkuhrassen in Österreich

Fortsetzung von Seite 5



Pinzgauer (+ Original Pinzgauer)

Pinzgauer ist eine typisch österreichische Rasse. Namensgebend war die Region Pinzgau im Land Salzburg. Die Rasse verbreitete sich in ganz Österreich, mehr als die Hälfte der Pinzgauer Kühe sind bis heute in Salzburg beheimatet. Österreichweit liegt ihr Anteil bei knapp 2 Prozent. In den 1970er-Jahren wurde Red Holstein eingekreuzt, um die Milchleistung zu steigern. Pinzgauer sind besonders widerstandsfähig und klimarobust und daher sehr gut für die Haltung in steilerem Gelände geeignet. Sie sollen außerdem leichtere Geburten haben und ihr Mutterinstinkt soll besonders ausgeprägt sein. Einzelne Populationen gibt es unter anderem in Südafrika, Kanada, USA, Australien und Neuseeland.



Grauvieh

Tiroler Grauvieh ist eine uralte, bodenständige Rasse, mit westasiatischer Herkunft. Sie gilt als robuste Zweinutzungsrasse mit einer unter den gegebenen Standortbedingungen beachtlichen Milchleistung und einer hohen Fleischqualität. Die Tiere sind aufgrund ihrer Vitalität, ihres gesunden Fundaments und ihrer harten Klauen sehr weidetauglich und widerstandsfähig. Dadurch eignen sie sich sehr gut für die Haltung in extremen Berggebieten und für die Alpung im hochalpinen Bereich. Der österreichweite Anteil liegt knapp unter einem Prozent.



Jersey

Jersey ist besonders in Tirol eine Milchkuhrasse mit zunehmender Beliebtheit. Die Rasse ist kleinwüchsiger und zierlicher als alle anderen bedeutenden Milchkuhrassen. Und deshalb auch für steilere Weideflächen und die Alm gut geeignet. Jersey-Rinder sind sehr wetterrobust und geländegängig, wohl weil sie von der Kanalinsel Jersey abstammen. Eine weitere Besonderheit ist der hohe Eiweiß- und Fettgehalt ihrer Milch.

Seltene Milchtierrassen in Österreich

Österreichs Milchkühe sind braun-weiß, braun, schwarz-weiß, rötlich-weiß, grau, schwarz und manche sogar blond. Es gibt Rassen, die es fast überall auf der Welt gibt und solche, die typisch für Österreich sind. In der Milchwirtschaft sind folgende Rassen die wichtigsten in Österreich.

Rinder	Schafe	Ziegen
Kärntner Blondvieh	Alpines Steinschaf	Tauernschecken Ziege
Murbodner	Weißen Tiroler Steinschaf	Blobe Ziege
Ennstaler Bergschecken	Kärntner Brillenschaf	Pinzgauer Strahlenziege
Pustertaler Sprinzen	Montafoner Steinschaf	Pfauenziege
Tux – Zillertaler	Krainer Steinschaf	Steirische Scheckenziege
Vorderwälder	Braunes Bergschaf	Gämsfärige Gebirgsziege
Waldviertler Blondvieh	Waldschaf	
	Zackelschaf	



Ennstaler Bergschecken (Bilderrechte: Verein Arche Austria)



Die Bloba Ziege (Bilderrechte: Verein Arche Austria)



Zackelschaf (Bilderrechte: Verein Arche Austria)



Pinzgauer Strahlenziege (Bilderrechte: Verein Arche Austria)

Die Pinzgauer Rasse (mit Kreuzungstieren) wird in Österreich mit einem Rassenbestand von rund 38.000 Tieren angeführt, was einem Rassenanteil von 2,1 Prozent entspricht. Das Pinzgauer Rind erreicht eine durchschnittliche Milchleistung von 5.400 Kilogramm Milch.

In Salzburg beispielsweise, der Heimat der Pinzgauer Rinder, gibt es zurzeit 430 Bauern, etwa die Hälfte davon Bio-Bauern, mit knapp 6.000 Kühen der Rasse Pinzgauer. Die Tiere leben artgerecht im Sommer mit Weidegang oder auf Alpen und im Winter vorwiegend in Laufställen. Die Rinder werden mit hofeigenem Gras und Heu und hofeigenen Silagen gefüttert. Als Futterergänzung wird Getreideschrot zugekauft.

Die Geschichte des Pinzgauer Rindes

Das „Pinzgauer Rind“ leitet seinen Namen vom Salzburger Bezirk „Pinzgau“ ab. Die typische Farbzeichnung mit seiner kastanienbraunen Grundfarbe und der Weißzeichnung am Rücken, Bauch sowie an den Vorderarmen und Unterschenkeln ist das Markenzeichen dieser einer der wohl schönsten Rinderrasse der Welt.

Jahrhundertlange Zuchtarbeit unter schwierigsten Voraussetzungen haben die Pinzgauer Rinder zu einer besonders widerstandsfähigen und robusten Rasse geformt.

Bereits 1820 wurden die ersten Pinzgauer nach Rumänien, Jugoslawien und in die Slowakei exportiert, die Präsenz bei Weltausstellungen brachte der Pinzgauer Rinderzucht großes Ansehen. Heute ist die Rasse in über 30 Staaten der Welt verbreitet.

Fakten

Neben der gängigen Braunfärbung, findet man gelegentlich auch

Tiere mit schwarzem Fell, welche früher als Glückstiere bezeichnet wurden und sich erneut großer Beliebtheit erfreuen. Der genetisch hornlosen Variante, bekannt auch unter „Jochberger Hummeln“, kommt in der Mutterkuhhaltung als auch in der Milchviehzucht wachsende Bedeutung zu.

Pinzgauer haben eine gute Brust- und Flankentiefe sowie eine ausgeprägte Oberschenkel-Bemuskelung und empfehlen sich somit als ideale Doppelnutzungsrasse. Die breite genetische Varianz sowie die bekannte exzellente Fleischqualität macht die Pinzgauer Rasse sowohl für die Milch- als auch Fleischproduktion interessant.

Besondere Vorteile

- Robustheit
- Fruchtbarkeit
- Vitalität für hohe Lebensleistung

Hervorragende Eigenschaften

- Dunkle, harte Klauen
- Widerstands- und Anpassungsfähigkeit
- Ruhiger Charakter
- Ausgezeichneter Mutterinstinkt

Leistungsdaten

Das Pinzgauer Rind ist eine Doppelnutzungsrasse. Im Pinzgau werden sie großteils als Milchkühe gehalten, die Mutterkuhhaltung hat aber in den letzten Jahren stetig an Bedeutung gewonnen. Die Milchleistung liegt im Durchschnitt (ca. 6.800 Vollabschlüsse) bei rund 5.400 kg Milch mit 3,90 % Fett und 3,30 % Eiweiß. 43,4 % der Kühe erbrachten ihre Leistung bei Alpung. In dieser Leistung sind allerdings alle im Herdebuch Pinzgauer geführten Tiere eingerechnet, die reinrassigen Tiere sind nicht extra berechnet, sie können aber bei guter Haltung Laktationsleistungen von 8.000 kg Milch und mehr erbringen.



Rassestandard

Das Original Pinzgauer Rind ist ein mittel- bis großrahmiges Zweinutzungsrand (Milch und Fleisch) mit kastanienbrauner Grundfarbe mit charakteristischer weißer Farbzeichnung über Widerrist, Rücken, Oberschenkel, Bauch und Unterbrust. Die Klauen sind dunkel, die Hörner hell mit dunklen Spitzen. Vereinzelt gibt es auch Tiere mit schwarzer Grundfarbe.

Verbreitung

In Österreich sind die Pinzgauer mittlerweile über alle Bundesländer verteilt. Von Vorarlberg bis ins Burgenland und sogar in der Bundeshauptstadt Wien gibt es Pinzgauer Rinder zu sehen. Die Stammheimat ist das Gebiet rund um den Großglockner, besonders der Salzburger Pinzgau/Pongau und der Bezirk Kitzbühel und Kufstein in Tirol, Oberkärnten und das Alpenvorland (Salzburger Flachgau, Salzkammergut).



Herr Neumayr, wie viele Original Pinzgauer Rinder zählt man heute noch?

Mit Stand 1.1.2023 zählen wir 6.000 Pinzgauer Rinder, davon ist das Original Pinzgauer Rind mit 2.400 Stück im Herdebuch eingetragen.

Was ist denn das Besondere am Pinzgauer Rind?

Zum einen die Doppelnutzung Milch und Fleisch, zum anderen wegen der sehr guten Grünfutterverwertung, der langjährigen Nutzungsdauer, der hohen Anpassungsfähigkeit an alpines Gelände. Dazu ist sie auch robuster im Herdenschutz.

Hat man schon mal Überlegungen angestellt, dass man eine Regelung schafft, wonach für den Pinzgauer Bierkäse nur Milch vom Pinzgauer Rind erlaubt wird?

Es gab schon zahlreiche Diskussionen zu diversen Regelungen in der Verwendbarkeit.

Zunächst muss man sagen, dass solche Regelungen nur schwer umsetzbar wären.

Generell ist es aber nicht unser Ansinnen Regelwerke aufzustellen, um etwas zu verkomplizieren. Wir wollen die Menschen vielmehr von den Vorteilen dieser Rinderrasse überzeugen und versuchen, die



Florian Neumayr,
Herdedbuchstelle / Ge-
schäftsführung ARGE
Pinzgauer

Menschen auf dieses wertvolle Rind aufmerksam zu machen und ihm so auch eine Zukunft zu sichern.

Danke für das Gespräch.

*Das Interview mit Florian Neumayr
führte DKS Johannes Einzenberger*

BEKANNTE EUROPÄISCHE MILCHKUHRASSEN

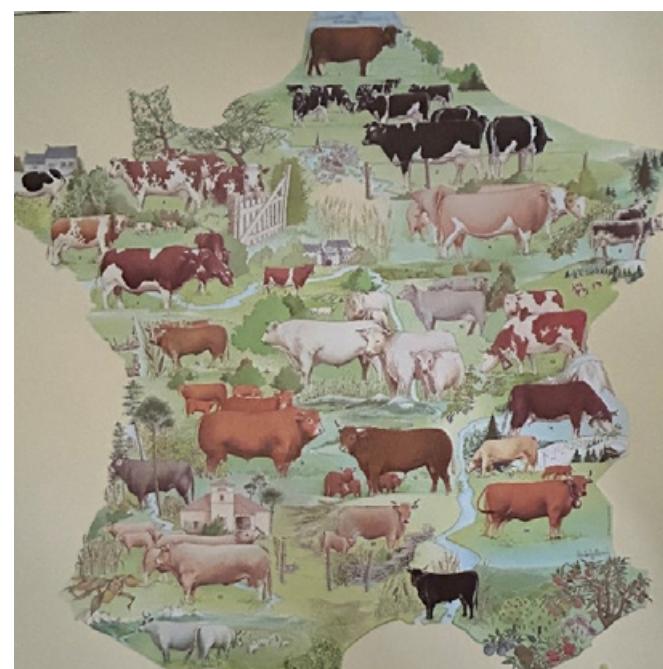
Eine Auswahl an Rinderassen wichtiger Europäische Käseländer

Frankreich

- | | |
|----------------------|---------------|
| ● Blonde d'Aquitaine | ● Normande |
| ● Flamande | ● Maine Anjou |
| ● Limousine | ● Vosgesienne |
| ● Montbéliarde | ● Salers |
| ● Tarentaise | ● Abondance |
| ● Bretonne Pie Noire | ● Aubrac |
| ● Camargue | |



Blonde d'Aquitaine



In Frankreich gibt es nahezu in jeder Region noch gebietstypische Rinderrassen, deren Milch auch für die Herstellung von herkunftsgeschützten Käsen (AOP) verpflichtend festgelegt ist.

Fortsetzung auf Seite 10

Italien

- Burlina – Asiago Pressato
- Rendena

Grigio Alpina



Grigio Alpina



Original Simmentaler

Deutschland

- Deutsches Gelbvieh
- Limpurger

- Hinterwälder
- Murnau-Werdenfelser



Murnau-Werdenfelser

TIERWOHL PLUS Interview mit Dr. Peter Hamedinger, AMA

Steckbrief Peter Hamedinger

Geburtsdatum: 1. Dezember 1966

Geburtsort: Linz, Österreich

Familienstand: Verheiratet mit Roswitha Hamedinger, drei Kinder

Beruflicher Werdegang

1994: Abschluss als Dipl.-Ing. an der Universität für Bodenkultur, Wien - Bereich Landwirtschaft

2004: Promotion zum Dr. nat. techn. an der Universität für Bodenkultur, Wien

Seit 1996: Beschäftigt bei der AMA-Marketing

2004-heute: Leiter des Bereichs Marketingmanagement für Milch und Milchprodukte bei der AMA-Marketing

Leistungen und Projekte

Entwicklung und Umsetzung diverser Qualitätsprogramme im Rahmen der AMA-Marketing

Aktuelles Highlight: Implementierung der Kennzeichnung „AMA-GS mit dem Zusatzmodul Tierhaltung Plus“

Erfolgreiche Kampagnen wie die preisgekrönte Online-Kampagne „Das hat einen Wert“

Mitorganisation und Förderung der AMA-Käsekaiser-Verleihung, die die besten Käseprodukte Österreichs auszeichnet

Sonstige Engagements

Dipl. Käsesommelier (seit 2007)



Peter Hamedinger hat in seiner langen Karriere bei der AMA-Marketing wesentlich zur Qualitätssicherung und Vermarktung österreichischer Milchprodukte beigetragen. Seine Arbeit fokussiert sich stark auf die Hervorhebung regionaler Produkte sowie die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft.

Fortsetzung auf Seite 11

Interview von Helene Lindner mit Peter Hamedinger

Seit mehreren Jahren wird dem Thema Tierwohl eine immer bedeutendere Rolle beigemessen. Welche österreichischen und europäischen Entwicklungen zeichnen sich ab? Wie sieht das neue Stufenmodell bei unseren deutschen Nachbarn aus?

Das Thema Tierwohl gewinnt zunehmend an Bedeutung, sowohl in Österreich als auch in Europa. Ein wichtiger Faktor in dieser Diskussion ist die nachhaltige Bewirtschaftung von Grünland. In Österreich sind 51% der landwirtschaftlichen Nutzflächen Grünland, das von der heimischen Landwirtschaft bewirtschaftet wird. Dieses Grünland bindet CO₂ und dient als enormer Speicher. Aufgrund der Bodenbeschaffenheit, hohen Niederschlägen oder der Höhenlage ist Getreideanbau auf diesen Flächen oft nicht möglich. Erst durch Wiederkäuer wie Kühe, Schafe oder Ziegen können diese Flächen für die menschliche Ernährung nutzbar gemacht werden, da diese Tiere Gras in wertvolle Milch und Fleisch umwandeln. Diese Produkte sind wichtige Eiweißquellen, und diese Praxis hat in unseren Gebieten eine lange Tradition. Es stellt sich in diesem Zusammenhang die berechtigte Frage, ob wir genug tun, um sicherzustellen, dass es unseren Tieren gut geht. Mit der Entwicklung des Tierhaltung Plus Programms haben wir einen wichtigen Schritt in diese Richtung gemacht. Das AMA-Gütesiegel (AMA-GS) Programm ist ein Breitenprogramm und soll für die meisten landwirtschaftlichen Betriebe umsetzbar sein. Schon jetzt wird 73% der Milch in Laufställen produziert, wo die Tiere sich ganzjährig frei bewegen können. In kleineren, oft in Hanglage befindlichen Betrieben – mehr als 70% der Milchviehbetriebe wirtschaften in Berggebieten – ist es jedoch deutlich schwieriger, ganzjährig ausreichende Bewegungsflächen

für die Kühe zu schaffen. Diese Betriebe bieten den Tieren oft Alm- und/oder Weidezeiten im Sommer an.

In Deutschland wurde ein vierstufiges Tierhaltungssystem über sämtliche Tiergattungen etabliert. Die Stufe 4 ist dem BIO-Bereich vorbehalten und entspricht somit den österreichischen Vorgaben (Milchkühen muss täglicher Auslauf gewährleistet werden). Konsumentinnen und Konsumenten haben somit die Möglichkeit, durch ihre Kaufentscheidungen das Tierwohl zu fördern. Tierhaltung Plus würde der Stufe 2 entsprechen, und Tierhaltung Plus Außenklima wäre die Stufe 3. Dort sind Offenfrontställe bzw. Laufställe als Standard vorgegeben. Eine Weiterentwicklung in Richtung einer fünfstufigen Auslobung ist in Ausarbeitung.

Könntest du uns einen Überblick über das neue AMA-Tiergütesiegel und dessen Bedeutung für die Verbraucher geben?

Seit 2017 gibt es im Fleischbereich genehmigte Zusatzmodule, die verbesserte Tierhaltungssysteme – in erster Linie mehr Platzangebot – auszeichnen. Für den Milchbereich haben wir mit den Modulen Tierhaltung Plus und Tierhaltung Plus Außenklima zwei neue Richtlinienergänzungen eingeführt. Diese stellen sicher, dass sich Milchkühe mindestens 120 Tage im Jahr frei bewegen können, jedes Tier ein eigenes Liegebett hat und Kratzbürsten für mehr Wohlbefinden und Fellpflege zur Verfügung stehen. Zusätzlich ist die Teilnahme am Tiergesundheitsdienst verpflichtend.

Diese Maßnahmen tragen dazu bei, die hohen Qualitätsansprüche der Konsumentinnen und Konsumenten noch besser zu erfüllen.

Was ist somit der prägendste Unterschied zum regulären AMA-Tiergütesiegel?

Beim Standard AMA-Gütesiegel ist eine freie Bewegungsmöglichkeit

der Kühe an mindestens 90 Tagen zu garantieren. Eine dauerhafte (ganzjährige) Anbindehaltung ist generell verboten.

Welche Motivation stand hinter der Einführung von AMA Tierwohl Plus?

Unsere Marktforschung zeigt, dass Tierwohl für Konsumenten immer wichtiger wird. Obwohl sich dies nicht immer im Kaufverhalten widerspiegelt, sah die Branche klare Verbesserungsmöglichkeiten und Wettbewerbsvorteile. Daher haben wir das Programm gemäß unserem gesetzlichen Auftrag entwickelt.

Wie überprüft die AMA die Einhaltung der Tierwohlstandards bei den Betrieben, die das Siegel tragen? Bzw. wie wird mit Verstößen gegen die Tierwohlstandards umgegangen?

Das AMA-Kontrollsysteem besteht aus einer dreistufigen Kontrollpyramide. Wir haben eine Null-Toleranz-Politik gegenüber Missständen in der Tierhaltung – sobald Erkenntnisse vorliegen, werden alle gesetzlich vorgeschriebenen Handlungen unverzüglich veranlasst und bei Mängeln werden Betriebe auch gesperrt und dementsprechend sanktioniert. Hier ist anzumerken, dass bei über 80% der Betriebe gar keine Abweichungen feststellbar sind und diese einwandfrei arbeiten.

Gibt es Pläne, die aktuellen Standards für Tierwohl in den kommenden Jahren zu erweitern oder zu verschärfen?

Unser Fokus liegt auf der konsequenten Umsetzung des Programms. Die laufende Evaluierung zeigt, wie gut es funktioniert und wo Verbesserungen nötig sind. Aktuell sehen wir, dass viele Milchbäuerinnen und Milchbauern großen Wert auf das Tierwohl legen und stolz darauf sind, dass ihre Bemühungen nun offiziell anerkannt werden.

Fortsetzung auf Seite 12

Welche Kommunikationsmaßnahmen ergreift die AMA zur Aufklärung der Verbraucher über das Tierwohlsiegel?

Für den Herbst ist eine multimediale Informationskampagne geplant, die das Thema Tierwohl in den Vordergrund stellt. Diese soll die Verbraucher umfassend über die Vorteile und Bedeutung des Tierwohlsiegels informieren.

daher, dass diese gelebte Praxis in den Betrieben auch transparent wird. Dennoch wird die Anpassung an neue Standards für einige Betriebe eine Herausforderung sein, aber wir sind zuversichtlich, dass wir gemeinsam Lösungen finden werden. Langfristig wird Tierwohl weiterhin an Bedeutung gewinnen und sich positiv auf die gesamte Branche auswirken.

oder Winter – vorstellen. Im Falle einer entsprechenden Bewirtschaftung wird aus Almen, Wiesen und Weiden wieder der auch ursprünglich vorhandene Wald – wie wir dann jedoch die hohen Standards für die erforderlichen Lebensmittelimporte absichern bleibt offen. Es ist unsere Aufgabe, darüber aufzuklären und das Gespräch positiv zu beeinflussen.

Wie siehst du die Zukunft der Tierwohlstandards in Österreich und Europa in den nächsten zehn Jahren?

Österreich legt aufgrund der kleineren Strukturen in der Tierhaltung traditionell großen Wert auf die Mensch-Tier-Beziehung. Die Landwirte kennen in der Regel ihre Kühe beim Namen und so wie eine Mutter das Wohlbefinden ihrer Kinder auf den ersten Blick erkennt, kann man sich das auch bei den Milchbauern vorstellen. Entscheidend ist

Welche neuen Trends beobachtest du sonst?

Milch und Fleisch stehen zunehmend in der öffentlichen Diskussion. Für mich zählt Milch zu den wertvollsten Lebensmitteln, daher ist es wichtig, die Grundlagen für eine gesicherte Grünlandbewirtschaftung zu erhalten, um so natürlich auch mittel und langfristig intakte Kultur- und Erholungsgebiete zu gewährleisten. Keiner will sich Österreich ohne Wiesen, Weiden und Almen – egal ob im Sommer

Es gibt von unterschiedlichen Lebensmittel-Händlern Siegel wie zum Beispiel „Fair zum Tier“.

Wie stehst du dazu?

Jede Verbesserung der Tierhaltung ist begrüßenswert. Die Rahmenbedingungen sollten für heimische und importierte Produkte gleich sein, um eine gute Unterscheidbarkeit und bewusste Kaufentscheidungen zu ermöglichen. Auch im Außer-Haus-Verzehr sollte auf Haltungs- und Herkunfts kennzeichnung geachtet werden.

BILLA Gütesiegel „Fair zum Tier!“

DIE BILLA TIERWOHL INITIATIVE



Bei Tierwohl war BILLA schon immer ein Vorreiter. So kommt seit 2020 das Frischfleisch zu 100 % aus Österreich. Ein starkes Zeichen und damals wie heute, einzigartig im heimischen Lebensmittelhandel – für BILLA ist dies ohnedies schon eine Selbstverständlichkeit.

In Österreich gelten grundsätzlich hohe Tierwohl-Standards, die jedoch BILLA nicht hoch genug sind. Mehr Tierwohl als das Gesetz verlangt, bringt das Gütesiegel „Fair zum Tier!“ Dazu gibt es das höchste Tierwohl auch mit Ja! Natürlich.

Das heißt zum Beispiel

- Mehr Platz und Bewegungsfreiheit
- Herkunft von heimischen Bauernhöfen
- Regelmäßige Kontrolle
- Artgemäße gentechnikfreie Fütterung
- Nachhaltigere Produktion

Mehr Platz und Komfort

Den Tieren stehen neben mehr Platz auch Liegeflächen mit Stroh zur Verfügung.

Gentechnikfreie Fütterung

Die Tiere werden zu 100% gentechnikfrei gefüttert. Zusätzlich erhalten sie nur Soja, welcher in Europa angebaut wird.

Strenge Kontrollen

Die höheren Tierwohl-Standards werden durch regelmäßige Kontrollen durch eine unabhängige Stelle gewährleistet.

„Fair zum Tier!“-Milchkühe

Die Milchkühe werden nicht angebunden und leben in Laufställen. An mind. 120 Tagen im Jahr stehen sie auf der Weide oder haben 365 Tage im Jahr einen Auslauf zur Verfügung. Ihr Futter besteht hauptsächlich aus frischen Gräsern und Heu. Im Stall gibt es eingestreute Liegeflächen und Scheuermöglichkeiten.



EINBLICKE VOM DAXERHOF IM SALZBURGER FLACHGAU

Ein Bio-Heumilchbetrieb mit Tierwohl-Vorreiterrolle

Im Herzen des Salzburger Flachgaus betreiben Isabella & Lukas Übertsberger den Daxerhof, einen Bio-Heumilchbetrieb, der traditionelle und innovative Methoden mit moderner Technik kombiniert, um so das Wohl der Tiere zu fördern und höchste Milchqualität zu erzielen.

„Der größte Vorteil in unserem Betrieb war und ist immer noch, dass wir als Familie über die Generationen zusammenarbeiten – uns gegenseitig helfen und unterstützen. So wird nicht nur das Fachwissen von jedem einzelnen eingebracht, sondern jeder hat auch ein Spezialgebiet. Wir geben uns gegenseitig den Raum „Neues“ zu probieren, Veränderungen anzustoßen und Innovationen voranzutreiben. So wächst das Know-How laufend und das „Zusammen-Halten“ und sich gegenseitig auch mal Freispielend motiviert.“, erzählt Isabella.

Ein Familienbetrieb mit Herz und Verstand

Isabella, die jüngste von drei Schwestern, ist nach der Matura an der Landwirtschaftsschule Ursprung vor 14 Jahren als Bäuerin in

den Familienbetrieb eingestiegen und hat den mittlerweile bereits über 250 Jahren familiengeführten Hof mit ihrem Mann übernommen. „Den größten Einflussfaktor für einen erfolgreichen Betrieb ist die Bauernfamilie selbst. Für mich ist ein ruhiger und liebevoller Umgang mit den Kühen der wichtigste Grundstein. Mit viel Fleiß, Know-How und einer Handvoll Mut ist es möglich den Betrieb zu gestalten und so macht die tägliche Arbeit dann auch Spaß“, sagt Isabella überzeugt.

Weidehaltung und Laufstall: Gesundheit und Wohlbefinden der Tiere im Fokus

Die 95 Milchkühe und 45 Jungtiere des Daxerhofs genießen seit vielen Jahren die saftigen Weiden der Region. Der Weideaustrieb beginnt meist bereits früh im Jahr (März) und kann oft bis spät im Herbst (Oktober) aufrechterhalten werden. Sogar das Gewöhnen der jungen Kalbinnen an den Elektrozaun wird sorgfältig durchdacht: die Familienmitglieder unterstützen diese Einführung visuell. „Das führt nicht nur zu reduziertem

Stress und höherem Wohlbefinden der Tiere, auch wir verbinden diesen ersten Weidegang im Jahr mit einer feinen Jause für die ganze Familie“, zwinkert Isabella. Flexibilität und Rotationsweide sind Schlüsselkomponenten des Weidekonzepts. Die Weideflächen sind in zwei sehr große Koppeln unterteilt, was eine optimale Nutzung der Vegetation ermöglicht und Problemen wie Parasitenbefall vorbeugt. Die Kühe weiden auf jungem Gras, das reich an wertvollen Nährstoffen ist und die Klaugesundheit unterstützt. An besonders heißen Sommertagen verbringen die Kühe nur kurze Zeit in den frühen Morgenstunden auf der Weide und ziehen sich später in den kühlen Stall zurück. Der freie Zugang zum Auslauf ist für die Tiere ganzjährig gewährleistet. „Eine zusätzliche Maßnahme, die wir für die Klaue- und Gelenkgesundheit der Tiere umgesetzt haben, sind die Gummimatten im Laufstall“, erklärt Isabella.

Ganzjährige hochwertige Fütterung und alternatives Gesundheitsmanagement

Neben der Weidehaltung wird das ganze Jahr über bestes Belüftungsheu gefüttert. Diese konstante Nährstoffversorgung minimiert Umstellungsprobleme beim Futterwechsel im Frühjahr und Herbst. Durch diese Art der Fütterung benötigt es nur eine sehr geringe Menge an Kraftfutterzuge. „Unser Belüftungsheu wird über eine Heutrocknungsanlage via Luftentfeuchter (Wärmetauscher) in Kombination einer PV-Anlage gewonnen“, zeigt uns Isabella, „zusätzlich können wir durch die



Fortsetzung auf Seite 14

Dachabsaugung und ein Heizregister (wird mit der Hackschnitzelheizung erwärmt) eine sehr nachhaltige Heutrocknung realisieren.“ Ein weiterer sehr wichtiger Ansatz von Isabella ist, die Tiergesundheit weitgehend ohne Antibiotika und Medikamenten umzusetzen – hierfür bedarf es hoher Sensibilität, nicht nur das Wissen über Anzeichen aufkommender Entzündungen oder Krankheiten, sondern insbesondere der enge Kontakt und das Beobachten der Tiere ist für Isabella sehr wichtig. „So können wir frühzeitig Maßnahmen ergreifen und oft viele aufkommenden Probleme schon durch pflanzliche Unterstützung vorbeugen – das spart nicht nur Kosten, sondern hält die Tiere auch langfristig gesund. Hierbei unterstützt uns aber auch sowohl die Technik über die genauen Milch-Auswertungen unseres Melkroboters als auch lassen wir zum Beispiel Milchproben der trächtigen Kühe vor dem Trockenstellen genaustens im Labor untersuchen, damit wir mit möglichst wenig Zugabe von Medikamenten/ Antibiotika fallweise eingreifen könnten.“ Auch ein Erfolgsrezept stellt für die Familie das Drenchen dar, hierbei wird eine große Menge an Wasser mit Vitaminen, Nährstoffen und Hefe verabreicht, was bei den Tieren die Selbstheilung verstärkt. Isabella schmunzelt: „Auch kann man hier im Bedarfsfall ein bisschen Rotwein oder Weißbier ergänzen – der Alkohol regt den Appetit an und fördert eine schnellere Heilung.“

Nachhaltige Kälberaufzucht

Die bedürfnisorientierte Kälberaufzucht ist ein besonderes Anliegen der Übertsbergers. Am Hof kümmert man sich mit besonders großer Hingabe um die Jungtiere. Die Kälber bleiben zunächst bei ihrer Mutter und erhalten Biestmilch, bevor sie in Kleinst-Herden aufwachsen (in denen sie über die nächsten Jahre bis zur Integration in die große Herde verbleiben). Dieses natürliche Aufzuchtsystem verringert Stress und unterstützt eine optimale Entwicklung der Jungtiere. Ein Drittel der Kälbinnen bleibt am Hof und hat jederzeit Zugang zur Weide und wird mit den allerbesten Futtermitteln versorgt, während die anderen Tiere stressfrei an einen nahegelegenen Partnerbetrieb übergeben werden. Diese Vielzahl an verschiedenen Maßnahmen fördern das Wohlbefinden und die Gesundheit der Jungtiere am Hof erheblich und stellen auch in weiterer Folge hohe Milchleistungen der Tiere sicher.

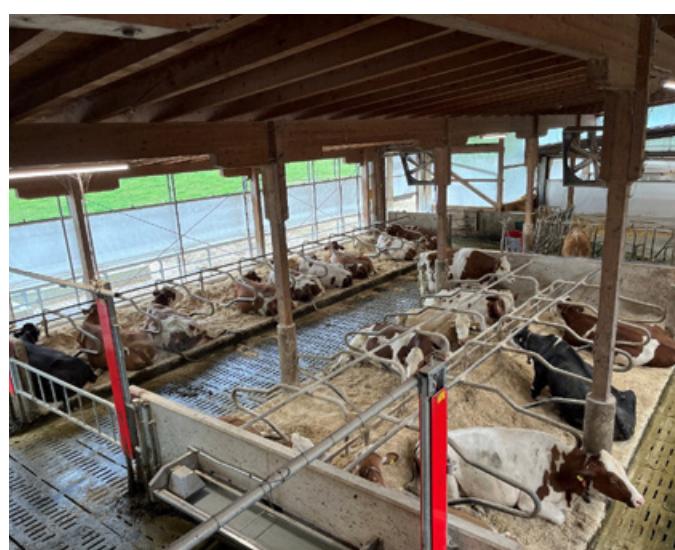
und Arbeitsleben sollen zunehmend besser in Einklang gebracht werden“, sie schmunzelt, „auch im Hinblick aufs Aufbauen der nächsten Generation – wir wollen für unsere Söhne Alexander und Maximilian gemeinsam mit Oma und Opa in den nächsten Jahren vielleicht einen Pool installieren.“



Zukünftige Projekte und Weiterentwicklung

Auf die Frage, ob Isabella und ihre Familie für die Zukunft bereits Projekte in Planung haben, erwidert sie: „Ja, wir wollen die Kennzahlen für die Tiergesundheit weiter steigern. Ebenfalls möchten wir langfristig Gummimatten für den großen Auslauf integrieren und eine noch höhere Energiegewinnung am eigenen Hof sicherstellen. Aber auch Privatleben

Der generationenübergreifende Bio-Heumilchbetrieb von Isabella und Lukas Übertsberger zeigt eindrucksvoll, wie durchdachte Weidehaltung, gezielte Fütterungsstrategien, nachhaltige Bewirtschaftung und eine liebevolle Kälberaufzucht das Tierwohl und die Tiergesundheit verbessern können und gleichzeitig hohe Milchleistungen und Wirtschaftlichkeit einbringen.



Interview mit Sepp Eisl

Geschäftsführung SeeGut Eisl, Abersee

Was waren seinerzeit die Beweggründe für dich, dass du dich für die Schafmilchproduktion und weg von der Kuhmilchproduktion entschieden hast?

Folgende Ausgangslage: meine Eltern hatten einen Betrieb, welcher relativ klein war und es gab nur ein sehr geringes Milchkontingent. Das war genau zu jener Zeit, als die Milchkontingentierung eingeführt wurde. Ich besuchte damals gerade die Schule und ich habe gesehen, dass uns mit dieser Kontingentierung marktwirtschaftlich die Hände so gebunden waren, dass es uns mit diesem Korsett der Milchkontingentierung nicht möglich sein würde von unserer Landwirtschaft eine Familie zu ernähren. Somit ist die Suche nach Alternativen gekommen mit der Frage: „Wie kann man diesen Landwirtschaftsbetrieb so umgestalten, dass man davon eine Familie ernähren kann“?

Also war der Betrieb zu klein und war in dieser Form nicht überlebensfähig?

Ja, denn die Milchkontingentierung hat sehr auf die Historie der Milchliefermenge abgezielt und man war damit zementiert. Man hat sich Milchkontingente zum damaligen Zeitpunkt auch nicht leasen oder kaufen können, sondern nur ganze Betriebe entweder pachten oder kaufen können und dazu waren wir nicht in der Lage. Das hatte auch mit der Gesundheit meiner Eltern zu tun.

Nach vielen Überlegungen wie z.B. Austernpilze oder Chinchilla zu züchten, sind dann halt auch die Milchschafe in die Überlegung einzbezogen worden, denn die Schafmilch unterlag ja keiner Marktordnung. Somit war sie frei am Markt. Allerdings verkauft dann einem auch niemand diese Milch oder die Produkte davon, darum musste

man sich halt selber kümmern. Es gab also keine Regularien und keine Gesetze, die uns hemmten oder beschränkten. Mir wurde dann auch schnell klar, dass in unserem Denken der Kreislaufwirtschaft bei uns im Grünland natürlich wieder ein Wiederkäuer das Richtige wäre. So probierten wir also die Schafwirtschaft aus und haben die Schafe recht rasch lieb gewonnen, was uns dazu bewog das Ganze stärker auszubauen. Da uns ja niemand die Milch abnahm, mussten wir also Produkte entwickeln, die wir am Markt verkaufen konnten und uns danach auch noch einen Markt dafür suchen. Ich habe also zunächst die Ausbildung zum Molker und Käser in Rotholz gemacht und anschließend auch noch die Gesellenprüfung absolviert.

Wie ist es dann dazu gekommen die heute ja so berühmten Schafkäserollen zu machen?

Mein Zugang war zunächst für mich einmal zu lernen, die Schafmilch zu verstehen und lernen Produkte daraus zu machen. Es gab aber eine Denkschule, die lautete: Geh nach Frankreich und schau dir das dort an, denn dort macht man schon seit Generationen Schaf- und Ziegenkäse. Das entsprach aber eben nicht meiner Vorstellung, denn ich wollte die Franzosen ja nicht kopieren, sondern ein eigenständiges Produkt entwickeln. So habe ich in dieser Findungsphase viele spätere Wegbegleiter kennengelernt, wie z.B. Küchenchef Josef Illinger vom Sheraton in Salzburg, der mir sagte, dass er auch gern ein Joghurt von mir haben möchte, was es damals noch nicht gab. Da es sein Wunsch war ein Joghurt im Glas zu bekommen, haben wir ein solches dann auch entwickelt. So haben wir sehr vieles mit unseren Partnern gemeinsam entwickelt, denn man hat



schnell gesehen, dass die einen bestimmten Bedarf haben, den man eben nützen kann. Auch die Schafkäserollen haben wir dann gemeinsam mit Partnern entwickelt.

Schafmilchprodukte wie Schafkäse oder Schafjoghurt waren damals ja ein absolutes Nischenprodukt. Hat man damals vorausschauend schon ahnen können, dass sich dieser Markt so toll entwickeln wird? Haben sich die Vorteile bzw. Vorzüge der Schafmilch auch erst langsam herauskristallisiert müssen?

Grundsätzlich hat es unter Leuten, die im Bereich der Ernährungswissenschaft oder der Medizin angesiedelt waren, schon das Wissen gegeben, dass Schafmilch viele besondere Vorzüge hat. Im Volkswissen war dies aber in keiner Form verankert. Produkte vom Schaf waren eher assoziiert mit Nachkriegs-jahre-Erfahrungen mit unangenehmem Geschmack. Wenn man ein Schafmilchprodukt zum Probieren bekommen hat, hat man zunächst einmal die Nase gerümpft, ehe man sie probiert hat.

Einige Gastronomen und Küchenchefs haben damals aber schon gesehen, dass Schafmilchprodukte ein Potential hätten, um sich vom Mitbewerb zu unterscheiden. Dazu hat sich durch den Tourismus, wo zahlreiche Konsumenten Auslandsaufenthalte in südlicheren Ländern machten, wo Schafe ja stark verbreitet sind, ein Wandel in der Bevöl-



kerung in der Form ergeben, dass die Leute diese Abneigung heute so nicht mehr haben.

Was wir von Anfang an gemacht haben, ist den reinen und natürlichen Geschmack der Schafmilch bestmöglich herauszuarbeiten. Da waren natürlich, entsprechende Maßnahmen zu treffen beim Melken und in der Tierhaltung. Das verstärkte dann auch noch das besonders feine, cremige und körnige der Schafmilch.

Also kann man sagen, dass sich das Image der Schafmilch von seinem schlechten Ruf der Nachkriegsjahre so gewandelt hat, dass Schafmilch aber auch Ziegenmilch heute sogar ein teils höheres Ansehen genießen als generell die Kuhmilch?

Die Schafmilch ist ja schon, was die Inhaltsstoffe anbelangt, höherwertiger als eine Kuhmilch. Speziell auch was die Wirkstoffkonzentration von Vitaminen und Mineralstoffen anbelangt, ist sie viel höherwertiger. Sie ist in Bezug auf Verträglichkeit und Bekömmlichkeit deutlich vorteilhafter, was uns viele Kunden berichten. Ja ein Wandel hat sich insoweit vollzogen, dass Schafmilch und -produkte mittlerweile schon vielfach Trendprodukte geworden sind und deswegen Kuhmilchprodukten nicht selten vorgezogen werden.

Der Unterschied im höheren Fettgehalt der Schafmilch zur Kuhmilch ist ja wohl den wenigsten Konsumenten bekannt.

Das eine ist, dass die Schafmilch einen Trockenmassegehalt hat, der fast doppelt so hoch ist wie bei der Kuhmilch bzw. Ziegenmilch. Sie ist

also konzentrierter. Ein Schaf gibt zum anderen auch wesentlich weniger Milch – in etwa nur die Hälfte einer Ziege. Ein Schaf gibt bei guten Bedingungen 1,5 Liter pro Tag und eine Kuh 30-50 Liter. Zum einen ist es aber auch nicht nur die Fett- bzw. Eiweißmenge, worauf es ankommt, sondern es ist die Zusammensetzung dieser Stoffe. Und wir erhalten da sehr viel Feedback von unseren Kunden:innen, die uns immer wieder berichten, dass die Schafmilch viel bekömmlicher gegenüber der Kuhmilch ist.

Während Kuhmilch traditionell zum überwiegenden Teil von Molkereien und Käserien abgenommen wird, stellt sich für Schaf- und Ziegenmilch das ja ganz anders dar, oder?

Als wir mit unserem Betrieb starteten, gab es in unserer Umgebung weit und breit keinen Abnehmer für unsere Schafmilch. Über die Jahre hinweg hat sich allerdings nun auch ein Markt etabliert und einzelne Abnehmer wie die Fa. Leeb Bio-Milch aus Wartberg an der Krems sammeln die Milch auch in unserer Region wöchentlich ein. Dazu kommen Abnehmer wie die Andechser Molkerei aus Bayern, die Käsmacher aus NÖ, die Bio-Käserei Schlierbach oder auch die Sennerei Zillertal.

Die Vermarktung von Schafkäse liegt wohl in euren eigenen Händen?

Wir vermarkten zum einen stark in die regionale Gastronomie - schon aus Umweltgründen liefern wir selbst nur regional – und arbeiten zudem regional und überregional auch mit guten Großhändlern.

Wie steht das mit dem Ab-Hof-Verkauf bei Euch?

Lange Zeit hat dieser bei uns nur ca. 5% ausgemacht. Seit 2 Jahren haben wir einen Hofladen (Wolke7), wo wir diesen Anteil nun etwas steigern konnten. Dennoch läuft der überwiegende Anteil über unseren Vertrieb.

Viele andere Betriebe haben aber einen überwiegenden Anteil an Ab-Hof-Verkauf. Gibt es denn hierzulande keine anderen brauchbaren Vertriebsschienen für Schaf- und Ziegenmilchbetriebe? Ich denke an so etwas wie FROMI in Frankreich. In Frankreich gibt es einen starken Markt mit Käsehändlern und Affineuren. Auch in Deutschland gibt es etliche große Abnehmer. In Österreich gibt es so etwas praktisch nicht. Da gibt es so etwas wie eine Marktlücke hierzulande.

Ein Thema ist ja auch die Tierhaltung. Was sind die speziellen Herausforderungen für Schafmilchbetriebe? Es gibt ja auch starke saisonale Schwerpunkte.

Wir sind davon überzeugt, dass Wiederkäuer eigentlich Boden- bzw. Flächengebunden gehalten werden müssen. D.h. dass im Grunde genommen dort, wo das Gras wächst, auch die Tiere gehalten werden sollen. Es kann ja nicht sein, dass man die Nahrung für die Tiere über viele tausende Kilometer herbeischaffen muss. Es muss auf jeden Fall flächengebunden und in einer Kreislaufwirtschaft funktionieren. Nur so ergibt das einen Sinn. Der Wiederkäuer grundsätzlich, und das Schaf im Speziellen, sind in der Lage pflanzliche Produkte wie z.B. Gras und Kräuter, die vom Menschen nicht verdaut und zu Eiweiß umgewandelt werden können, durch den langen Verdauungsprozess in diesem Wiederkäuermagen und im Darm aufzuschließen und aufzubereiten und so für den Menschen zu verdaulichen Nährstoffen wie Fleisch, Milch etc. zu machen.

Darum ist es wichtig, dass man den Tieren nicht primär Nahrung wie Getreide gibt, die der Mensch selbst verwerten kann, sondern eben dieses Wiederkäuerfutter. Im wirtschaftlichen Leben wird das häufig anders dargestellt. Für uns ist es aber wichtig, dass man mit viel Grünfutter und wenig Kraftfutter diese Bewirtschaftungsweise betreibt, den Dünger wieder rückführt und somit entsprechende Kreisläufe wieder schließt, die langfristig gesehen das Nachhaltigste sind. Überhaupt ist das Thema Nachhaltigkeit für uns sehr wichtig, denn wir sind der Meinung, dass alles, was wir tun, auch für unsere Enkel und Urenkel genauso verträglich sein muss. Aus diesem Grund machen wir auch biologische Landwirtschaft, denn es ist die nachhaltigste Form der Landwirtschaft und wir sehen, dass es für uns die richtige Bewirtschaftungsform ist.

Wir arbeiten mit dem deutschen Milchschaf. Das ist im deutschen Raum, und im spezifischen das für unser Klima, die zum Melken am besten geeignete Schafrasse. Es gibt ja zahlreiche Schafrassen, denkt man an jene, die in Italien, Spanien oder Frankreich - in wärmeren Klimaregionen - gehalten werden. Wir denken, dass das deutsche Milchschaf viel besser in unsere Region passt. Es ist auch eine gewisse Winterhärte da. Wir Menschen unterscheiden uns da von Kühen und Schafen grundlegend. Diese Tiere sind wesentlich weniger kälteempfindlich, dafür aber auch sehr hitzeempfindlich. Bei Kälte fühlen sie sich eher wohl als bei Hitze. Schafe werden weniger technisch gehalten. Z.B. Anbindehaltung oder Spaltenböden wie bei Kühen und Schweinen haben sich in der Schafhaltung nie bewährt. Wir haben daher die Schafe den ganzen Sommer über auf der Weide und im Winter im Stall auf einer Mistmatte, wo immer wieder darauf Stroh eingestreut wird, damit sie schön bequem und trocken liegen. Diese Matte isoliert und wärmt damit von unten und das

tut den Tieren einfach gut. Das sind im Prinzip Haltungssysteme, wie sie sich schon seit Jahrhunderten für die Schafhaltung bewährt haben. Zur Fütterung haben wir im Sommer die Weide - Tag und Nacht und bei so gut wie jeder Witterung. Vom überschüssigen Gras gewinnen wir das Winterfutter in Form von Heu und Silage. Für unser Produkt - wir produzieren keine lang haltbaren Käse - hat sich eine Mischung aus beiden bewährt. Es ist nur sorgsam darauf zu achten, dass es sich um eine reine und hochwertige Silage handelt.

Kommen wir noch zum leidigen Thema Almwirtschaft und Herdenschutz. Die Entwicklung ist doch für viele Bauern und Bäuerinnen beängstigend. Das Thema ist emotional sehr beladen. Wie geht ihr mit diesem Thema um?

Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass eine Gesellschaft, die sagt, wir wollen die großen Beutegreifer wieder bei uns haben, damit eine extrem starke Veränderung in der Landwirtschaft und hier im Besonderen in der kleinstrukturierten Landwirtschaft - vor allem im Alpenraum - bewirkt. Diese kleinräumige und kleinstrukturierte Landwirtschaft, wie wir sie heute haben, ist ja erst möglich geworden, als wir die großen Beutegreifer nicht mehr hatten. D.h. die spezielle Landwirtschaft mit Schafen und Ziegen, aber auch bei Rindern und Pferden usw. wo wir ja genauso Übergriffe sehen, die wird sich massiv verändern. Ich denke, dass wir das Problem nicht lösen können, indem man einzelne Tiere entnimmt. Die Kosten, die durch diese Wiederansiedlung entstehen, sind enorm, weil egal mit welchen Mitteln man versucht es in den Griff zu bekommen, es wird immer sehr aufwendig und teuer werden.

Wir haben selbst sehr viel probiert und ich habe mir auch europaweit sehr viel angesehen. Wir hatten selbst einen Wolfsriss am Hof im Herbst 2022. Wir hatten schon eini-

ge Ereignisse in den Jahren zuvor. Wir hatten sechs völlig zerfleischte Schafe und etliche angebissene Schafe, die wir dann in tierärztliche Behandlung geben mussten bzw. auch notschlachten mussten. So ein Massaker will kein Tierhalter sehen oder haben. Ich wünsche mir so was auf keinen Fall mehr. Ich sehe aus diesem Grund die Notwendigkeit, die Herde zu schützen. Dieser Herdenschutz ist aber ein schwieriger. Erstens: wir hatten den Wolfsriss nicht auf unserer Alm, sondern am Heimbetrieb - zwischen den Siedlungen. Also im Wohngebiet, wo die toten Tiere, z.T. in der Garteneinfahrt beim Nachbarn, gelegen haben.

Wir haben heuer das zweite Jahr, wo wir mit aufwendigen Zaunsystemen versuchen eine wolfsabweisende Wirkung zu erzeugen. Die Flexibilität in der Weidebewirtschaftung leidet darunter stark und das Landschaftsbild wird dabei auch nicht besser. Die Instandhaltung ist aber enorm und wird von Jahr zu Jahr mehr. Ich habe mir die Herdenschutzhunde in den Abruzzen angesehen. Der Herdenschutz funktioniert dort grundsätzlich. Die haben dort aber relativ große behirte Herden. Für einen Kleinbetrieb wie dem unseren ist das aber praktisch nicht machbar. Das ist also sehr personalaufwendig, was die Behirung anbelangt. Erst das macht es möglich, dass man dann mit dem Herdenschutzhund zusammen eine Schutzwirkung erzielen kann. D.h. die Almwirtschaft mit Schafen, wie sie in Österreich bis weit oberhalb der Waldgrenzen praktiziert wird, die sich auch über große beweidete



Gebiete erstrecken, diese Form wird dann auf Dauer nicht stattfinden können. Man müsste also anstatt der vielen kleinen Schafbetriebe nur ein paar wenige große Schafbetriebe in Österreich haben. Wir wollen aber keinen Betrieb mit 5.000 und mehr Schafen führen. Das Zusammenführen von vielen kleinen Betrieben zu großen Herden, führt andererseits meistens zu sehr großen gesundheitlichen Problemen, dieser neuen Herde.

Die Abschussgenehmigung ist dazu trügerisch, da sich manche vorübergehend sicher fühlen. Die Übergriffe werden sich aber massiv erhöhen und daher werden die Probleme stark ansteigen, weil die Population von Beutegreifern, im speziellen von Wölfen, wenn sie entsprechend Lebensraum finden, recht schnell voranschreitet.

Wir haben in der Schweiz gesehen, dass sie sich innerhalb weniger Jahre (von weniger als 5 Jahren) von in etwa 100 Individuen auf 300 entwickelt haben. Im Vorjahr wurden in Österreich 96 amtlich registrierte Wölfe festgestellt. Dazu kommen noch etliche nicht erfasste Wölfe.

Man hört ja täglich, dass Bauern und Bäuerinnen ihre Tiere nicht mehr auf die Alm bringen zum Weiden. Wie geht man mit dieser psychologischen Belastung um und wie geht man da insbesondere emotional damit um? Wird die Alm bei euch überhaupt noch von Schafen bewirtschaftet?

Wir haben die Jungtiere und die Böcke auf der Alm, schützen die auch entsprechend mit einem Zaun, sehen hier aber nur einen begrenzten Schutz. Der Aufwand ist aber dermaßen hoch, dass dies auf Dauer höchstwahrscheinlich nicht machbar sein wird, wenn das nicht von öffentlicher Seite mitfinanziert wird. Grundsätzlich gehen wir in der Familie so damit um, dass wir sagen, wir wollen uns an dieser stark emotionalisierten Diskussion nicht beteiligen. Das bringt uns ja nicht voran, das erhöht nur die Kluft und

die Gräben in der Gesellschaft. Wir suchen Lösungen. Aber klar, wenn man dann selber betroffen ist wie wir, dann passiert es auch uns, dass einen die Emotionen überkommen. Ich war auch kurz davor meine toten Schafe auf den Anhänger zu packen und nach Brüssel zu bringen und diese vor die europäische Kommission zu legen. Meine Familie hat mich aber abgehalten und sie sagten mir, dass ich immer sage, man sollte nicht emotional reagieren. Aber ich hoffe man kann verstehen, wie sehr mich das betroffen gemacht hat und wie sehr man an seinen Tieren hängt. Ich bin jedoch der Meinung, dass man mit so einem absoluten Schutz dieser Beutegreifer eine völlige einseitige und überzogene Maßnahme geschaffen hat, die große Schwierigkeiten schafft. Was sind denn dann diese vielen Nutztiere wert, mit und von denen wir leben? Dennoch werden wir unsere Herden, soweit es überhaupt möglich ist, mit Herden- schutz schützen, auch wenn es da viele in der Bevölkerung gibt, die der Meinung sind, das sei sinnlos.

Das ist wohl ein trauriges Kapitel mehr in der aktuellen Landwirtschaft. Offensichtlich ein Problem mehr, dass die Bauern und Bäuerinnen wohl wieder einmal selber lösen sollen. Wie hältst du es denn aktuell mit all den Gütesiegeln?

Das höchste Gütesiegel für uns ist Bio. Wir wollen gar keine weiteren Gütesiegel, da wir unsere Kunden nicht dem Wirr-Warr der vielen Gütesiegel aussetzen wollen.

Betriebe sind ja heute fast generell nur noch zukunftsfähig, wenn sie wachsen, größer werden und Kostenoptimierter wirtschaften. Wie schaut denn die Zukunft da für euch aus, um überlebensfähig zu bleiben?

Ich habe mit einem Betrieb begonnen, wo viele der Meinung waren, der ist nicht überlebensfähig. Wir haben bis heute weit über das Ziel hinaus gewirtschaftet. Das Ziel war

eine Familie zu ernähren. Wir haben heute im Schnitt so 15 Mitarbeiter das ganze Jahr hindurch beschäftigt. Das auch deswegen, da wir sehr stark in die Diversifizierung und Veredelung der Produkte gegangen sind und weil wir vor allem versucht haben den Betrieb breiter aufzustellen. Auch nachhaltig zu gestalten. Nachhaltig im Umgang mit den Energien und Rohstoffen, mit den Tieren, mit den Menschen und mit der Umwelt. Meine Frau und ich sind in der glücklichen Lage, dass wir Kinder haben, die mitten im Betrieb stehen und mitwirtschaften und sind so eben dabei eine gute Übergabe vorzubereiten. Ich denke es ist nicht so wichtig mit welcher Tierrasse man sich beschäftigt, sondern viel mehr mit welcher geistigen Einstellung gehen wir das Leben an! Wir versuchen da einen Geist hineinzulegen, der lebensbejahend ist und versuchen die Dinge positiv zu sehen; die Chancen sehen und wahrnehmen und Probleme lösen. Daher bin ich der Meinung, dass es weniger eine Frage der Betriebsgröße in der Form von Hektar ist, sondern es mehr eine Frage ist, wie gehen wir mit dem Markt um und wie gehe ich mit den Menschen um.

Finde ich den Kunden, den Abnehmer solcher Spezialprodukte und Spezialitäten, wie wir sie produzieren? Wir sehen, dass es auch notwendig ist, Marketing zu machen und eine starke Marke zu kreieren, denn was hilft es denn, wenn man allerbeste Produkte macht, und es weiß es niemand und es kennt sie keiner?

Daher sehe ich drei wesentliche Dinge die wichtig sind. Erstens die Produktion eines Rohstoffs von einzigartiger Güte. Zum zweiten die Veredelung, wo ein sehr gutes Handwerk notwendig ist. Und drittens die Vermarktung und das Marketing, das heute einen mindestens so hohen Stellenwert hat, wie die ersten beiden Dinge.

Danke für die Zeit und das überaus erfahrungsreiche Gespräch.

Fischhof - Das Ziegenparadies

Das Interview mit Johanna Wallinger führt DKS Johannes Einzenberger



Die Ziegenkäsespezialitäten der Familie Wallinger sind in der Gastronomie und in und um Salzburg bekannt und werden hochgeschätzt. Durch das Ausprobieren mit optimalen Produkten, wie der Ziegenmilch mit Kräutern aus dem Hausgarten, werden schmackhafte, regionale Lebensmittel produziert.

Johanna und Christian Wallinger übernahmen den Hof 1996. Kurz danach entdeckte Johanna ihre Leidenschaft für das Käsen. Zur gemeinsamen Hochzeit bekamen sie dann zwei Ziegen geschenkt. Die Herde hat sich bis heute auf über 130 Tiere vergrößert und die Ziegen führen ein paradiesisches Leben im 2015 erbauten Freilaufstall.

Das Sortiment ist saisonabhängig. Vom eingelegten Bio-Ziegenkäse, zu den bunten Ziegenkäsebällchen, verschiedenen Aufstrichen und hin zu Schnittkäse reicht die Palette. Dazu verarbeiten die Wallingers auch das Ziegenfleisch, wie beispielsweise zu Ziegenfleischschinken, verschiedenen Würsten, eingekochtem Milchkitz, das ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht wird und als Ragout, Bolognese oder Chili con Carne erhältlich ist. Abgerundet wird das Angebot im Hofladen von Honig & Co, denn Johannas Mann Christian ist leidenschaftlicher Imker.



Warum haben sie sich für die Ziegenmilchwirtschaft entschieden?

Johanna Wallinger: Wir haben vor 25 Jahren zu unserer Hochzeit zwei Ziegenkitzler geschenkt bekommen und haben uns in sie verliebt. Da haben wir entschieden, von nun an Ziegen zu züchten. Natürlich war es auch eine Frage des Kapitals, denn es war sicher günstiger mit Ziegen zu starten als mit Kühen.

Wie viele Ziegen halten sie heute und von welcher Rasse stammen sie?

Johanna Wallinger: Unsere Herde ist heute auf 130 Tiere angewachsen. Dazu kommen noch 50 Tiere aus der Nachzucht. Es handelt sich um die Sannen Ziegenrasse.

Ist es hier im Lammertal gegenüber Kühen vorteilhafter mit Ziegen zu arbeiten?

Johanna Wallinger: Vorteilhafter würde ich nicht unbedingt sagen, denn Ziegen sind sehr intelligente und schlaue Tiere. Sie fordern einen permanent. Man muss laufend Vorräte treffen, damit sie nicht ausbüchsen oder sonst was anstellen. Hat man einmal einen Zaungatter nicht ausreichend abgeriegelt bzw. sicher verschlossen, probieren

sie so lange herum, bis sie ihn offen haben und schon kann man sie suchen, was in unserer Bergregion nicht ganz ohne Gefahr ist.

Dazu kommt das auch das Käsen im Vergleich zu Schafmilch ganz anders funktioniert. Wir hatten einmal ein paar Schafe und darum weiß ich, dass es mit der Schafmilch deutlich einfacher ist. Ziegenmilch hat weniger Fett und Eiweiß als Schafmilch. Dazu kommt, dass das Karotin schon abgebaut ist, was das Käsen vielfordernder macht. Aber wir lieben unsere Ziegen und könnten es uns gar nicht mehr anders vorstellen!



Die Kuhmilchbetriebe haben sich häufig über die Kontingentierung geärgert. Kennen Sie bei Ziegenmilch auch solche Reglementierungen?

Johanna Wallinger: Es ist schon fast ein wenig Ironie, aber als vor ein paar Jahren die Milchkontingentierung bei Kühen gefallen ist, hat uns ein Abnehmer auch zu einer Lieferquote (Minimum/Maximum) verpflichtet. Da wir einen Teil unserer Milch nicht selber verarbeiten können bzw. direkt verkaufen können, haben wir dann zugestimmt.

Ziegen- und Schafmilchprodukte liegen ja sehr im Trend. Das war aber nicht immer so. Wie haben sie diese Entwicklung gespürt?

Johanna Wallinger: Ja das ist richtig. Hier hat sich sehr viel gewandelt. Auch wir mussten enorm viel Überzeugungsarbeit leisten. Anfangs gab es sehr viele Vorurteile gegenüber unseren Produkten. Es waren gar nicht wenige Leute, die nicht einmal von unseren Produkten probieren wollten. Die Bauern, die Ziegenmilch hatten, nahmen es halt früher nicht so genau. Da hat man die Milch oft drei, vier Tage stehen lassen, ehe man sie verarbeitet hat. Bei uns wird sie nicht einmal mehr 1 Tag alt. Sie wird von uns unmittelbar nach dem Melken verarbeitet. Das gibt dann auch die Frische! Wir haben stets um die hohe Qualität unsere Milch gewusst. Wir sind dann auf alle möglichen Feste und Veranstaltungen gegangen, um unsere Milch und Milchprodukte verkosten zu lassen. Wir haben dann wöchentlich am Hof ein Genussfrühstück veranstaltet, um auch die Leute aus unserer Region zu uns zu bringen. Heute verkaufen wir praktisch alles in der Region. Regionalität ist für uns täglich gelebtes Gedankengut.

Wo sehen sie die Herausforderungen der Zukunft für Euren Betrieb?

Johanna Wallinger: Wir sind sehr dankbar, dass bei uns Tochter Stefanie fleißig mithilft und sich sehr dafür

interessiert. Es ist aber schon so, dass etliche Betriebe in unserem Tal keine Zukunft haben. Es ist auch für uns ein ständiges Ringen um unsere Zukunft. Es ist sehr viel Bürokratie zu erledigen, die Teuerungen von Energie und Rohstoffen treffen uns voll und der Aufwand, den wir betreiben müssen, für ähnliche Ergebnisse wie vor ein paar Jahren, ist massiv gestiegen. Wir arbeiten ja sieben Tage die Woche und täglich viele Stunden. Das sind dann auch schon mal 100 Stunden die Woche. Da stellt sich immer die Frage, wer wird all die Höfe in unseren Bergregionen denn mal bewirtschaften? Die Nachfrage nach Pachtflächen gibt es, anders als in Flachlandregionen, bei uns praktisch nicht. Wenn also jemand aufgibt, dann wird das Grünland auch nicht mehr nachbewirtschaftet. Somit geht wertvolles Grünland verloren und damit auch Kulturgut. Wir geben aber die Hoffnung nicht auf, dass sich die Rahmenbedingungen auch für unsere Kleinbetriebe wieder mal ändern werden.

Kontakt

Fischhof - Das Ziegenparadies

Johanna Wallinger

Salfelden 13

5524 Annaberg

Tel +43 664 7506 7644

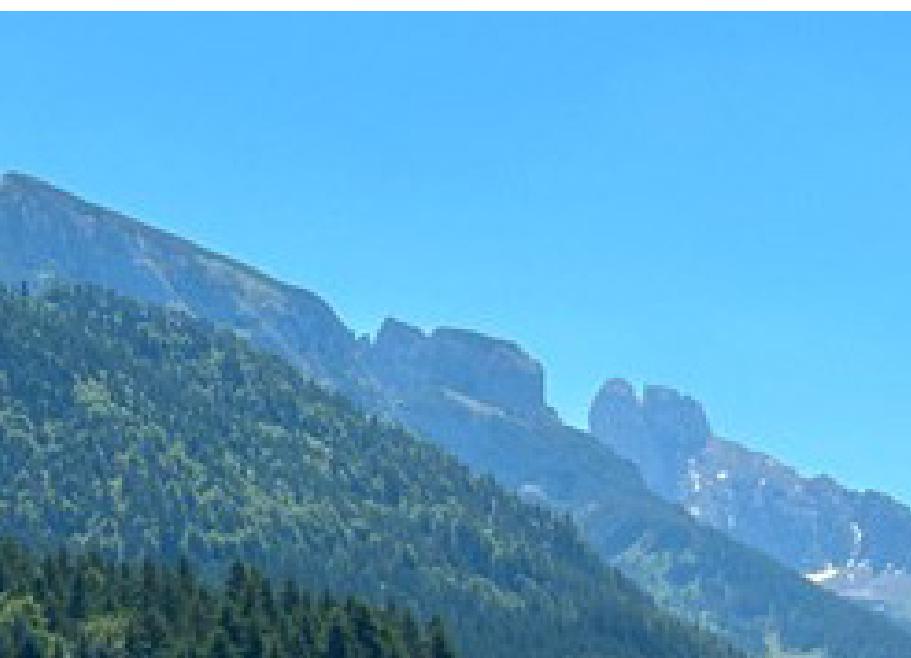
johanna.wallinger@sbg.at

Fotos

DKS Johannes Einzenberger



Die Saanenziegen mit Blick auf die Bischofsmütze



30. Internationale Almkäseolympiade in Galtür

Die 30. Internationale Almkäseolympiade am 29. September lockte wieder mehr als 3.000 Besucher nach Galtür. Veranstaltet wurde das Kultfest der Regionalität von der Landjugend Galtür unter der Leitung von Sophie Sonderegger und Martin Wagner.



Eine Rekordeinreichung von insgesamt 390 Käsesorten von 147 Almen aus Österreich, der Schweiz, Südtirol und Liechtenstein stellte alles Bisherige in den Schatten. Auch die Jury war mit 45 Experten (darunter zahlreiche Diplom Käsesommeliers/Käsesommelières und Mitglieder des Vereins Käsesommelier Österreich) unter der Leitung von Dr. DI Frieda Eliskases-Lechner und Dr. Klaus Dillinger von der HBLFA Tirol so zahlreich wie noch nie zuvor besetzt. In 17 Kategorien wurden 52 Sennerharfen in Gold, 39 in Silber und 35 in Bronze vergeben.



Die stetig steigende Nachfrage nach lokal produzierten und qualitativ hochwertigen Produkten sowie die jährlich hohen Teilnehmer- und Besucherzahlen bestätigen das gelungene Konzept der Veranstaltung.

Zur Almkäseolympiade treten vor Ort über 140 Almen aus den Alpenregionen in den Wettstreit, um die Fach- und Kinderjury von ihrem Käse zu überzeugen, den Tagesieg zu erringen und sich untereinander auszutauschen.

Der Tagessieg in der Kategorie Hartkäse ging an Karl-Heinz Strohmaier von der Petersberg-Alm (Tirol).

Im einzigen linken Seitental des Lechtals – eingebettet zwischen den Lechtaler und Allgäuer Alpen – befindet sich am Talschluß des Hornbachtales, das sagenumwobene Kleinöd Petersberg-Alm. Auf den von Wildblumen übersäten Almböden der Petersberg-Alm verbringen 22 Milchkühe ihre Sommerfrische. Die frische Almmilch



wird täglich auf der Alm zu besten Käse- und Milchspezialitäten verarbeitet.

Die goldene Sennerharfe für den besten Schnittkäse holte Lucia Seiler von der Alp-Sennerei Maran aus der Schweiz für ihren Bündner Alpkäse Sommer 2024.

Seit rund 40 Jahren verarbeitet die moderne Sennerei in Arosa die Milch der vier umliegenden Alpen zu Churer Alpkäse.

Der von der Kinderjury vergebene Dreikäsehoch-Preis blieb diesmal im Ort, denn das Alm-Käseteam Huber von der Faulbrunnalm erhielt für den Galtürer Almkäse die Höchstnote von 20,00 Punkten.



Die meisten Preise für seine Käsesorten sicherte sich Martin Lutz von der Alpe Siez aus der Schweiz mit insgesamt 6 Sennerharfen (3 x Bronze, 1 x Silber und 2 x Gold).



Die Jury zeigte sich auch im Jubiläumsjahr von den präsentierten Käseläben begeistert: „Die hohe Qualität der eingereichten Almkäsesorten hat uns erneut beeindruckt. Man schmeckt förmlich die Leidenschaft und das große Engagement der SennerInnen für ihre Produkte“,



so die Juryvorsitzende Frieda Eliskases-Lechner von der HBLFA Tirol.

Die offizielle Eröffnung erfolgte mit einem Käseanschnitt und Bieranstich. Zuvor gab es einen Einzug vom Dorfplatz mit einem anschließenden landesüblichen Empfang mit Musikkapelle, Schützen und Trachtenfrauen. Bgm. Hermann Huber konnte neben Landeshauptmann Anton Mattle, sowie dem Direktor der HBLFA Rotholz Hofrat Mag. Ronald Zecha auch zahlreiche Ehrengäste begrüßen. Diakon Karl Gatt nahm die traditionelle Segnung der Almkäse vor.

Bericht: DKS Johannes Einzenberger



**Die gesamte Siegerliste
der 30. Internationalen
Almkäseolympiade**



10 neue Diplom Sommeliers/ières in Hannover ausgezeichnet



Am 21. September 2024 konnten in Hannover 10 neue Diplom Sommeliers/ières ihre Diplome entgegennehmen.

Der VKSÖ gratuliert allen ganz herzlich.

Ahrntaler Graukäsefest, Südtirol

Der **Ahrntaler Graukäse / Graukäse della Valle Aurina** zählt zu den besonderen Graukäsespezialitäten des Alpenlandes und genießt ein Jahrhunderte altes Ansehen. Nach einem Rückgang der Produktion in den achtziger und neunziger Jahren des letzten Jahrhunderts, gab es in den vergangenen 20 Jahren wieder einen deutlichen Aufschwung. Ausgelöst durch etliche Neugründungen von Hofkäsereien aber auch dank einer immer besseren Vermarktung. Die Beliebtheit spiegelt sich auch darin wider, dass heute Graukäse im Ahrntal besondere Aufmerksamkeit genießt. Bei der 7. Ahrntaler Graukäseprämierung stellten sich 16 Erzeuger mit ihrem Graukäse der strengen Jury, um im Wettkampf der Besten zu überzeugen.

Bei sonnigem Wetter und wunderschönem Talblick, der Hof liegt in 1.300 Meter Seehöhe, gustierte man allerhöchste Qualität von Graukäse und genoss dazu hausgemachte Südtiroler Spezialitäten.



Eine Delegation von Käsesommeliers/ Käsesommelières aus Deutschland und Österreich mit VKSÖ-Obmann Johannes Einzenberger und Obmann Stv. Harald Weidacher besuchte die **7. Ahrntaler Graukäsestage in Steinhaus in Südtirol**.

Den Auftakt machte ein Besuch der **Moarhof Hofkäserei von Claudia und Roland Eder in Ahornach bei Sand in Taufers**, die sich seit etlichen Jahren ganz der Erzeugung von Graukäse und Butter widmen.

Im Anschluss stand ein Besuch der **GustAhr Brauerei**, einer kleinen privaten Manufaktur in St. Johann, auf dem Programm. Schon die Ausstattung und Einrichtung zeigt, dass hier Braukultur auf höchstem Niveau erfolgt. So war denn auch die Verkostung verschiedener Biere, wie z.B. dem Zirbenbier, ein Highlight des Programm punkts.

Weiter ging es zum **Ahrntaler Graukäsefest mit einer Graukäsevergleichsverkostung beim Graukäsefest am Bauernmarkt**. 16 Betriebe reichten Ihre Käse zur Verkostung und das Publikum durfte mitvoten.





Bei prächtiger Stimmung wurde ausgiebig fachgesimpelt und mitgefiebert. Eine Soloeinlage von Sommelier Bertram Haak vom deutschen Verband der Käsesommeliers, mit seiner Geige sorgte für einen krönenden Abschluss.

Am Abend folgte dann im Vereinsaal in Steinhaus bei einem fulminanten 5-Gänge Graukäsemenü, das namhafte Südtiroler Köche:innen bereiteten, und bei Livemusik, die Prämierung der besten Ahrntaler Graukäse 2024 (Jurywertung und Publikumswertung).

Unser besonderer Dank gilt den Organisatoren des Ahrntaler Graukäsefestes und Martin Pircher, Organisator des Käsefestivals in Sand in Taufers, für ihr Engagement um den Graukäse sowie für die ausgezeichnete Gastfreundschaft.

Bericht: DKS Johannes Einzenberger



JURYVERKOSTUNGEN

Herbstzeit ist Verkostungszeit. All die wunderbaren Käse, die in den Sommermonaten, zumeist hoch oben auf den Almen, produziert worden sind, warten nun darauf von den strengen Juroren unter die Lupe genommen zu werden. Wie jedes Jahr sind es zahlreiche Verkostungen und Bewertungen, die zwischen Anfang September und Mitte November quer durchs Land, Käsesommeliers/ières, Milch- und Käsesensoriker*innen und sonstige Fachexperten absolvieren, um die hohe Qualität der Käse aus den Alpen zu prüfen. Den Beginn dazu macht zumeist die Bregenzerwälder Berg- und Alpkäseprämierung in Schwarzenberg. Danach folgen Käsekaiserjurysitzung in Wien, Internationale Almkäseolympiade in Galtür, Käseprämierung der LK Kärnten u.v.a.

AMA-Käsekaiser Jurysitzung: KSS Martin Rogenhofer & Eduard Hauß vom LMTZ Wieselburg



Erfolgsgeschichte bei Kärntens Direktvermarktern

Bei der von Landwirtschaftskammer Kärnten und Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter ins Leben gerufenen Prämierung für Käse-, Joghurt- und Butterspezialitäten bewiesen Kärntens Direktvermarkter, dass sie zur Spitzte gehören.

In Kärnten geht man bei Prämierungen landwirtschaftlicher Produkte einen entscheidenden Schritt weiter als andernorts. Während in anderen Bundesländern ausschließlich sensorische Kriterien für die Qualitätsprüfung herangezogen werden, setzt Kärnten mit zusätzlichen mikrobiologischen und chemischen Analysen neue Maßstäbe. Nur Betriebe, die ihr risikoreichstes Produkt erfolgreich am Institut für Lebenssicherheit, Veterinärmedizin und Umwelt des Landes Kärnten prüfen ließen, durften an der Verkostung teilnehmen. Insgesamt 249 Spezialitäten – von Frischkäse über Joghurt bis hin zu Butter- und Käsespezialitäten – stellten sich dem Urteil einer hochkarätigen Expertenjury.

Milchverarbeiter:innen, welche zuvor von Eduard Hauß, dem stellvertretenden Leiter des Lebensmitteltechnologischen Zentrums in Wieselburg intensiv geschult wurden waren. Jedes Produkt wurde anonym von drei Sensoriker:innen unter Berücksichtigung der Produktbeschreibung geprüft. Punkte wurden für die Kriterien Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Geruch des Produktes auf Basis des österreichweit gebräuchlichen „AMA GENUSS Region“-Bewertungsschemas vergeben. Die erreichte Punktesumme entschied über eine Auszeichnung in Gold, Silber oder Bronze. Nach der Verkostung war sich die Expertenjury einig: Die Qualität bei Kärntens Käse-, Joghurt- und Butterspezialitäten aus bäuerlicher Produktion ist auffallend hoch!

Medaillenregen für Käse, Joghurt und Butterproduzenten

Höhepunkt der Prämierung war die feierliche Siegerehrung am 24. September 2024 beim Kuchlerwirt in Treffen, bei der es Medaillen regnete!

ter:innen persönlich zu gratulieren. LK-Präsident Huber lobte die bäuerlichen Milchverarbeiter:innen nicht nur für ihre hohe Qualität, sondern auch für ihre Hingabe, die über die Produktion hinausgeht: „Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter tragen mehr Verantwortung und müssen auch die Vermarktung ihrer Produkte selbst in die Hand nehmen.“

Auch Agrarreferent LHStv. Martin Gruber dankte den bäuerlichen Direktvermarkter:innen für ihren Einsatz auf den bäuerlichen Betrieben und bat aufgrund der Herausforderungen in der Land- und Forstwirtschaft darum, noch mehr an einem Strang zu ziehen, um die Anliegen weiter zu tragen und gehört zu werden. LRin Beate Prettner wiederum würdigte die „Kunstwerke“ in der Milchverarbeitung und berichtete stolz, dass die Kärntner Krankenhäuser in der Verpflegung österreichweit den höchsten Anteil an regionalen Produkten aufweisen.

Höhepunkt der Veranstaltung war schließlich die Verleihung der „Goldenen Milchkannen“ an die Landessieger. Das beste Produkt in der jeweiligen Kategorie wurde von der Oberjury zum Landessieger gekürt und mit der goldenen Milchkanne ausgezeichnet. Eduard Hauß von der LMTZ Wieselburg zollte als Kostleiter der Prämierung den Kärntner Produkten und Betrieben, die dahinterstehen, zusammenfassend höchsten Respekt: „Diese Ergebnisse sind keine Zufallsprodukte, Kärnten zeichnet sich auch auf Bundesebene bei Prämierungen immer wieder aus.“



Jury: Streng, erfahren und bestens geschult

Die Bewertung erfolgte durch eine 15-köpfige Jury aus Lebensmitteltechnolog:innen und erfahrenen

Zahlreiche Ehrengäste, darunter LHStv. Martin Gruber, LRin Beate Prettner und LK-Präsident Siegfried Huber ließen es sich nicht nehmen, den bäuerlichen Direktvermark-

Text & Bild: Landwirtschaftskammer Kärnten, Referat 2 / Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft
LK-Kaernten Direktvermarkter
Wilfried Pesentheiner,
DI Lena Goritschnig, BEd.

Rückblicke zum Käsesommelierabend





Impressum

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26,

5340 St. Gilgen

+43 664 4411826

+43 6227 7049

office@kaesesommelier.at

www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber VKSÖ

Obmann Johannes Einzenberger

Redaktion/Layout:

VKSÖ / Agentur Zeitränder

Infos: DKS Johannes Einzenberger, Harald Weidacher, Helene Lindner, AMA-Marketing, Landjugend Galtür, LK-Kärnten Direktvermarkter, ARGE Heumilch.

Fotos: Johannes Einzenberger, Helene Lindner, Liebherr (Fotos: Eisl), Landwirtschaftskammer Kärnten - Referat 2 / Bildung, Beratung und Lebenswirtschaft - LK-Kärnten Direktvermarkter, ARGE Heumilch, Verein Arche Austria, Florian Neumayr, Peter Hamedinger, BILLA, Rinderzuchtverband Salzburg ARGE Pinzgauer, Bernhard Gruber Photography.

V eranstaltungskalender

1

Nikoloabend des Vereins Käsesommelier Österreich

Gemütliches Adventtreffen mit „Nikolo Überraschung“

Datum Samstag, 07.12.2027 um 17:30 Uhr

Ort Restaurant Alpenstyle in Fieberbrunn

INFO

Gemütliches Adventtreffen

2

Milch- und Käsesensoriker Ausbildung

Die 7. Ausbildung zum/zur Milch- und Käsesensoriker:in startet.

Datum Freitag, 09. – Samstag, 10. Mai 2025

Ort LMTZ Wieselburg

INFO

Milch- und Käsesensoriker:in

3

Käsesommelierabend

Die Organisation für den nächsten Käsesommelierabend 2025 hat bereits gestartet.

Datum Samstag, 17. Mai 2025

Ort Hotel Ammerhauser, Anthering

INFO

Käsesommelierabend