



1

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

Käse-Schwerpunktthema 2024 - Teil 1

Fortsetzung im Sonderteil ab Seite 2



Heumilchgala 2024
der ARGE Heumilch Seite 20

Die Magie der Arzberger Stollen Seite 18



Deutschland: Milchmarkt 2023 Seite 19

Weniger Käse nach Deutschland Seite 19

Betrug bei Export Feta Seite 22

Warnung: Camembertpilz
könnte aussterben Seite 23

Sauermilchkäse –
das verkannte Genie 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?

EDITORIAL

THEMEN dieser Ausgabe

1 Entwicklung qualitätsverbessernder Maßnahmen in der Futterproduktion 3

Was sind die Alternativen zur Grünlandbewirtschaftung? 6

Ist die Milch- & Käseproduktion im alpinen Raum noch zeitgemäß? 7

HEUMILCH: Agro-Biodiversität 9

Wiesenmilch & Co. 11

WOERLE – Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ 13

Was beeinflusst die Heumilchqualität? 15

Das VKSÖ-Käsemagazin widmet sich in diesem Jahr einem umfassendem Käsethema: **„Von der Wiese auf den Teller - wie nachhaltig ist unsere Käsekultur“?** In vier Teilen wird in den VKSÖ-Käsemagazinen die Besonderheit der Milch- und Käsereiwirtschaft unter die Lupe genommen.

Den Auftakt bildet das Thema

„Landwirtschaft – Wiesen- und Weidewirtschaft“.

Es folgen die Themen

„Tierrassen und Tierhaltung“

„Milchverarbeitung und Käseherstellung“ sowie

„Vermarktung und Verkauf“.

Landwirtinnen, Milcherzeuger, Käsereibesitzer:innen und Käseexpert:innen kommen dabei ebenso zu Wort wie Wissenschaftler:innen, Käsesommelier/ières und Konsument:innen.

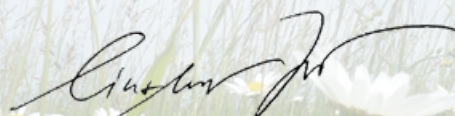
Wenn man in der täglichen Arbeit mit dem Lebensmittel Käse zu tun hat, dann wird man häufig mit so Fragen konfrontiert wie

„Was macht den Käse so besonders wertvoll? Wie gesund ist das Lebensmittel Käse? Ist die Erzeugung von Milch und in Folge von Käse nicht umweltschädlich? Was tut die Milch- und Käsereiwirtschaft, um sich nachhaltig zu rüsten? Ist Regionalität nicht ein viel zu sehr strapaziertes und geflügeltes Marketingwort? Was bedeuten Nachhaltigkeit (Sustainability), Regionalität und Social Responsibility in der Milch- und Käsewirtschaft“? u.v.m.

Nun wir haben uns daran gemacht, all diese Fragen in einen Themenkatalog zusammenzufassen und ihnen auf den Grund zu gehen. Wir haben viele Gespräche mit Fachleuten aus der Käsebranche, Wissenschaftler:innen und Expert:innen geführt.

Das Ergebnis ist eine Serie in vier Teilen, die wir in den kommenden Käsemagazinen präsentieren werden.

Viel Freude beim Lesen wünscht



Ihr Obmann Johannes Einzenberger!

Entwicklung qualitätsverbessernder Maßnahmen in der Futterproduktion



Das Gespräch mit Ing. Reinhard Resch, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, führte Obmann J. Einzenberger

Ihr Institut, die HBLFA Raumberg-Gumpenstein, hat bekanntlich ja eine Fülle von qualitätsverbessernden Maßnahmen in der Futtererzeugung mitentwickelt. Diese haben u.a. auch zu einer deutlichen Verbesserung des Ausbeutesatzes von Eiweiß geführt. Können Sie uns da ein paar Details verraten und wie hat sich das aus Ihrer Sicht bis heute entwickelt?

Das Eiweiß für Nutztiere ist durchaus auch eine Angelegenheit von politischer Bedeutung. Es gibt dazu eine Eiweißstrategie des BML (Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft), wo eindeutige Ziele wie Stärkung der Futterwirtschaft zu finden sind. Wir haben Eiweißpflanzen, die aus dem Bereich der Leguminosen kommen und im Grünland sowie Futterbau von Bedeutung sind. Man könnte sagen, es wäre mehr Klee in den Wiesen erwünscht, um die biologische Stickstoffbindung zu fördern. Durch Einbringung von Qualitäts-samenmischungen, die solche Leguminosen enthalten, kann eine Erhöhung der Kleeanteile im Grünland erfolgen. Denken Sie an



Weißklee, an Rotklee in trockenen Gebieten und auch an Luzerne. Wo man Ackerflächen zur Verfügung hat, können Kleeegrasmischungen auch im Rahmen der Fruchtwechselfolge integriert und somit mehr Eiweiß aus diesen nicht-essbaren Futterpflanzen den Nutztieren zur Verfügung gestellt werden.

Sie haben das ja entsprechend stark, zusammen mit den Bäuerinnen und Bauern, insbesondere mit den Heumilchbäuerinnen und -Bauern, weiterentwickelt. Kann man sagen um wieviel Prozent es hier in etwa zu Verbesserungen in den letzten 20 Jahren gekommen ist?

Gegenüber der traditionellen Bodenheutrocknung konnten durch besseres Management im Bereich der Futterernte aber auch im Bereich der Belüftungsheutrocknung deutliche Verbesserungen erzielt werden. Tatsächlich können wir in etwa 15 - 20% mehr Eiweiß aus qualitativ hochwertigen Futterflächen in Kombination mit Top-Management bei Ernte und Heubelüftungstrocknung gewinnen.

Sie haben in diesem Zusammenhang vor etlichen Jahren mal erwähnt, dass der Schnitthöhe des Grases auch eine besondere Bedeutung zukommt. „Man sollte nicht zu bodennah mähen“, stimmt das?

Im Gegensatz zur Rasur bei den Menschen führen wir auf den Wiesen keinen Rasur-Schnitt durch, sondern einen Schnitt in einer bestimmten Höhe von mind. 7 cm. Das schafft einen schnelleren

Wiederaustrieb der Pflanzen und außerdem bekommen wir auch keine Futtermittelverschmutzung durch Erde in das Erntegut hinein. Der größte Nachteil ist, wenn man das Gras so kurz zum Boden hin schneidet, dann fehlt das Grün der Pflanzenblätter für die Photosynthese und es stirbt dadurch mehr Wurzelmasse ab. So kann es in trockenen Phasen passieren – vor allem im Hochsommer – dass Gräser zu Schaden kommen und ausfallen.

In der traditionellen Grünlandbewirtschaftung hatte man früher in etwa 2 Schnitte pro Jahr. Was hat sich hier verändert?



Richtig, das war die traditionelle, landesübliche Grünlandnutzung in Form der Heuwerbung. Das war noch bis in die siebziger Jahre der Fall, wo noch wenig Dünger auf das Grünland gekommen ist. Das meiste ist damals noch – aus der Tradition heraus – in den Acker hineingeflossen. Als sich aber die Grünland- und Milchbetriebe auf die Milchproduktion spezialisiert haben, ist dann mit den zunehmenden tierischen Leistungen

Fortsetzung auf Seite 4

Fortsetzung von Seite 3

auch durchaus mehr Dünger für das Grünland zur Verfügung gestanden. Darüber hinaus schafft der Klimawandel neue Ausgangsbedingungen, da wir heutzutage einen um etliche Tage früheren Vegetationsbeginn haben und sich auch im Herbst eine längere Vegetationsdauer ergibt. Das ermöglicht heute in Kombination mit der modernen, schlagkräftigen Einbringungstechnik im Tal, gegenüber früher 2 Schnitte und eine Nachweide mehr, und auch am Berg oben haben wir auf jeden Fall einen Schnitt und eine Nachweide mehr als vor 50 Jahren.

Gibt es dazu genaue Studien um wie viele Tage sich hierzulande die Vegetationszeit verlängert hat?

Ja, man kann sagen, dass sich alle 10 Jahre die Vegetationszeit um ca. 4 Tage verlängert hat. Das macht also die letzten 40 Jahre zusammen in etwa 16 Tage aus.

Wie sieht das mit der Nachsaat heute aus?

Die Nachsaat war früher ein natürlicher Prozess über den Samenausfall aufgrund späterer Ernte. Ich kann mich noch an meine Kindheit erinnern, da wir ja selber einen kleinen Heumilchbetrieb zu Hause hatten, dass man früher am Peterstag Ende Juni mit der Heuernte fertig war. Zu diesem Zeitpunkt sind schon viele Gräser samenreif. Alles, was später geerntet wurde, war auch damals schon keine gute Futterqualität mehr. Allerdings waren dann fast alle Pflanzen samenreif und so konnte sich das Grünland sehr gut generativ regenerieren. Heutzutage sind wir beinahe einen ganzen Monat früher mit der Ernte dran als damals und da fallen noch keine Samen, außer der Löwenzahn,

aus. Daher muss die Regeneration bei der intensiveren Grünlandnutzung mit einer Nachsaat unterstützt werden.

Woher stammt die Nachsaat?

Wir haben da in Österreich auch eine sehr große Saatgutvielfalt, was uns entscheidend von anderen Nationen unterscheidet. Deutschland hat in den Samenmischungen für die Grünlandregeneration deutlich weniger Arten als wir in Österreich, hauptsächlich ist es Deutsches Weidelgras = Englisches Raygras. Da werden z.B. 3 verschiedene Sorten Deutsches Weidelgras ausgesät und das genügt vielfach. Bei uns sieht die Strategie aber anders aus. Wir haben in der Regel 5 – 10 unterschiedliche Arten, die wir nachsäen. Wir stärken dadurch die Resilienz des Grünlandes, weil sich diese Arten in trockenen, aber auch in günstigen Phasen gegenseitig stützen und daher ausgleichend wirken. Die Nachsaat ist eine gewisse Notwendigkeit, weil das Grünland sie aufgrund kürzerer Aufwuchszeiten braucht. Man hat heute eine intensivere Nutzung und die Pflanzen sind nicht mehr in Lage aus dem eigenen generativen Samen sich sozusagen selber zu regenerieren. So eine Möglichkeit haben nur Pflanzen, wie z.B. Weißklee, die sich durch Ausläufer vegetativ vermehren. Aber dort, wo Lücken entstehen, müssen wir nachsäen, denn auch Pflanzen leben nicht alle ewig. Da braucht es eine Nachhilfe über die Regeneration. Nachsaat in Form von sehr guten Saatgutqualitäten. Wir wollen in Österreich nur solche Sorten empfehlen, die in Österreich geprüft und in der Beschreibenden Sortenliste aufgeführt werden. Wir haben somit einen hohen Anspruch an die Standard-Saatgutqualität.

Die Käsewerbung bedient sich ja auch häufig der Klischees, z.B. von einer schönen, heilen Bergwelt. Hinter den Kulissen, weht aber eine raue Bergluft. Immer weniger Menschen wollen diesen anstrengenden Job machen. Der Kostendruck ist enorm. Maschinen müssen am Berg hohen Anforderungen standhalten und kosten gleich ein Vielfaches mehr. Muss man sich Sorgen machen, dass es diese Berg- und Almwirtschaft bald nicht mehr geben wird? Und welche Rolle spielt dabei der Klimawandel?

Die Bewirtschaftung der Almen und Bergweiden ist aber eine Notwendigkeit, um Grünland und die damit verbundene Artenvielfalt zu sichern. Es ist sicher die wichtige Frage wie man das zukünftig ab-



gelten kann, um die Existenz der Betriebe zu gewährleisten. Grundsätzlich kann man sagen, dass der Klimawandel bewirkt, dass es am Berg auch längere Vegetationszeiten gibt, und wir können das Grünland im Grunde genommen auch dort intensiver nutzen. Der limitierende Faktor ist meistens das Wasser. Wenn man ausreichend Wasser zur Verfügung hat, ist die steigende Temperatur prinzipiell nicht negativ zu sehen. Für Betriebe und Regionen mit guter Wasserversorgung ist daher der Klimawandel nicht unbedingt negativ.

Fortsetzung auf Seite 5

Fortsetzung von Seite 4

Einzig hohe Sommertemperaturen führen zu Stressmomenten für das Grünland, speziell wenn das Wasser knapp ist. Wir in Raumberg-Gumpenstein haben ein Klimaexperiment, wo wir den Klimawandel simulieren. Wir können hier jetzt schon +3° C gegenüber der Normalsituation betrachten. Was hat das für Auswirkungen? Wir haben ein Defizit im Ertrag bei 3° C höheren Temperaturen von 5 - 14% gegenüber dem IST-Zustand.

Wird es auch eine Veränderung bei den Gräsern und Pflanzen, also beim Grünfutter geben?

Wir sehen ja jetzt schon, dass Pflanzen mit flachem Wurzelsystem, das sind meist Gräser die hochwüchsig sind, in den oberen Erdschichten, in der Krume, wo viele Gräserwurzeln sind, in der Sommerhitze stärker leiden. D.h. Gräser geraten mehr und mehr unter Druck. Tiefwurzler wie Kräuter – nehmen Sie den Löwenzahn als Beispiel – die können Wasser und Nährstoffe aus tieferen Schichten holen und haben dadurch einen Vorteil. Die Pflanzenbestände geraten dahingehend etwas unter Druck, dass die Gräser, die jetzt die Leistungsträger des Grünlandes sind, tendenziell etwas weniger werden. Die Kräuter sind eher die Gewinner in Zukunft. Das ist für die Saatguthersteller eine große Herausforderung, denn sie

sollten durchaus neue Arten in Mischungen aufnehmen bzw. die Mischungsrahmen dahingehend anpassen. Es sind mehr resilientere Sorten aber auch mehr Arten für das Grünland gefragt. Da gibt es aber auch erste Ansätze mit Kräutern wie mit Zuchtsorten von Spitzwegerich oder Zichorie.

Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft? Wie kann man die erreichen bzw. sichern?

Es gibt ein einfaches Schlagwort dazu, dass sehr viel aussagt: „standortangepasste Grünlandbewirtschaftung“. Betriebe sind aufgefordert sich anzupassen an die Auswirkungen der Klimawandelfolgen. Sie müssen beobachten und auch darüber nachdenken „Was passiert auf meinem Standort und auf meinen Flächen? Was verändert sich und wie kann ich die Expertisen der Wissenschaft aus Versuchen dazu nutzen, um den richtigen Weg zu finden für meinen Betrieb?“ Aus unserer Sicht sehen wir die Biodiversität, das Artenspektrum auf den Grünlandflächen positiv, denn es ergibt eine bessere Nachhaltigkeit, weil eine höhere Resilienz gegeben ist. Da können die Bestände auch besser die Momente der Stressperioden überstehen. Standortanpassung heißt aber auch, dass man nicht nur das Maximum in Richtung Ertrag anstrebt. „Nicht

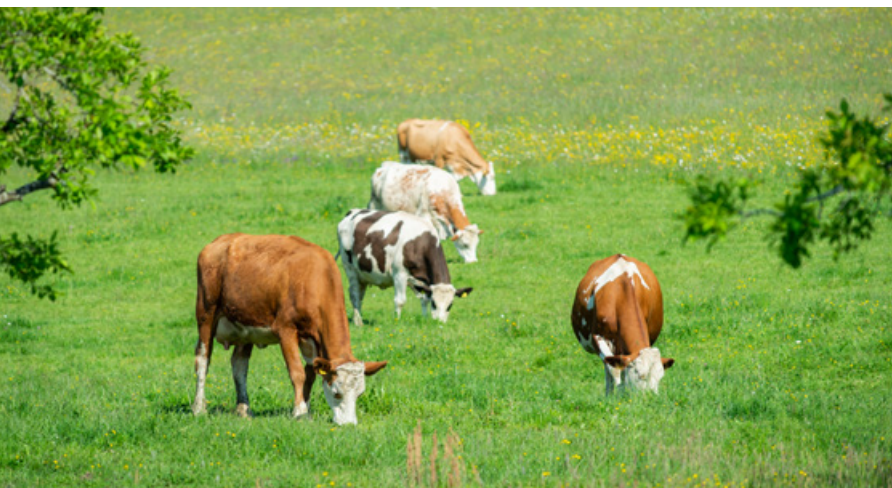
Maximieren, sondern Optimieren“ ist die Devise!

All dieses Know-how mit den Landwirten:innen abzustimmen und sie auch davon zu überzeugen, dass die Erkenntnisse der Wissenschaft umgesetzt werden müssen, funktioniert das mit allen Landwirten:innen?

Lassen Sie es mich so sagen, wir bemühen uns in Raumberg-Gumpenstein um praxisrelevante Fragen wissenschaftlich in Forschungsprojekten zu bearbeiten und die generierten Erkenntnisse so schnell wie möglich über verschiedene Medien den Landwirt:innen, Berater:innen und Lehrer:innen zugänglich zu machen. Ich denke, wir sind hier auf einem guten Weg. Das Fachwissen der Landwirt:innen war noch nie so hoch wie heute.

Eine Herausforderung stellt für Landwirt:innen, aber auch für Beratung, Lehre und Forschung mit Sicherheit die Kurzlebigkeit von Erkenntnissen, sowie die Flut an Informationen und Veranstaltungen dar. Wir müssen hier insbesondere darauf achten, dass Qualität und Objektivität im Vordergrund stehen, um das Vertrauen möglichst vieler Landwirt:innen in die Wissenschaft zu erhalten.

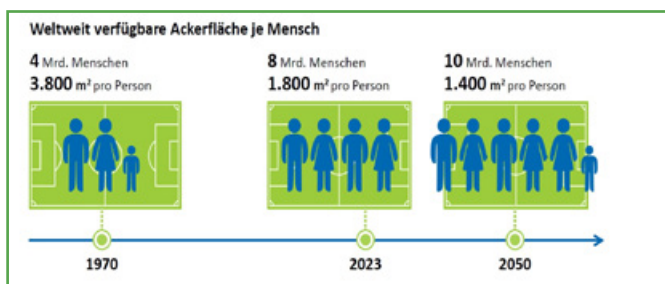
Wir danken herzlich für das ausführliche und überaus informative Gespräch!



Was sind die Alternativen zur Grünlandbewirtschaftung?

Von DKS Johannes Einzenberger

Die sich rasch verändernden Entwicklungen in der Landwirtschaft sind an allen Ecken und Enden zu sehen. Die Auswirkungen sind enorm und werden auch unser aller Ess- und Konsumverhalten in den nächsten Jahren und Jahrzehnten dramatisch verändern. **So wie es Professor Wilhelm Windisch von der Technischen Universität München erklärt, nähern wir uns den „planetarischen Grenzen der verfügbaren Ackerfläche“!** „Waren es 1970 noch 4 Milliarden Menschen, die 3.800 m² pro Person Ackerfläche zur Verfügung hatten, sind es heute 8 Milliarden Menschen denen nur noch 1.800 m² zur Verfügung stehen, werden es im Jahre 2050 10 Milliarden Menschen sein, die dann nur noch von 1.400 m² leben können“ führt Prof. Windisch weiter aus. Die Wissenschaftler:innen weltweit sind sich unisono einig, dass die Ressourcen unseres Planeten jetzt bereits am Limit sind.



W. Windisch: Ist die Milchproduktion im alpinen Raum noch zeitgemäß? 09.03.2024

Wie aber in Zukunft die Weltbevölkerung ernähren? Wo all die lebensnotwendigen Stoffe wie Proteine (Eiweiß), Kohlenhydrate, Fette und Mineralstoffe usw. gewinnen? Insbesondere dem Protein kommt dabei eine große Bedeutung zu. Eine entscheidende Rolle wird dabei die Verwertung der Futtermittel haben. Prof. Windisch: „**Nutztiere verbrauchen derzeit noch ein Drittel der globalen Ernte an Getreide und Mais, sowie mehr als drei Viertel der Ernte an Soja, z.T. unter Landnutzungsänderung. Aber Nahrungskonkurrenz und Landnutzungsänderung belasten Umwelt und Klima. Das können wir uns in Zukunft nicht mehr leisten. Die Reihung der Verwertung der Rohstoffe muss klar geregelt werden!**

Teller > Trog > Tank lautet daher seine Devise. **Dabei hat die Gewinnung von pflanzlicher Nahrung für den Teller Vorrang.** Danach erst **dürfen Nutztiere nur noch vom Menschen nicht-essbare Biomasse fressen** (Stichwort: Trog). **Die Gewinnung von Energie aus Biomasse muss an letzter Stelle stehen** (Stichwort: Tank).

Wir müssen uns immer wieder vor Augen führen, dass **Ackerland überwiegend nicht-essbare Biomasse liefert**, während **Grasland ausschließlich nicht-essbare Biomasse liefert**.

Absolutes Grasland ist nicht ackerfähig, weil zu steil, uneben, steinig, nass, trocken, kalt, abgelegen, Überschwemmungsgebiet etc.

Der Anteil von Grasland an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche beträgt:

- Weltweit etwa 75 %
- in Österreich 50 %
- in Deutschland 30 %.

Wir haben also gerade hierzulande einen hohen Prozentsatz an Grasland. Der Mensch kann aber Gras nicht selber essen und in keiner Form selber verwerten. Dazu benötigen wir Tiere wie Kühe, Schafe und Ziegen. Die Tiere geben uns nicht nur die wertvolle Milch als Proteinquelle, sondern zusätzlich Fleisch u.a. Nährstoffe. Die Weidewirtschaft ist also in hohem Maße effizient und darüber hinaus die alleinige Möglichkeit, nicht ackerfähiges Land, bestmöglich zur Futtermittelproduktion und damit in Folge als Nahrungsquelle für den Menschen zu sichern.

Außerdem schützt die Nutzung von Grünland die Biodiversität. Würden wir das Grünland nicht bewirtschaften, käme es zu einer starken Verwaldung. Somit würde es als Futterlieferant verloren gehen. In der freien Natur drängen große Pflanzenfresser wie Büffel, Antilopen, Elefanten etc. den Wald zurück (Megafauna). Im bewirtschafteten Grünland erledigen das unsere Nutztiere. **Sie fördern die Kreislaufwirtschaft und schenken dem Menschen zusätzliche Nahrung.**

Außerdem speichert Grünland sehr viel CO₂ und schützt damit die Atmosphäre.

Unsere Landwirte haben seit Generationen diese Bewirtschaftungsweise für das Grünland klug und nachhaltig aufgebaut. **Die Grünlandbewirtschaftung in der hierzulande praktizierten Form ist alternativlos!** Was wir jedoch tun können und in den letzten Jahren - begleitet durch unsere **wissenschaftlichen Einrichtungen wie der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, der BOKU in Wien oder auch dem Futtermittellabor der LK NÖ Rosenau** - auch vermehrt getan haben, ist die Verbesserung der Grundfutterqualität.

Die Landwirtschaft hat hier an unzähligen Stellschrauben die Qualität stark verbessert. Verbesserungen konnten z.B. erzielt werden beim Pflanzenbestand, beim Grasschnitt und bei der Einlagerung, bei der

Fortsetzung auf Seite 7



Von Schafen gestaltete, offene Graslandschaft mit sehr hoher Biodiversität auf verwilderten, ehemaligen landwirtschaftlichen Nutzflächen (Ostwestfalen, Deutschland).
Foto: Ortrun Humpert (Schäferei Humpert) – eigenes Werk; mit freundlicher Genehmigung.

Reduktion von Pflanzenschädigungen und Krankheiten oder auch bei der Reduktion von Verunreinigungen (durch bspw. unsachgemäßes Mähen oder durch Grasnarben bei Befahren bei feuchten Bodenverhältnissen). **Durch permanente Untersuchungen und Bewertungen ausgewählter Inhaltsstoffe und durch Informationsaustausch mit den Landwirten können heute viel höhere Ausbeutesätze bei beispielsweise den Proteinen, bei der Nettoenergie Laktation (NEL) oder beim Beta-Carotin erzielt werden. Eine deutlich verbesserte Milchqualität mit höheren Rohstoffanteilen je Liter Milch führt auch zu deutlich verbesserten Ausbeutesätzen bei der Käseherstellung.**

Die heimische Landwirtschaft befindet sich auf einem durchaus anspruchsvollen Weg aber auch auf einem überaus erfreulichen Level. Durch die Erkenntnisse der Wissenschaft und deren heutigen Wissensstand, sowie der engen Vernetzung und dem Austausch mit den Bäuerinnen und Bauern, ist die Nutzung der Grasflächen jedenfalls gesichert und sind weitere erfolgreiche zukünftige Entwicklungen daher möglich.

Ist die Milch- und Käseproduktion im alpinen Raum noch zeitgemäß?

Interview mit Prof. Dr. Wilhelm Windisch, Technische Universität München, TUM School of Life Sciences



Foto: Prof. Wilhelm Windisch, privat

Das Thema Heumilchwirtschaft im alpinen Raum wird ja zu- recht in der Kreislaufwirtschaft als Erfolgsgeschichte gefeiert. Da diese in der EU aber gerade einmal 3% der Grünlandbewirtschaftung ausmacht, stellt sich die Frage, inwieweit man so ein erfolgreiches Bewirtschaftungssystem ausweiten kann bzw. lässt sich das überhaupt ausrollen?

Eigentlich geht es ums Prinzip. Es ist alles dasselbe Material, ob ich jetzt Heu oder Silage mache. Ich habe ja immer zuerst das grüne Material und es geht darum, daraus möglichst viel lagerbar und nutzbar zu machen, um es dann in ein Lebensmittel zu überführen. So wie man heutzutage Heu machen

kann, hat das mit der Heuwerbung zu früheren Zeiten nichts mehr zu tun. Das ist eine topmoderne Art, wie man aus demselben grünen Ausgangsmaterial, mit ganz wenig Verlust sehr viel Lebensmittel macht.

Man kann also aus einem Grundprodukt sehr viel mehr auswerten. Das ist also der wesentliche Vorteil der Heuwirtschaft?

Sie müssen sich ja vorstellen, dass, wenn man Bayern z.B. hernimmt, 40% des ganzen Futteraufkommens Grünfutter ist. Und Grünfutter ist ja nicht nur Gras, sondern das kommt ja auch an vielen anderen Stellen vor, auch auf dem Acker. Die ganze Gründüngung

liefert ja unglaublich viel grüne Biomasse, vor allem im Bio-Bereich. Wenn man das nutzen will, muss man es auch konservieren können, zum Beispiel durch Trocknung zum Heu oder durch Silierung. Die Silage wird heutzutage manchmal als was Schlechtes dargestellt. Natürlich gibt es Nachteile und Einschränkungen, wenn man Silage an Kühe verfüttert, deren Milch man zur Herstellung hochwertiger Käse verwenden will.

Aber man muss das auch in der Historie ansehen. Einer der ganz wenigen Nobelpreisträger unter den Agrarwissenschaftlern war Artturi Ilmari Virtanen, ein Finne. Er hat 1945 den Nobelpreis für Chemie erhalten, weil er maßgeblich

Fortsetzung auf Seite 8

die Silagebereitung entwickelt und praxisreif gemacht hat. In diesen Zeiten waren Lebensmittel sehr knapp obwohl auch damals reichlich grüne Biomasse vorhanden war. Das Problem war die Haltbarmachung für die kalten bzw. trockenen Zeiten im Jahr. Die Heuwerbung war zu dieser Zeit noch auf einem sehr primitiven Niveau. Wenn das Wetter nicht perfekt mitgespielt hatte, ging schnell mal mehr als die Hälfte des Nährwerts bei der Heuwerbung verloren, allein schon durch den Umstand, dass die Grasblätter durch das mehrfache Ausbreiten und Wenden auf dem Boden schlichtweg zerbröckeln. Da hat man oftmals nur noch die verholzten Stängel nach Hause gefahren, besonders bei blattreichem Material. Da kam Virtanen und hat aus grünem Material Silage gemacht, nämlich nicht nur aus Gras, sondern im Prinzip aus allen grünen Materialien, wie z.B. das Klee gras auf dem Ackerland, und zwar mit viel weniger Nährstoffverlusten als bei der einfachen Heuwerbung. Und so konnte man aus dem gleichen Ausgangsmaterial plötzlich um die Hälfte mehr tierische Lebensmittel wie Milch erzeugen und dementsprechend viel mehr Menschen satt machen. Das war damals ein riesiger Fortschritt. Aber jetzt kommen wir noch einen Schritt weiter, mit neuen Techniken wie Photovoltaik, Abwärmegewinnung von Biogasanlagen, Solarthermie etc. Mit all diesen neuen Möglichkeiten kann die moderne Heuwirtschaft das Niveau der Silagewirtschaft sogar noch toppen. Wenn man es richtig macht, sind die mengenmäßigen Nährstoffverluste der Konservierung noch geringer, das Heu ist in seiner Nahrungsqualität viel näher am Ausgangsmaterial als die Silage und der Landwirt bekommt eine viel größere Flexibilität bei der Ernte. Das macht moderne Heuwirtschaft nicht nur effizienter,

sondern fördert auch die Biodiversität, hilft bei der Vermeidung von Emissionen aus der Tierhaltung, die Tiere sind gesünder und die Milch hat für die Käseerei eine besonders hohe Qualität. Die moderne Heuwirtschaft ist sozusagen ein Paradebeispiel für Innovation in der vollen Breite. Aus diesem Grund sollte man die Silagewirtschaft und die Heuwirtschaft nicht gegeneinander ausspielen. Beide hatten und haben ihre Berechtigung und jetzt ist es das moderne Heu, das die Silage überholt.

Gibt es bei der Heuwirtschaft auch sichtbare Schwachstellen?

Die Schwachstellen sind, wie in der gesamten Futterwirtschaft, dass das Bewusstsein für die Optimierung der Futterqualität zu schwach ausgeprägt ist – da kann man noch viel machen. Die Heumeisterschaften bei den Heumilchbauern sind ein Paradebeispiel dafür, was da noch möglich ist. Die sind ja „Top“, was die Optimierung angeht.

Das größte Problem ist aber die geringe Bereitschaft zur Futtermitteluntersuchung. Wenn ich etwas verbessern will, muss ich es messen, und zwar sowohl vor als auch nach einer Maßnahme. Nur so kann ich beurteilen, ob meine Maßnahme etwas gebracht hat. Untersuchungsanstalten wie das Lebensmittellabor Rosenau sind ja genug vorhanden, aber die Politik sollte den Landwirten noch mehr Anreize geben, ihre Ernte auch zu untersuchen, am besten jede Partie. Wenn ich meine einzelnen Partien kenne, kann ich sie miteinander verschneiden, ihre Unwuchten ausgleichen und so das Maximum an Futterwert gewinnen. Da ist schnell mal 2-3 kg mehr Milch pro Kuh und Tag drin, bei gleichem Ausgangsmaterial.

Wir haben ja vernommen, dass der Ertrag an Milcheiweiß über

die Jahre stark verbessert wurde. Es geht aber nicht nur um Eiweiß, es geht auch um die Energiebereitstellung und andere Faktoren. In welcher Konstellation steht das zueinander und wie wichtig sind die einzelnen Bereiche? Es geht da auch um die Wirtschaftlichkeit der Betriebe. Wir haben gehört, dass allein zugekaufte Futtermittel die Hälfte der variablen Kosten in den Betrieben ausmachen, manchmal sogar mehr.

Bei der Milchproduktion müssen wir Eiweiß und Energie getrennt betrachten. Je höher die Milchleistung einer Kuh, desto wichtiger wird das Futtereiweiß. Bis zu einer Milchleistung von ungefähr 20 kg pro Tag und normalen Futtermitteln brauche ich mir noch keine besonderen Gedanken um die Eiweißversorgung der Tiere machen. Aber oberhalb dieser Schwelle muss ich immer mehr wertvolles Eiweiß dem Tier zufüttern, um den starken Anstieg des Eiweißbedarfs der Tiere für die Bildung von Milcheiweiß zu decken. Je besser die Qualität meines Grobfutters ist, also die Futterressource, die ich auf meinem Betrieb selbst erzeugen kann, desto weiter schiebe ich die kritische Milchleistung für den Einsatz von teurem Eiweißfutter nach oben. Mit der modernen Heubereitung kann ich da sehr viel erreichen. Das spart dem Landwirt Geld und schützt Umwelt und Klima.

Die zweite Sache ist noch wichtiger, das ist die Energie. Die Verfügbarkeit an Futterenergie ist die eigentliche Grundlage der Tierproduktion. Bei Schwein und Geflügel ist es letztendlich das Getreide und der Körnermais, bei den Wiederkäuern ist es die Maissilage. Das Futtereiweiß folgt immer hinterher nach. Die immense Steigerung der Produktivität in der Nutztierhaltung der letzten Jahrzehnte kam letztendlich durch die Bereitstellung von Futtermitteln mit hoher

Fortsetzung auf Seite 9

Energiedichte zustande. Wenn man Maissilage ablösen will, muss man eine Alternative mit ähnlicher Energiedichte bieten, sonst sinkt die Produktivität und das wäre ein ökonomischer Nachteil. Und genau an diesem Punkt setzt die moderne Heuwerbung an. Mit Hilfe der neuen technischen Möglichkeiten wie Photovoltaik, Solarthermie, etc. kann ich die Nutzung von Grünland in das Kaliber von Maissilage angeben und bekomme obendrein noch viel hochwertiges Futtereisweiß mitgeliefert. Das ist eine echte Win-Win Situation.

Das könnte ja die Grundlage sein, dass in Zukunft noch mehr Landwirte auf diesen Zug aufspringen werden, weil es durch die verbesserte Ausbeute auch eine deutlich höhere Wertschöpfung gibt und auch mehr Nachhaltigkeit ermöglicht.

Genau! Und ich habe das ja nicht nur am Grünland, sondern auch

am Acker, denn jeder Acker muss eine Fruchtfolge haben und in der Fruchtfolge habe ich immer grünes Material, das der Mensch nicht essen kann. Das gilt im Prinzip für alles Grüne.

Durch die höhere Milchqualität wird ja auch ein höherer Milchpreis bezahlt. Das ist ja auch ein Anreiz und ein Ansporn für die gesamte Landwirtschaft insgesamt?

Völlig richtig! Und an dieser Stelle möchte ich noch einen dritten Punkt anfügen. Ich brauche nicht nur Futterenergie, sondern auch Energie für Maschinen und Gebäude, Energie für Düngemittel und sonstige Betriebsmittel, um diese Futterenergie auf dem Acker zu erzeugen, zu ernten und lagerbar zu machen. Diese Energie kommt heutzutage noch fast ausschließlich aus fossilen Energieträgern. Das kann man natürlich perspektivisch auch mit Biokraftstoffen

machen, wie etwa Biodiesel und Biosprit. Aber dazu muss ich mit meinen Maschinen immer noch sehr viele Arbeitsschritte erledigen. Bei der Heuwerbung mit Photovoltaik und Solarthermie habe ich dagegen einen unmittelbaren Input an Energie aus vollständig regenerierbaren Quellen. Das ist höchst effizient und völlig klimaneutral. Für unsere Landwirte ist dies der Weg schlechthin in eine innovative Erzeugung von Lebensmitteln. Die Betriebe werden dann voll auf nicht-essbare Biomasse wie Gras zugeschnitten sein und sie mit regenerierbaren Energiequellen effizient und weitgehend klimaneutral in qualitativ hochwertigste Lebensmittel überführen. Das ist eine Win-Win-Win-Situation, die der Milch- und Käseproduktion gerade im alpinen Raum eine sichere Zukunft bereiten wird.

Wir danken herzlich für das ausführliche und überaus informative Gespräch!

HEUMILCH: Agro-Biodiversität

Text: DKS Valerie Kerle, ARGE Heumilch

Heumilch-Regulativ

Heumilch wurde bereits 2016 mit dem EU-Gütesiegel „g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität“ ausgezeichnet. Das Gütesiegel sichert einen EU-weiten Produktstandard für die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und -verarbeitung, der von unabhängigen Kontrollstellen überprüft wird.

Das strenge Heumilch-Regulativ, das hinter dem grünen Heumilch-Logo mit Kuh Heubella steht, geht einen Schritt weiter. Die Mitglieder der ARGE Heumilch verpflichten sich darin, nicht nur bei den Milchkuhen, sondern ganzjährig und ganzbetrieblich auf Silage zu verzichten. Im Mittelpunkt der Fütterung stehen frische Gräser und Kräuter im Sommer, sowie Heu im Winter. Der Einsatz von Getreideschrot ist mengenmäßig streng limitiert, muss kontrolliert gentechnikfrei sein und aus Europa stammen. Das Heumilch-Regulativ verpflichtet außerdem zu mindestens 120 Tagen Weide/Auslauf bzw. Laufstallhaltung. Dauernde Anbindehaltung ist verboten. Zudem hat jedes Tier

seinen eigenen Platz im Stall und ein tierärztlicher Beratungsvertrag ist verpflichtend. Die Einhaltung all dieser strengen Bedingungen wird von unabhängigen, staatlich zertifizierten Kontrollstellen überprüft.

Heumilch schont die Umwelt

Heumilchbäuerinnen und Bauern tragen entscheidend zu Umweltschutz und Artenvielfalt bei, denn sie bewirtschaften ihr Grünland besonders schonend. Im Gegensatz zur industrialisierten Landwirtschaft lassen sie etwa ihre Wiesen und Weiden richtig reifen und mähen erst, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte steht und die Artenvielfalt am größten ist. Ein wichtiges Kriterium, wenn es um die Bestäubung und damit den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen geht. Heumilchbauern nehmen dafür sogar ein bis zwei Schnitte pro Sommer weniger in Kauf. Heumilchbauern achten auch darauf, dass nie alle Grünflächen auf einmal gemäht werden, sondern zeitlich und räumlich gestaffelt. Das freut nicht nur

Fortsetzung auf Seite 10

die weidenden Heumilchkühe, sondern bringt auch Bienen zum Summen und Schmetterlinge zum Flattern. Denn für Insekten und Niederwild wie Hasen und Wiesenmäuse bleibt stets Lebensraum und genügend Nahrung erhalten, bis die Pflanzen auch auf den bereits gemähten Wiesen wieder hoch genug sind. Das Dauergrünland der Heumilchbäuerinnen und -bauern speichert zudem große Mengen an Kohlenstoff, der nicht als klimarelevantes CO₂ in die Atmosphäre entweichen kann. In den oberen Bodenschichten bindet Grünland etwa ein Drittel mehr Kohlenstoff als Ackerböden. In den tieferen Bodenschichten der Wiesen und Weiden wird sogar ähnlich viel Kohlenstoff gespeichert wie im Waldboden. Durch die Bewirtschaftung der Heumilchbäuerinnen und -bauern kann das Grünland tatsächlich Grünland bleiben und die größtmögliche Menge an Kohlenstoff im Boden gebunden werden.

Artenreiches Futter für genussvolle Käseprodukte

Die artgerechte Fütterung von Heumilchkühen, -schafen und -ziegen spielt für die Qualität und den Geschmack der Milch eine entscheidende Rolle. Seit Generationen werden traditionelle Käsespezialitäten wie Original Bergkäse und Original Emmentaler aus Heumilch hergestellt. Denn nur sie besitzt die Eigenschaften, die für die Erzeugung lang gereifter Käsesorten notwendig sind. Deshalb gilt Heumilch auch als Spezialmilch für Käse. Entscheidend dabei ist die artgemäße Fütterung der Tiere. Sie fressen frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel wie Silage sind auf dem ganzen Betrieb verboten.

Artenreiche Futterquelle

Der Erhalt der Artenvielfalt ist ein essenzieller Teil der Heuwirtschaft. Ein Großteil der Wiesen und Weiden werden erst gemäht, wenn eine Vielzahl an Gräsern und Kräutern in der vollen Blüte stehen und die Artenvielfalt am größten ist. Das ist wichtig für die Bestäubung und den Fortbestand unterschiedlichster Pflanzen und sorgt für eine artenreiche Fütterung der Milchtiere.

Fütterung spielt entscheidende Rolle für Käse höchster Qualität

Das Futter von Milchtieren wie Kühen, Ziegen und Schafen spielt für die Qualität und den Geschmack der Milch eine entscheidende Rolle. Durch den konsequenten Verzicht auf Silage lassen sich nur mit Heumilch Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung produzieren. Lang gereifte Käse wie Original Bergkäse oder Original Emmentaler aber auch hochwertige Schnittkäsesorten werden deshalb traditionell nur aus Heu-

milch hergestellt. Die artenreiche Fütterung der Heumilchkühe sorgt außerdem für einen vollmundigen Geschmack der Milch, der auch den Käsespezialitäten zugutekommt.

Weltklasse: Heumilch ist Weltkulturerbe.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milch-erzeugung im alpinen Raum.

Die FAO würdigt die Verdienste der Heumilchbäuerinnen und Bauern für die Bewahrung der traditionellen Wirtschaftsweise und zeichnete die Heumilch im österreichischen Alpenbogen als erstes System im

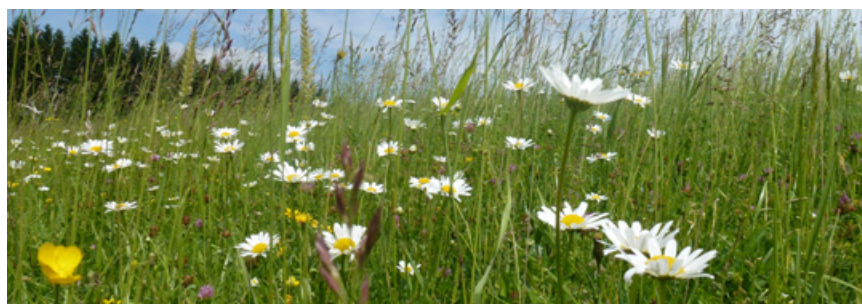
deutschsprachigen Raum als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ aus.

Wiesen und Weiden

Die Heuwirtschaft spielt eine entscheidende Rolle für den Erhalt von Wiesen- und Weidenarten. Über Jahrtausende hinweg haben menschliche Aktivitäten wie Rodung, Mahd und Beweidung dazu beigetragen, großflächige Grünlandgebiete wie Wiesen, Weiden und Almen zu schaffen. Diese Flächen erfüllen ähnliche ökologische Funktionen wie der Wald: Sie sind reich an verschiedenen Pflanzenarten und bieten Lebensraum für eine Vielzahl von Tieren. Insbesondere die traditionelle Heuwirtschaft mit ihrer nachhaltigen Pflege der Wiesen und Weiden, trägt dazu bei, die Artenvielfalt zu erhalten. Dieses Dauergrünland wird über Jahre hinweg als Weideland oder zur Heugewinnung genutzt, ohne umgebrochen zu werden. Durch regelmäßige Beweidung und mosaikartige Mahd werden die Lebensräume offengehalten und bestimmte Pflanzenarten gefördert. Darüber hinaus verhindert die Beweidung durch die Heumilchkühe die Verbuschung, Aufforstung oder das Einwachsen von gebietsfremden Arten, die ansonsten die Lebensräume verändern und gefährdete Arten bedrohen könnten. Somit ist die Heuwirtschaft ein wesentlicher Bestandteil des Erhalts der wertvollen Kulturlandschaften und trägt dazu bei, die biologische Vielfalt langfristig zu bewahren.



Weiterführende Informationen dazu finden Sie unter www.heumilch.at



Den Kundinnen und Kunden begegnen beim Milch-Einkauf zunehmend mehr Begrifflichkeiten, dem Thema Heumilch haben wir uns in unserem Magazin bereits eingehend angenommen. Kannst du uns den Begriff „Wiesenmilch“ noch etwas genauer erklären?

Bei der Produktion von BIO-Wiesenmilch gelten strenge Vorgaben betreffend Tierhaltung und auch für die Milch selbst gibt es strengere Qualitätsvorgaben. BIO-Wiesenmilch wird vorwiegend in Kärnten produziert, wo eine Umstellung auf Heuwirtschaft klimatisch nicht einfach möglich wäre.

Welche Trends siehst du für die Zukunft der Milch? Zeichnen sich Veränderungen ab?

Momentan ist bei der Milch mengenmäßig ein sehr konstanter Markt zu verzeichnen. Generell beobachten wir einen Trend zur länger frischen Milch und zu Haltbarprodukten – wobei die Haltbarmilch in Österreich weniger Bedeutung hat als in anderen Ländern. Beim Fettgehalt sind keine einschlägigen Änderungen bemerkbar, da gibt es hin und wieder



Trends und dann sofort wieder Gegenteilstrends, da geht die Vollmilch jedoch klar als Gewinner hervor. Was man vielleicht bzgl. Entwicklung/Trend noch nennen kann, ist, dass sich hochehrte Milch – die jahrelang eher verpönt war – heute großer Beliebtheit erfreut, dies ist nicht nur der Nachhaltigkeit geschuldet, da die Produkte im Glas verfügbar sind, sondern auch durch den Geschmack. Viele Kundinnen und Kunden nehmen hier Einbußen der Nährstoffe in Kauf, da sie den Geschmack als intensiver und besser empfinden.

Welche Milch-Alternativen haben sich bereits im Konsum etabliert und wie entwickelt sich da der Absatz bzw. wie kommen diese beim Kunden an?

Milchalternativen liegen sehr konstant bei rund 9% der „Milchprodukte“, hier zeichnet sich aktuell keine Steigerung ab. Die Sorge vieler Milchbäuerinnen und -bauern sowie milchverarbeitenden Betrieben, dass sie Kundschaft an die Milchalternativen verlieren, sehen wir im Handel nicht. Eher lässt sich generell ein Rückgang des Milchkonsums (von rund 3%) feststellen, womit auch wir im Handel stark zu kämpfen haben – da dies ja unmittelbar mit einem hohen Verderbs-Problem einhergeht. Wir sehen es im Handel als unsere gemeinsame Aufgabe, mit den Bäuerinnen und Bauern sowie mit den milchverarbeitenden Betrieben, die Milch trendig zu halten

und somit die Begeisterung für den Milchkonsum zu steigern.

Worauf ist dieser Rückgang des Milchkonsums deiner Meinung nach zurückzuführen?

Zum einen geht das aus meiner Sicht auf eine mangelnde Kommunikation der letzten Jahre bis Jahrzehnte zurück, hier wurden kritische Themen einfach nicht oder nur schlecht angesprochen und Trends nicht berücksichtigt. Andererseits hat sich das Verbraucherverhalten stark verändert, um hier nur Coffee-To-Go als Stichwort zu nennen, die Konsumation wird einfach verlagert.

Um bei der mangelnden Kommunikation nochmal einzuhaken – beim Konsumverhalten werden Themen wie Klima, Umwelt und Nachhaltigkeit immer stärker in die Kaufentscheidung miteinbezogen. Die Milchproduktion sieht sich mit dem Vorwurf konfrontiert ein wesentlicher Treiber des Klimawandels zu sein? Gibt es hier Argumente aus deiner Sicht, die man sofort dagegenhalten kann?

Ja, unzählige. Ich spreche da jetzt nicht als Sortimentsmanager, sondern von meiner Ausbildung her als Agrarwissenschaftler. Ich möchte kurz auf zwei wesentliche Verzerrungen eingehen: Zum einen vergleicht man immer die CO2 Emissionen pro Flächeneinheit – es findet hier keine Berücksichtigung, dass es bei uns in Österreich

Fortsetzung auf Seite 12



Landflächen gibt (wie zum Beispiel Almen), die für Ackerbau nicht genutzt werden können, da wird man mit hoher Wahrscheinlichkeit nie Getreide oder Rüben anbauen können. Über einen Wiederkäuer haben wir die Möglichkeit wertvolles Raufutter in hochwertiges Protein zu verwandeln, das uns Menschen als Nahrungsquelle zur Verfügung steht – eine andere Nutzung oder Umwandlung dieser Grünflächen ist derzeit nicht möglich – außer man verarbeitet es zu Biogas (da wird sich aber die Frage Tank oder Teller stellen – die Energiebilanz ist dieselbe). Abgesehen davon, dass Grünland im Vergleich zu Nutzwald und Ackerfläche eine höhere Menge an CO₂ speichert (siehe unten stehende Grafik).



Zum anderen ist die Frage wie man den CO₂-Fußabdruck berechnet (übers Volumen, über die Energiedichte, auf verschiedenste Nährstoffe) – Milch hat da aus meiner Sicht einen viel besseren CO₂-Fußabdruck wie so mancher Pflanzendrink. Wobei ich hier klar festhalten möchte, es gibt hier kein „Entweder-Oder“, die Milchalternativen haben genauso wie andere Getränke ihre Berechtigung. Wir müssen uns nur die Frage stellen, was können wir machen, damit die Milch an Bedeutung gewinnt. Und hier müssen Herausforderungen der Zukunft und vor allem Kundenwünsche berücksichtigt werden, das betrifft jetzt insbesondere Themen wie Tierhaltung, Fütterung oder Kälberaufzucht.

Grünlandböden lagern sehr viel CO₂ bzw. Kohlenstoff im Humus ein und zählen daher wie der Wald zu den wertvollen CO₂-Senken. Aufgrund des hohen Humusgehalts – je nach Standort bis zu acht Prozent – speichern Wiesen und Weiden in oberen Bodenschichten pro Hektar etwa ein Drittel mehr Kohlenstoff als Ackerböden. In tieferen Bodenschichten speichert das Grünland sogar mehr Kohlenstoff als der durchschnittliche Waldboden.

Bist du in deiner beruflichen Tätigkeit auch mit dem Thema Pestizide konfrontiert bzw. was ist da wichtig zu wissen?

Unsere Eigenmarken bei SPAR werden jährlich einem Pestizid-

Screening unterzogen. Im letzten Jahr wurden in keinem einzigen Produkt Pestizide gefunden – das bedeutet die Milch ist wirklich sauber. Da ist aber jedenfalls zu berücksichtigen, dass nicht die Milch selbst, sondern die Futtermittel behandelt werden und die Kuh salopp gesagt als Filter dient. Da müsste schon eine sehr hohe Konzentration eingesetzt werden, um dies im Endprodukt nachweisen zu können. Dies ist jedenfalls auch gegenüber den pflanzenbasierten Milchalternativen ein Vorteil, wenn man sich für eine pestizidarme Ernährung entscheidet. Generell kann man Pestizide in drei Gruppen einteilen: Herbizide (die gegen Pflanzen wirken), Insektizide (die gegen bestimmte

Insekten/Schädlinge wirken) und Fungizide (die gegen Pilzkrankungen wirken). Zu nennen ist hier noch, dass der Fungizid-Einsatz in den letzten Jahren aufgrund der Witterung (starke Niederschläge im Mai/Juni/Juli) angestiegen ist. Obwohl seitens ÖPUL (österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft) Prämien für einen Fungizid-Verzicht ausbezahlt werden, findet dieser Anreiz vermehrt weniger Zulauf, da sich die Ertragsausfälle deutlich höher als die Prämienauszahlung darstellen.

Wie stehst du dem gegenüber? Ist es aus deiner Sicht sinnvoll, bevor der gesamte Ernteertrag eingebüßt werden muss, hier mit Pestiziden zu arbeiten?

Auf diese Frage kann ich nur eine persönliche Antwort geben: Von mir selbst könnte ich fast sagen, dass ich ein BIO-Fanatiker bin, jedoch kann es zur Ernährungssicherheit notwendig sein, dass Pflanzenschutzmittel angewandt werden. Generell bin ich der Überzeugung, dass die konventionellen Betriebe viel von den BIO-Betrieben lernen können – um als Beispiel die Trockensteller aus der Milchwirtschaft zu nennen: In den BIO-Betrieben sind nur sehr wenige Mittel zugelassen und bereits sehr viele Betriebe verzichten gänzlich darauf. Hier gibt es noch viel Potential voneinander zu lernen.

Das Interview mit Mathias Hoffmann führte DKS Helene Lindner



WOERLE – Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“

Interview mit Diana Reuter, MBA, Leitung Nachhaltigkeits- und Innovationsmanagement, Gebrüder Woerle Ges.m.b.H, Henndorf bei Salzburg

Frau Reuter, können Sie uns genau schildern, worum es bei dem WOERLE Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ geht?

Wir stellen Naturprodukte her und sind daher abhängig von natürlichen, funktionierenden Kreisläufen und einer gesunden Umwelt. Artenvielfalt spielt hier eine wesentliche Rolle. Basis ist für uns die Heumilchwirtschaft, als ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und zeichnet sich durch eine schonende Bewirtschaftung aus. Angesichts wachsender regulatorischer Anforderungen stehen unsere Betriebe vor zunehmenden Herausforderungen.

Mit dem Projekt „Artenvielfalt in Bauernhand“ unterstützen wir unsere Milchlieferanten fachlich dabei, die Biodiversität am eigenen Hof ohne Nachteile bei der Bewirtschaftung zu steigern. Jeder Bauer hat Ecken und Fleckerl, wo er mit seinen großen Maschinen nicht hinkommt, sogenannte Kleinhabitats, die mit wenig ökonomischem Nachteil für die Artenvielfalt zur Verfügung gestellt werden können. Wir fahren die Betriebe ab und zeigen ihnen,



wo sie Arbeit sparen und wie sie mit kleinen Flecken dazu beitragen können. Unser Projekt basiert auf Freiwilligkeit und es geht uns um Bewusstseinsbildung. Jeder Landwirt, jede Landwirtin kann am Ende selbst entscheiden, was wo passiert und geben der Natur bewusst die Chance, wieder „Natur“ zu sein. Auf dieser Basis haben wir schon viele unserer Lieferanten überzeugen können.

Meist wird Artenvielfalt mit Blumenwiesen in Verbindung gebracht. Wir kommunizieren wie wichtig „ein anderes Schön“ ist. Es geht um unterschiedliche Strukturen wie verwilderte Ecken, Holz- oder Steinhäufen, ungemähte Flurwege, Hecken und viele andere Nutzstellen auf die weniger vermarktbar Tiere wie Spinnen, Laufkäfer und andere extrem wichtige Insekten angewiesen sind. So liegt der Fokus im Projekt auch auf Randstrukturen - Futterwiesen bleiben Futterwiesen.



Darüber hinaus haben wir zur Sensibilisierung mit dem ÖKL ein eigenes Bildungsprojekt mit Workshops zur bewussten Gestaltung von Lebensräumen, z. B. Reptilienbiotopen, Hecken, Käferburgen, Naturschutz mit der Kettensäge, etc. initiiert. Da werken, bauen, gestalten wir aktiv und gemeinsam. Hier merkt man deutlich, dass nach und nach das Bewusstsein gesteigert wird.

Was sind Ihre Zielsetzungen?

Unser Ziel sind 1.000 Rettungseinseln bis 2025. Wir sind guter Dinge, dass wir unser Ziel 2024 erreichen werden und werden uns danach neue Ziele setzen. Die gesammelten Rettungseinseln stellen wir in einer Karte transparent dar, um zu sehen, ob die Engmaschigkeit der Flächen gewährleistet ist. Die Flächen müssen nah genug beieinander sein, um den für ein gesundes Ökosystem notwendigen Gen-Austausch unter den Insekten zu ermöglichen. Damit erzielen wir den gewünschten Stepstone-Effekt (darunter versteht man viele kleine Flächen auf einem großen Gebiet, welche eine ähnliche Wirkung wie eine große Fläche haben) und es wird sichergestellt, dass die Entfernungen für die Insekten bewältigbar sind. Unser Liefergebiet von 50km Radius um die Käserei ist dafür ideal. Das Projekt wird von Beginn an wissenschaftlich mittels Zusammenarbeit und durch Publikationen von der Uni Salzburg begleitet.

Fortsetzung auf Seite 14



Wir konnten im Rahmen des Projekts schon nachweisen, dass die Anzahl der regionalen Wildbienenarten von 63 auf 147 innerhalb der letzten 5 Jahre gesteigert wurde.

Was haben die teilnehmenden Bauern davon?

Gesellschaftliche Akzeptanz

Durch ihr Engagement für die Förderung der Artenvielfalt bauen die Milchbauern das Thema Anerkennung und Zustimmung in der Gesellschaft aus, da sie einen positiven Beitrag zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Landwirtschaft leisten. Zudem beziehen wir die regionale Gesellschaft durch die Erweiterung von „Artenvielfalt in Bauernhand“ um das Projekt „Rettungsinseln für die Artenvielfalt“ stark mit ein. Auch die Gesellschaft/Konsumenten könnten naturnahe Flächen/Gärten ins Projekt melden und sind damit eine wichtige Verbindung zwischen den landwirtschaftlichen Flächen. Zwei Drittel der Rettungsinseln sind Landwirtschaftliche Flächen und ein Drittel Gärten und Flächen aus der Gesellschaft.

Weniger Schädlingsdruck

Eine erhöhte Artenvielfalt kann dazu beitragen, das Gleichgewicht im Ökosystem aufrechtzuerhalten und natürliche Feinde von Schädlingen anzulocken, was wiederum den Schädlingsdruck reduziert und den Einsatz von Pestiziden verringert.

Umsetzung einer resilienten Landwirtschaft

Eine vielfältige Umgebung fördert die Resilienz des landwirtschaftlichen Ökosystems. Dies bedeutet, dass die Bauern besser auf Umweltveränderungen wie extreme Wetterereignisse oder Krankheitsausbrüche reagieren können und somit ihre Produktionsfähigkeit langfristig sichern.

Eigene Entscheidungen treffen, bevor Regulatorik kommt

Durch die proaktive Teilnahme an Projekten zur Steigerung der Artenvielfalt können die Milchbauern ihre eigenen nachhaltigen Praktiken entwickeln und umsetzen, bevor strengere gesetzliche Vorschriften oder Regulierungen eingeführt werden.

Stolz herzeigen

Die Beteiligung an einem solchen Projekt bietet den Milchbauern die Möglichkeit, stolz auf ihren Beitrag zum Umweltschutz und zur Erhaltung der Artenvielfalt zu sein. Sie können ihre Bemühungen öffentlich präsentieren und als Vorbilder für andere Landwirte dienen.

Wie viele Bauern machen schon mit?

Bisher haben wir etwa ein Drittel unserer Bauern vor Ort besucht und für das Jahr 2024 gibt es bereits eine Warteliste.

Hat es Auswirkungen auf die Käsequalität? Und wenn ja, welche?

Ja, Artenvielfalt kann definitiv Auswirkungen auf die Qualität von Käse haben. Eine höhere Artenvielfalt in den Wiesenflächen, von denen die Milchkühe Futter bekommen, kann zu einer vielfältigeren pflanzlichen Ernährung der Kühe führen. Dies wiederum kann sich positiv auf den Geschmack und die Zusammensetzung der Milch auswirken, die zur Käseherstellung verwendet wird. Darüber hinaus können bestimmte Pflanzen und Kräuter in der Wiese aromatische Verbindungen enthalten, die in die Milch übergehen und dem Käse einen einzigartigen Geschmack verleihen können. Zudem kann eine gesunde und vielfältige Umgebung das Wohlbefinden der Kühe verbessern, was sich ebenfalls auf die Qualität der Milch und des daraus hergestellten Käses auswirken kann.

Wie wichtig ist Ihren Kunden die Nachhaltigkeit in der Käseerwirtschaft? Sind Ihre Kunden bereit einen Mehrwert-Preis dafür zu bezahlen?

Wir beobachten bereits eine Veränderung im Bewusstsein der Konsument:innen. Bei bestimmten Zielgruppen sind nicht mehr nur der Preis oder Aktionen relevant, sondern auch Faktoren wie Nachhaltigkeit und Tierwohl spielen eine immer größere Rolle. Aber das ist noch nicht bei allen so. Unser Nachhaltigkeitsprogramm „WOERLE WIRKT WEITER“ zeigt, wie wir positive Veränderungen lokal und global vorantreiben möchten. Wir erkennen die Bedeutung eines gesunden Ökosystems für hochwertige Lebensmittel und wollen durch unser Programm sowohl ökologische Verantwortung wahrnehmen als auch unsere wirtschaftliche Zukunft sichern. Diesen Mehrwert möchten wir unseren Konsument:innen letztendlich



auch kommunizieren. Es ist uns wichtig, dass Konsument:innen den Mehrwert unserer Marke durch ihr Engagement für Nachhaltigkeit und Tierwohl erkennen und durch den Kauf unserer Produkte ein Zeichen für eine bewusster Konsumkultur setzen.

Was sind Ihre nächsten Schritte?

Fortsetzung und Weiterentwicklung des Projekts. Wir möchten den biologischen Nutzen durch unser Projekt wissenschaftlich belegen.

Dazu prüfen wir in den nächsten Jahren, ob ein Monitoring möglich

ist, die die verschiedenen Anzahlen an Käfer, Heuschrecken usw. auswerten.

Wir danken für das Gespräch!

Das Gespräch mit Diana Reuter führte Obmann DKS Johannes Einzenberger

Was beeinflusst die Heuqualität?

Von Matthias Greisberger
Blick ins Land <https://blickinsland.at>

Ernteregeln

Ertragreiche Grünlandbestände können in Gunstlagen bis zu 6,5 MJ NEL/kg Trockenmasse und einen Rohproteintrag von bis zu 180 g/kg Trockenmasse liefern. Dabei sind allerdings die wichtigsten Regeln der Grünlandbewirtschaftung und -ernte zu beachten.

Die Qualität von Grundfutter hängt generell von der botanischen Zusammensetzung des Pflanzenbestandes, der bedarfsgerechten Düngung, der zeitgerechten Nutzung und besonders den Verlusten bei der Konservierung ab. Hierzu ist bei einer Vierschnittwiese mit einem Gräseranteil von mindestens 60 % in einer hohen Ertragslage eine Stickstoffdüngung von 170 bis 200 kg N/ha und Jahr empfehlenswert. Ein ertragreicher Bestand in Gunstlagen kann so 6,5 MJ NEL/kg TM und einen Rohproteintrag von bis zu 180 g/kg TM liefern. Aber auch in rauerer Lagen sind hohe Energiegehalte von 5,8 bis 6,0 MJ NEL/kg TM und Rohprotein Erträge von bis zu 160 g/kg TM möglich.

Schnittzeitpunkt wichtiger als gedacht

Besonders bei der Heutrocknung mit Warmbelüftung können kürzere Schönwetterphasen sehr effizient ausgenutzt werden, da das Erntegut bereits mit einem Feuchtegehalt von 35 bis 40 % eingefahren werden kann. Bei Bodenheu muss das Futter auf einen Feuchtegehalt von 20 % getrocknet werden. In der Praxis bedeutet das mindestens einen Tag mehr Feldliegezeit und natürlich auch häufigere mechanische Bearbeitung. Darüber hinaus ist die Chance um ein Vielfaches höher, den für einen hohen Energie- und Rohproteintrag optimalen Schnittzeitpunkt im Ähren- und Rispschieben einzuhalten. Rohproteingehalte können so von den angestrebten 160 bis 180 g/kg TM im Ähren- und Rispschieben bei überständigem Futter auf unter 100 g/kg TM fallen. Auch die Energiegehalte sind bei altem und rohfaserreichem Heu um bis zu einem Drittel geringer.

Konservierungsverluste gering halten

Ein weiterer Vorteil der Heubelüftung ist der geringere Anfall von Konservierungsverlusten. Bei den Konservierungsverlusten sind in der Praxis die Atmungsverluste nach dem Schnitt und die Bröckelverluste im

Art	Verluste	Beeinflussung durch
Atmungsverluste	2–10 % u. mehr	Trocknungszeit
Bröckelverluste	5–20 % u. mehr	Zetten, Wenden, Kräuteranteile
Auswaschungsverluste	0–10 % u. mehr	Regen, Tau
Lagerverluste	1–10 % u. mehr	Restwasser, Nacherwärmung
Gesamt	8–50 %	

Aufteilung der Konservierungsverluste

Gesamte Konservierungsverluste	in %
Nasssilage, Bodenheu	20–40
Anwekksilage, Heu mit Kaltbelüftung	15–25
Eintagesilage, Heu mit Warmbelüftung	unter 10

Verluste bei unterschiedlichen Konservierungsmethoden

Zuge der mechanischen Bearbeitung von entscheidender Bedeutung. Sie hängen neben dem Kräuter- und Leguminosenanteil vorrangig von der mechanischen Belastung ab, wobei jeder Arbeitsgang Bröckelverluste bedeutet. Mit zunehmender Trocknung (über 60 % TM) steigen die Bröckelverluste überproportional, weshalb am zweiten Tag das Futter nach Möglichkeit nur noch wenig bearbeitet werden sollte. Bei Bodenheu gehen bei der Ernte um rund 100 kg TM/ha mehr an Bröckelverlusten verloren als bei Belüftungsheu.

Zudem sind bei Bodenheu die Energiegehalte häufig um 10 bis 15 % und die Rohproteingehalte um 15 bis 20 % geringer. Alles in allem handelt es sich um Eiweiß- und Energiereserven, die bei der Produktion von Bodenheu nicht genutzt werden.

DI Matthias Greisberger ist Grünland-Berater der LK Salzburg.



Steckbrief ARGE Heumilch

2004 Gründung der Heumilch mit dem Ziel eines Zusammenschlusses für die Erhaltung nachhaltiger Bewirtschaftungsweisen im Berggebiet, um den sehr wertvollen Rohstoff vor allem für die Hartkäse- und Rohmilchproduktion sicherzustellen.

2008 Bauernproteste aufgrund des niedrigen Milchpreises – dies gab den Anlass für mehr Aufklärungsarbeit der Milchwirtschaft an die konsumierende Bevölkerung

2009 Gründung der ARGE Heumilch Österreich: zuvor gab es nur in verschiedenen Ländern Heumilch ARGE (Vorarlberg, Tirol, Salzburg), dann erfolgte der bundesweite Zusammenschluss. Erstmals wurden freiwillige Mitgliedsbeiträge eingehoben (von den Bäuerinnen und Bauern sowie von den verarbeitenden Betrieben – zusätzlich zu dem verpflichtenden AMA-Mitgliedsbeitrag), um eine professionelle Kommunikation und in weiterer Folge eine Absatzunterstützung zu lukrieren.

Ziele der ARGE Heumilch Österreich Heuwirtschaft erhalten, Mitgliedsförderung, Absatz ankurbeln, Konsumentinnen und Konsumenten über die hochwertigen Produkte (Qualität & Nachhaltigkeit) aufklären ebenso wie alle Partner aus dem Handel und der Gastronomie informieren

Obmann Karl Neuhofer (Gründungsobmann)

Geschäftsführerin Christiane Mösl

Mitgliederstand 7.000 Heumilch Bäuerinnen und Bauern – davon 6.500 aus Österreich und 500 aus dem in Deutschland angrenzenden Allgäu

Verarbeitende Betriebe 60 in Österreich und 10 in Deutschland (ebenfalls im Allgäu)

88% der Heumilch Betriebe sind im Berggebiet beheimatet und teilweise sehr kleinstrukturiert

Was sind die Aufgaben des ARGE Heumilch Vereins?

Unsere Hauptaufgabe ist die Geschichte der Heumilch zu erzählen und den Konsumentinnen und Konsumenten den Mehrwert zu erklären. Milch ist wie auch viele andere Produkte differenzierbar und damit die Kundin bzw. der Kunde bereit ist mehr zu bezahlen, muss klar sein, was dahintersteckt. Unser gemeinsames Ziel ist den Absatz zu erhöhen und somit die Mitglieder zu fördern – das wichtigste ist, dass unser Produkt attraktiv bleibt. Wir bieten unseren Mitgliedern eine Informationsplattform, Heuberater stehen den Bäuerinnen und Bauern (z.B. für Investments in die Heutrocknungstechnik) zur Verfügung, wir bieten Ausbildungen & Fortbildungen an und ebenfalls vertreten wir alle Mitglieder auf Messen (wobei

sie sich natürlich auch unserem Messeauftritt anschließen und neue Produkte vorstellen können). Neben einer Vielzahl an Kommunikations-Maßnahmen beleuchten wir auch die Landwirtschaft in Tageszeitungen (z.B. unsere Heumilch Energie-Pioniere, wie wir sie nennen), um die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern transparent vorzustellen und somit nahbar für die Konsumentinnen und Konsumenten zu machen.

Außerdem nehmen wir unsere Rolle als Bewusstseinsbildner der Zukunft sehr ernst, wir versuchen aktuellen Themen zu kommunizieren und über notwendige Veränderung aufzuklären – so kann die nachhaltige Heumilch-Wirtschaft langfristig bestehen und auch die Wirtschaftlichkeit der Betriebe ist gesichert.



Was ist/war Euer Schlüssel zum Erfolg?

Meilensteine

2010 weltweit zur besten Milchkampagne prämiert worden (weltweite Milchorganisation – die 1x im Jahr prämiieren)

2016 EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ g.t.S. – Schutz und Produktsicherheit (und somit die rechtliche Basis für die Heumilch)

2024 Auszeichnung zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe von globaler Bedeutung

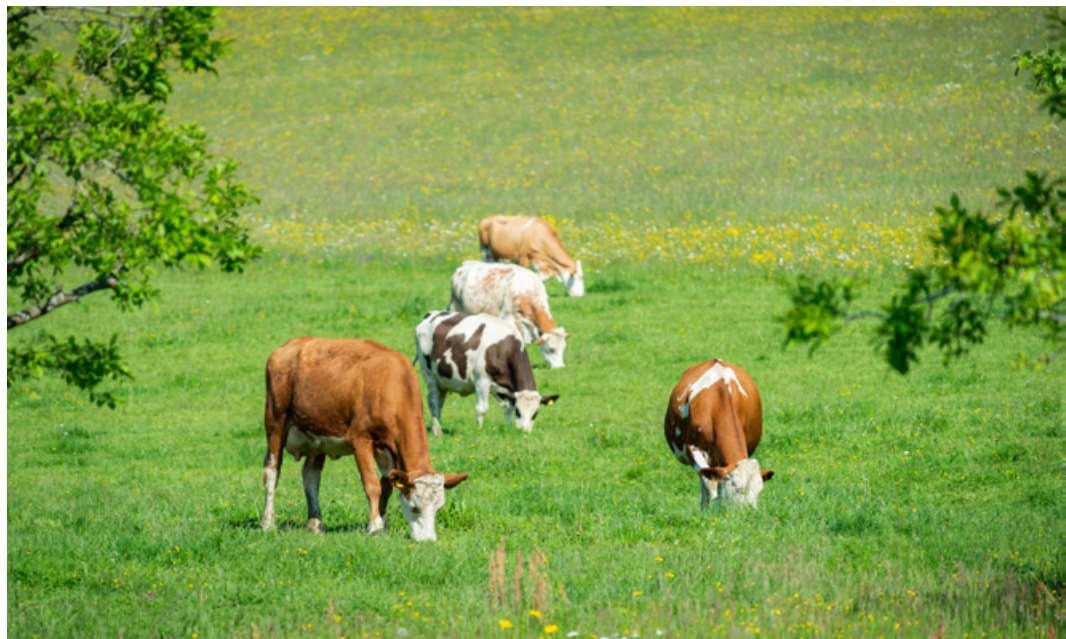
In Österreich ist die Heumilchbewirtschaftung bei 15%, in der gesamten EU bei 3%. Wie sind die Tendenzen? Steigt die Anzahl der Betriebe, die auf Heumilchbewirtschaftung umsteigen?

In Österreich sind die Zahlen seit einigen Jahren eher stetig (zu Beginn der Heumilch 2004: 320 Mio. kg Milch, heute: 520 Mio. kg Milch). Was auffällt, ist, dass der Bio-Heumilchanteil in Österreich steigt.

In dieser Ausgabe des Käse Magazins wurde das Thema Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit in der Milchproduktion besonders unter die Lupe genommen. Wie sieht sich wissenschaftlich zeigt, schneidet die Heumilchwirtschaft besonders gut ab – nicht nur nachhaltig, sondern auch wirtschaftlich. Dennoch sind viele Bäuerinnen und Bauern mit großen Herausforderungen konfrontiert, welche sind das und welche Empfehlungen/Unterstützungen bietet die Heumilch ARGE?

Durch den Klimawandel verschieben sich die Jahreszeiten: der erste Schnitt findet meistens 2 Wochen früher statt, dafür stellt sich im Sommer oft eine lange Pause durch eine trockene Phase ein, da das Wachstum hier stark gehemmt ist. Der 3. und 4. Schnitt verschiebt sich mittlerweile oft in den September und

es wird deutlich länger geweidet. Somit verschiebt sich die Heu-Haupterntezeit vom Sommer auf den Spät-Sommer und den Früh-Herbst. Das ist eine große Herausforderung und Umstellung, so gilt es trockenresistentere Gräser anzubauen. Hier versuchen wir bei den Bäuerinnen und Bauern ein Bewusstsein zu schaffen und sie mit aktuellen Informationen über wissenschaftliche Entwicklungen



z.B. über Saatgutmischungen auszustatten, hier erfolgt der Kommunikationsfluss vor allem über unser Urgut-Leben Journal für die Mitglieder. Eine weitere Herausforderung – aber das ist unabhängig von der Heumilch, das trifft viele Betriebe in der Milchwirtschaft – ist nach wie vor die Hofübergabe und die Weiterführung der

Betriebe. Es zeichnet sich ein starker Strukturwandel ab, die Bedürfnisse vieler junger Bäuerinnen und Bauern haben sich geändert. Viele sind jedoch auch sehr gut ausgebildet und wollen neue Wege gehen – das kommt uns zugute, denn viele setzen auf hohe Qualität, was unseren Bereich Heumilch bzw. Bio-Heumilch stärkt.

Im Bereich Bio-Heumilch ist auch jedenfalls noch Wachstum möglich – die Nachfrage am Markt ist höher als die Herstellung dieses Rohstoffs – also hier gibt es noch Möglichkeiten und Potenziale. Wir sehen es als unsere Aufgabe dies an unsere Bäuerinnen und Bauern zu kommunizieren. Nur zum Vergleich zum Start der Heumilch 2009 wurden ca. 20% Bio-Heumilch produziert, heute sind es 38%. Wir schätzen, dass sich dieser Trend in naher Zukunft (2030-2035) fortsetzen wird und sich die Bio-Heumilch bis auf 50% steigern wird.

Das Gespräch mit Christiane Mösl führte DKS Helene Lindner.



Die Magie der Arzberger Stollen

Franz Möstl: Ein Leben zwischen Technik und Käseleidenschaft

Die Welt des Käses ist erfüllt von Geschichten, die unsere Herzen berühren. Eine ganz besondere Reise führt in die Tiefen der Arzberger Stollen, in eine faszinierende Welt, in der Technik und die Liebe zur Käseherstellung in harmonischem Einklang existieren, begleitet von einem Mann, der Käse nicht nur als Produkt, sondern als Kunstwerk versteht - Franz Möstl.

Franz Möstl ist ein Name, der in der Welt von Milch- und Käseanlagenbau einen wohlklingenden Ruf genießt. Seit über 50 Jahren vereint er seine Leidenschaft für Käse mit profundem technischem



Wissen. Seine berufliche Laufbahn begann keineswegs konventionell, denn nach seiner Lehre als KFZ-Mechaniker fand er seine wahre Berufung im Bereich des Anlagenbaus. Als Monteur arbeitete er sich nach oben und wagte schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit einem fünfköpfigen Team begann er sein Unternehmen aufzubauen, das nicht mehr nur in Österreich und Italien, sondern weltweit agiert. Die Möstl Anlagenbau GmbH, die Franz mittlerweile mit seinem Sohn führt, hat sich mit knapp 100 Mitarbeitern zu einem international angesehenen Unternehmen im Anlagenbau in

den Bereichen Milchverarbeitung, Getränkeherstellung, Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie und Behälterbau entwickelt.

Doch Möstls Interesse reichte bald über den Anlagenbau hinaus. Seine Faszination für die Kaltbachhöhlen in der Schweiz inspirierte ihn dazu, seinen eigenen Arzberger Stollenkäse zu erschaffen.

Dieses wagemutige Vorhaben verlangte eine Mischung aus technischem Wissen und einer Liebe zur Käseherstellung. Zu den größten Herausforderungen zählten die Thermodynamik der Belüftung der Stollen und die Auswahl der richtigen Materialien, die den Bedingungen im Stollen standhielten.

So kann man heute die zahlreichen Spezial- und Sonderfertigungen vor Ort bewundern. Der „Franz-Leopold-Stollen“ trägt auch den Namen des langjährigen Wegbegleiters Prof. Dr. Leopold Weber, welcher Möstl nicht nur mit seiner geologischen Fachexpertise, sondern auch bei der Planung und Umsetzung des gewaltigen Projektes maßgeblich unterstützte.

Dass in der Welt des Käses, neben der Verarbeitung, im besonderen Maße die Rohstoffe, die Qualität ausmachen, hat Möstl von Anfang an beherzigt: Nur beste Heumilch aus nachhaltiger, naturnaher Viehhaltung werden zu Arzberger Stollenkäse verarbeitet.

Das Resultat ist ein naturbelassenes, unverfälschtes Produkt von höchster Güte, ermöglicht durch die jahrzehntelange Erfahrung von Möstl und seiner Familie.

Der Tag in den Arzberger Stollen stellte für mich nicht nur eine kuli-



narische Entdeckung, sondern eine wahre Inspiration dar. Franz verrät mir schmunzelnd „einfach keine Fehler machen“ – wahrscheinlich führte diese Maxime nicht nur zu einem reichhaltigen Sortiment von 12 Käsesorten, sondern auch zu den vielen internationalen Auszeichnungen. Sein verschmitztes Lächeln und die leuchtenden Augen, wenn er über sein Lebenswerk spricht, sagen mehr als viele Worte - es ist die Liebe zur Käseherstellung, die jeden seiner Käse so besonders macht.

Die Arzberger Stollen sind ein Ort, an dem Technik und Leidenschaft zu einem einzigartigen Käseerlebnis verschmelzen. Eine Reise dorthin ist eine Hommage an die Kunst der Käseherstellung und an einen Mann, der sein Leben dieser Kunst gewidmet hat.

*Helene Lindner, Schriftführerin
VKSÖ*



Käsesommelier Franz Möstl, Käsesommelière Helene Lindner, Käsesommelier Klaus Duller und Käsesommelière Tamara Sklepica

Im Rahmen der Grünen Woche kommentierte der Vorsitzende des deutschen Milchindustrie-Verbandes, Peter Stahl, die aktuellen wirtschaftlichen Entwicklungen aus Sicht der Branche: „Politische Wunschvorstellungen und die Realität auf dem Markt klaffen auseinander, denn die Verbraucher wollen günstige Lebensmittel. Marken und Programme mit Zusatznutzen haben es weiterhin schwer, Handelsmarken sind die heimlichen Gewinner. Die Verbraucher versuchen ihre Haushaltskosten zu minimieren, das ist in Zeiten von Inflation und drohenden Nachforderungen bei den Heizkosten auch verständlich. Politische Forderungen an die Milchbranche passen allerdings nicht mit dieser Zahlungsbereitschaft zusammen. Wir sind mit rund vier Prozent Biomilch-Anteil am Markt weit entfernt von den 30 Prozent, die das Landwirtschaftsministerium bis 2030 fordert. Das ist schade, aber Realität.“

Milchmarkt beruhigt sich

Nach den extremen Preisausschlägen im Vorjahr hat sich die Lage am Milchmarkt 2023 ein Stück weit normalisiert. Die Preise für Milchprodukte gaben im Vergleich zu ihren

historischen Höchstmarken vom Frühjahr 2022 durchwegs nach, blieben im langfristigen Vergleich aber in den meisten Segmenten überdurchschnittlich. Die Milchanlieferung stieg wieder leicht an, nachdem sie zwei Jahre in Folge gesunken war. Verglichen mit dem Allzeitrekord des Vorjahres sanken die Milcherzeugerpreise deutlich, erreichten mit rund 45,5 Cent je Kilogramm aber ihren historisch zweithöchsten Wert. „Auch mit Blick auf 2024 erwarten wir stabile Ergebnisse und vergleichsweise hohe Preise. Gleichzeitig zeigen die Ereignisse der jüngeren Vergangenheit, dass bei Prognosen Vorsicht geboten ist. Bei aktuell vergleichsweise niedrigen globalen Beständen erwarten wir, dass sich die Nachfrage stabil bis fest entwickelt und ein steigender Absatz in wichtigen Importregionen die Preise stützt“, sagt Peter Stahl.

Molkereien stehen unter Kostendruck

Für 2024 erwartet der Verband beim Milchpreis eine vier vor dem Komma. Das ist ein gutes Signal für die Branche, wenn auch die Rahmenbedingungen nur schwer abzuschätzen sind. Es bedarf insbesondere niedrigerer Energiepreise in Deutsch-

land, denn sonst verliert der Sektor seine internationale Wettbewerbsfähigkeit. Überhaupt bereitet dem Verband die Kostenseite Sorgen. Alles ist teuer, vom Rohstoff angefangen, bis zu den Zutaten wie Zucker oder Früchten. Die Gewerkschaften übertreffen sich derzeit mit unrealistischen Lohnforderungen zur Tarifrunde 2024. „Das Geld muss aber zunächst einmal verdient werden, während hohe Kosten die Molkereien belasten“, stellt Peter Stahl fest.

Milchalternativen bleiben Nischenprodukt

Der Markt für alternative Proteinquellen kühlt ab. Die Steigerungsraten im Verbrauch gehen zurück und die Mengen bleiben insbesondere bei käseähnlichen Produkten klein. Derzeit laufen in Brüssel die ersten Zulassungsverfahren für „Labmilk“, also der Milch aus der Petrischale. Peter Stahl wirft einen Blick in die Zukunft: „Diese Produkte können dann natürlich nicht ‚Milch‘ heißen. Wir sind gespannt, wie sich die Akzeptanz der europäischen Verbraucher gegenüber ‚Novel Food‘ gestalten wird.“

Text: blmedien.de

Weniger Käse nach Deutschland verkauft

Einen Wertzuwachs in Höhe von 11,4 Prozent und ein Mengenwachstum von 1,1 Prozent kennzeichnen die Agrarexporte Österreichs nach Deutschland. Damit bleibt die Bundesrepublik weiterhin der wichtigste Exportmarkt für Agrarprodukte. Den Gesamtwert der agrarischen Exporte beziffert die Statistik Austria für den Zeitraum Januar bis September 2023 auf 12,677 Mrd. Euro – 6,1 Prozent über dem Vorjahreswert. Der Wert der importierten Waren stieg um 7,2 Prozent auf 12,771 Mrd. Euro, während sich die Importmenge um 4,8 Prozent reduzierte. Seit vielen Jahren ist Käse ein wichtiges Exportprodukt Österreichs. In

den ersten drei Quartalen des vorherigen Jahres wurde Käse im Wert von 383,67 Mio. Euro exportiert. Das sind um 4,3 Prozent mehr als im Vergleichszeitraum 2022. Das Wachstum resultiert primär aus Preissteigerungen. Die Menge der Käseexporte sank im selben Zeitraum um elf Prozent. Insgesamt ist die gesamte Mo-pro-Warengruppe im Export nach Deutschland rückläufig. Das Absatzminus beträgt 8,5 Prozent, der Wert blieb mit plus 0,6 Prozent indes stabil. Die Exportpreisentwicklung nach Käsesorten zeigt eine Teuerung unter anderem beim beliebten Bergkäse, dessen

Kilo-Preis um knapp 19 Prozent gestiegen ist.



AMA-Marketing präsentiert einmal mehr auch österreichische Käsespezialitäten auf der Grünen Woche. Im Bild v.l.: Diplom Käsesommelière Julia Göschelbauer (Leitung Export AMA-Marketing) und Christina Muten-thaler-Sipek (Geschäftsführerin AMA-Marketing). Foto: AMA-Marketing/Thomas Meyer

Heumilchgala 2024 der ARGE Heumilch

Am 9. März fand im Salzburg Kongress die diesjährige HEUGALA statt. Mehr als 800 Teilnehmer folgten der Einladung. Und sie feierten zusammen einen denkwürdigen Tag mit der Verleihung des Weltkulturerbe Status. Es war ein großes und gelungenes Fest.

Die Gala begann mit der Begrüßung der Festgäste, allen voran Landes-

Nach einem Mittagsimbiss ging es am Nachmittag schließlich zum Höhepunkt der diesjährigen Gala.

Den Ansprachen von Landeshauptmann Dr. Wilfried Haslauer und Bundesminister Mag. Norbert Totschnig folgte für die „Heumilch g.t.S.“ die Verleihung der Auszeichnung zum „Landwirtschaftlichen Kulturerbe“.

Die FAO würdigt damit landwirtschaftliche Systeme, die seit Generationen von Bäuerinnen und Bauern entwickelt wurden, um Lebensmittel bereitzustellen, alte Traditionen zu bewahren und natürliche Ressourcen zu schützen.

Für das Weltkulturerbe sind bestimmte Kriterien zu erfüllen: Es muss ein einzigartiges landwirtschaftliches Produktionssystem sein, das räumlich abgegrenzt und dessen Erhalt für die Zukunft essenziell ist. Als Voraussetzung gilt u.a. der geschichtliche Hintergrund eines Gesamtsystems, das sich ständig weiterentwickelt.

„Ein landwirtschaftliches Weltkulturerbe muss eine weltweite Bedeutung als Modell für eine nachhaltige Landwirtschaft haben, die ein wertvolles Erbe darstellt. Die traditionelle Heuwirtschaft im österreichischen Alpenbogen erfüllt diese Kriterien in herausragender Weise. Sie gilt als das erste landwirtschaftliche Weltkulturerbe im deutschsprachigen Raum“, so Yoshihide Endo von der FAO.

Zum feierlichen Ausklang gab es ein reichhaltiges Käsebuffet, das von Käsesommelier Harald Weidacher mit seinem Team vorbereitet wurde.



v.l.n.r. BM Mag. Norbert Totschnig, ARGE Heumilch Geschäftsführerin DKS Christiane Mösl, ARGE Heumilch Obmann Karl Neuhofer, Yoshihide Endo, FAO, Heukönigin Simea Barth, LH Dr. Wilfried Haslauer

hauptmann Dr. Wilfried Haslauer, durch den Obmann Karl Neuhofer. Er wies auf die Programmpunkte hin und dankte insbesondere den Bäuerinnen und Bauern für die nunmehr bereits 20-jährige engagierte Arbeit in der ARGE Heumilch.

Moderatorin Kerstin Polzer führte dann wie immer charmant und gekonnt durch das dicht gespickte Programm. Vorträge von Prof. Wilhelm Windisch von der TU München zum Thema „Ist die Milchproduktion im alpinen Raum noch zeitgemäß?“ (die gesamte Präsentation finden Sie unter www.kaesommelier.at/prof.windisch) und Ing. Reinhard Resch von Raumberg-Gumpenstein „Wie steht es um die Heuqualitäten in Österreich?“ machten den Auftakt. Dann folgte die Verleihung der Preisträger der Österreichischen Heumeisterschaften.

Die „traditionelle Heumilchwirtschaft im österreichischen Alpenbogen“ ist ab sofort landwirtschaftliches Weltkulturerbe. Das hat die Food and Agriculture Organization of the United Nations – kurz FAO – kürzlich entschieden.



v.l.n.r. ARGE Heumilch Obmann Karl Neuhofer, ARGE Heumilch Geschäftsführerin DKS Christiane Mösl, VKSÖ Obmann DKS Johannes Einzenberger

15 neue Diplom Käsesommeliers/ières in Hannover ausgezeichnet



Am 3. März des Jahres konnten in Hannover 15 neue Dipl. Käsesommeliers/ières ihre Diplome entgegennehmen. Der VKSÖ gratuliert den erfolgreichen Käsesommeliers/ières ganz herzlich.



BIOFACH Nürnberg

Zahlreiche österreichische Aussteller bereicherten auch dieses Jahr wieder die größte BIO Fachmesse Europas, die BIOFACH in Nürnberg.



Bilder der Reihung nach: ARGE Heumilch Geschäftsführerin DKS Christiane Mösl mit Heukönigin Simea Barth, Kärntner Milch, Bio vom Berg aus Tirol, Käseebellen, AMA Messestand mit Diplom Käsesommelière Julia Göschelbauer (Leitung Export AMA-Marketing)

Betrug bei Export Feta

Die Verfälschung von Feta mit Kuhmilch, der von griechischen Molkereiunternehmen ins Ausland exportiert wird, erregt den Ärger griechischer Landwirte.

Die Presse in Griechenland berichtet über zwei Fälle, bei dem Feta, der in zwei europäischen Ländern zum Verkauf bestimmt war, mit Kuhmilch verfälscht wurde.

U.a. auch für Handelsmarken für zwei bedeutende deutsche Harddiscounter. Dimitris Baloukas, Präsident des Verbandes der Viehzuchtverbände der Region Thessalien: "Um der echte, griechische Feta zu sein, den wir kennen, muss Feta mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus griechischer Schafs- und max. 30% Ziegenmilch

produziert sein. Alles andere ist kein Feta". Alles andere sei eine Täuschung des Verbrauchers und schade den Landwirten. Angeblich sind zwei nicht näher benannte Fetakäsereien in Thessalien in den Betrug verwickelt.

"Wir haben das Ministerium gebeten, die Namen der beiden Unternehmen bekannt zu geben. Es gibt noch kein Update. Wir hoffen, dass es demnächst definitiv Entwicklungen in dieser Frage geben wird", sagte Baloukas. "In diesen Fragen müssen wir unerbittlich sein. Betrug dient der Profitsteigerung. Kuhmilch ist ja billiger."

Quelle: Action 24, 2024



Foto: Freimageslive

Das wird nicht jedem schmecken

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat ihre neuen Ernährungsempfehlungen veröffentlicht. Anhand eines mathematischen Optimierungsmodells wurde unter sehr deutlicher Betonung der Nachhaltigkeit berechnet, wie die Ernährung der Menschen zukünftig aussehen müsste. Wenn es nach der DGE geht, sollen die Menschen nun ihre Ernährung zu drei Vierteln aus pflanzlichen Produkten beziehen – im Wesentlichen aus Getreideprodukten, Gemüse und Obst. Der Verzehr von tierischen Produkten soll deutlich eingeschränkt werden. Milch und Milchprodukte sollen weiterhin täglich verzehrt werden, dennoch werden die Empfehlungen um mehr als ein Drittel, auf zwei Portionen pro Tag reduziert. Aus den drei Optionen, einem Glas Milch, einer Scheibe Käse und einem Joghurt, dürfen sich die Verbraucher zukünftig nur noch zwei Produkte am Tag aussuchen. Das wird den wenigsten schmecken! So müssten z. B., um die tägliche Calciumlücke zu decken, zukünftig

deutlich größere Mengen an grünem Gemüse verzehrt werden. Dies mag in einem mathematischen Modellierungsmodell rein rechnerisch darstellbar sein. In der Realität schaffen es die Menschen aber jetzt schon kaum, die DGE-Empfehlungen, wie z. B. „5 Portionen Obst und Gemüse am Tag“, umzusetzen. Wieviel Käse, Joghurt oder Milch in Zukunft auf dem Tisch stehen, werden letztendlich die Verbraucher entscheiden. Die neuen DGE-Empfehlungen entsprechen aus Sicht des Milchindustrie-Verbandes MIV nicht der Lebensrealität der Menschen. Unter Umständen muss sogar mit Defiziten bei der Nährstoffversorgung gerechnet werden. Denn gerade Milch und Milchprodukte sind und bleiben eine hervorragende Nährstoffquelle und punkten natürlicherweise mit wertvollem Eiweiß, Calcium, Jod, Vitamin D oder Vitamin B12.

Hans Wortelkamp, BL Medien

Quelle: Milchindustrie-Verband

Veranstaltung



Käsesommelierabend

Die Organisation für den nächsten Käsesommelierabend 2024 ist im Finale. Anmeldungen sind noch möglich.

Datum Samstag, 04. Mai 2024

Ort LMTZ Wieselburg

INFO [Käsesommelierabend 2024](#)



Sauermilchkäse – das verkannte Genie



Opas muffeliger Stinkekäse war gestern. Der oft verkannte Sauermilchkäse bleibt gefragt. Er ist schließlich auch eine Visitenkarte der österreichischen und deutschen Käsehistorie. Obwohl Sauermilchkäse zu den ältesten Käsearten gehört, ist er vielen im ersten Moment kein Begriff. Dabei kennen ihn eigentlich die meisten, jedoch häufig als Glundner Käse, Tiroler Graukäse, Montafoner Sura Kees, Harzer Käse, Olmützer Quarigel oder einfach Handkäse. Betrachtet man das letzte Jahrzehnt, hat sich die Zielgruppe des Sauermilchkäses über die Regionalgrenzen hinweg ausgeweitet und sich dabei sogar verjüngt. Ein Trend, der, wenn man sich

den Sauermilchkäse mal genauer anschaut, gar nicht so verwunderlich ist. Denn der Sauermilchkäse mag gefühlt zwar der Käse-Opa sein, aber dafür ist er ein ziemlicher Hipster. 2021 gelang es sogar dem Ennstaler Steirerkas einen EU - g.U. Ursprungsschutz zu bekommen. Heute wird Sauermilchkäse in kleinen Regionalbetrieben sowie einigen wenigen Großkäsereien hergestellt.

Sauermilchkäse hat viele Vorzüge: Er ist ein natürliches Produkt ohne Zusatzstoffe, reich an Proteinen und wenig Fett. Zudem passt er in verschiedene Ernährungskonzepte wie Low Carb, Low Fat, eine vegetarische, fitnessorientierte, glutenfreie oder laktosefreie Ernährung.

Informationen über Tradition, Herstellung, Verbreitung und Anwendungsbeispiele gibts im Internet unter:

www.tirolmilch.at

www.graukaese.at

www.loose.de

www.montafon.at

www.ennstaler-steirerkas.at

www.info.bml.gv.at/.../kaese/glundner_kaese

Quelle: zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Veranstaltungstipp

12. Kasfest Schloss Großsölk - Ennstaler Steirerkas g.U.

Termin: 21. September 2024

Details unter: www.ennstaler-steirerkas.at/kasfest/

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, DKS

Helene Lindner, DKS Valerie Kerle - ARGE

Heumilch, Ing. Reinhard Resch, Prof.

Wilhelm Windisch, Diana Reuter MBA,

Matthias Greisberger - Blick ins Land

<https://blickinsland.at>; Hans Wortelkamp

- BL Medien, Milchindustrieverband,

zeron GmbH / Agentur für PR & Content,

ORF.at /agenturen - red. science

Fotos: ARGE Heumilch, Ing. Reinhard

Rasch, Prof. Wilhelm Windisch, Helen

Lindner, Johannes Einzenberger, WOER-

LE Ges.m.b.H., Ortrun Humpert - Schä-

ferer Humpert, AMA-Marketing/Thomas

Mayer, Katrin Heuer, LMTZ Wieselburg,

Freeimagelive, ennstaler-steirerkas.at

Warnung: Camembertpilz könnte aussterben

Französische Forschende warnen vor einem möglichen Ende des Camemberts. Für den Weichkäse werde derzeit ein einziger Pilzstamm verwendet. Der Stamm werde nicht geschlechtlich vermehrt, so komme kein neues Erbgut hinzu. Mit der Zeit habe er die Fähigkeit verloren, für die Reproduktion notwendige Sporen zu produzieren.

In dem im Magazin „Le Journal“ des französischen Forschungszentrums CNRS erschienenen Beitrag heißt es, für Produzenten sei es mittlerweile sehr schwierig geworden, den Pilzstamm der Art *Penicillium camemberti* in ausreichender Menge zu erstehen. Eine kurzfristige Gefahr für den Käse mit seiner weißen, flaumigen Kruste sieht die Biologin Tatiana Giraud von der Universität Paris-Saclay aber nicht. „In den nächsten fünf bis zehn Jahren wird die Camembert-Industrie nicht bedroht“, sagte sie in der Zeitung „Le Parisien“. „Aber wir wollen auf die Gefahren einer zu großen Vereinheitlichung von Arten aufmerksam machen“, zitiert „Libération“ sie.

Geringe Vielfalt

Tatsächlich war die Rinde des Camemberts bis zur Hälfte des 20. Jahrhunderts teils auch leicht orange, gräulich oder grün, wie es im Magazin der CNRS heißt. Unternehmen hätten dann aber ausschließlich auf die Nutzung des weißen Pilzstammes gesetzt, der bereits ab 1902 für Camembert zum Einsatz kam. Das Problem der geringen Diversität der Mikroorganismen bestehe auch bei anderen Käsesorten, etwa dem Roquefort, heißt es von der CNRS. Der Camembert sei jedoch besonders bedroht. Möglich wäre es demnach durchaus, Camembert mit anderen Pilzstämmen zu fermentieren – Konsumentinnen und Konsumenten müssten sich dann aber auf eine veränderte Farbe, eine veränderte Beschaffenheit der Rinde oder einen leicht veränderten Geschmack einstellen.

Camembert wird zunächst wie andere Käsesorten aus Rohmilch hergestellt. Im Laufe der Verarbeitung wird seine Oberfläche mit dem Schimmelpilz beimpft. Er gibt Substanzen ab, die dem Käse sein besonderes Aroma verleihen.

red, science.ORF.at/Agenturen