

Geschäftsführung

Vorstand:

Dr. Chr. Baumgartner
Ing. H. Tremesberger
Dr. Annemarie Kaser
Dipl.-Päd. Ing. J. Weber

St. Pölten, 4. Dezember 2015

Rundschreiben Nr. 28

Sehr geehrtes AFEMA-Mitglied,

am 29. und 30. Oktober 2015 fand in Eugendorf bei Salzburg die 7. AFEMA-Hofberatertagung statt.

Nachstehend wird ein **Bericht der Tagung** von DI Heidemarie Gansch zur Kenntnis gebracht:

Auch heuer hat die Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern zu einem österreichweiten Erfahrungs- und Meinungsaustausch geladen. Rund 80 Teilnehmer sind aus den Bundesländern nach Eugendorf angereist.

Die Begrüßung erfolgte durch den Vorsitzenden der AFEMA, Dr. Christian Baumgartner, und Herrn Vizepräsidenten Georg Wagner, Landwirtschaftskammer Salzburg, mit einer kurzen Einleitung über die Salzburger Milchwirtschaft.



**vlnr: VP Georg Wagner, Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber,
MR DI Karl Schober, DIⁱⁿ Christa Steindl, Laborleiter Stephan
Schröckeneder, DI Michael Wöckinger, Mag. DI Johann
Költringer, AFEMA-Vorsitzender Dr. Christian Baumgartner,
Dr. Annemarie Kaser, AFEMA-Vorsitzender-Stv. Dir. Ing. Hans
Tremesberger**

AFEMA e.V.

Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber
NÖ Landes-Landwirtschaftskammer
Referat Milchwirtschaft
Wiener Straße 64
A-3100 St. Pölten

Tel.: +43 5 0259 23301
Fax: +43 5 0259 95 23301
e-Mail: josef.weber@lk-noe.at
<http://www.afema.eu>

Bankverbindung:

Raiffeisenbank Region St. Pölten
Bankleitzahl: 32.585
Kontonummer: 7.001.704
IBAN: AT 983258500007001704
BIC: RLNWATWWOBG



Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V.

Entwicklungen nach Milchquotenende

Im Eröffnungsreferat präsentierten MR DI Karl Schober und DIⁱⁿ Christa Steindl, Ministerium für ein lebenswertes Österreich, einen sehr ausführlichen Marktüberblick, die aktuellen Marktmaßnahmen (insbesondere Lagerhaltung der Milchprodukte), sowie Informationen zum EU-Maßnahmenpaket.

EU-weit stieg die Rohmilchproduktion im Jahr 2015 um 1,3 %, wobei die Anlieferungsmenge in Österreich noch um 0,8 % unter dem Vorjahresniveau liegt. Der Milchpreis liegt in Österreich derzeit über dem Durchschnitt der EU, sowie Deutschlands. Der Bio-Milchpreis konnte durch höhere Bio-Zuschüsse stabil gehalten werden.

Nachhaltigkeit. – Auf welche Fragen muss die Milchwirtschaft Antworten haben?

Diese Thematik wurde von Mag. DI Johann Költringer von der Vereinigung österreichischer Milchverwerter (VÖM) behandelt. Nachhaltigkeit ist ein weites Feld und betrifft alle Bereiche wie z.B. Umwelt, Tierwohl, soziale Verantwortung, Ethik und ökonomische Themen. In der Wertschöpfungskette ist jeder betroffen – von den Milchbauern, über die Milchverarbeiter, bis hin zu Konsumenten, Medien und diversen Stakeholdern. Weitere wichtige und kontrovers diskutierte Themen, so Költringer, sind Tiertransport, der ökologische Fußabdruck bzw. die immer wiederkehrende Frage „Ist die Kuh ein Klima Killer?“. Hier herrscht großer Kommunikationsbedarf, um rasche, direkte und authentische Aufklärungsarbeit leisten zu können.

Das Thema „**Wasser – ein kostbares Gut**“ wurde durch FOI Franz Groissmayer von Seiten der LK Niederösterreich intensiv beleuchtet. Umfassend behandelt wurden die Wichtigkeit der Wasserqualität und deren rechtliche Anforderungen in der Milchproduktion. Es wurden zahlreiche Tipps und Anweisungen aus der Praxis zur einfachen Behebung von baulichen Mängeln bei Brunnen und Quellen, sowie dessen Reinigung und Desinfektion präsentiert.

Informationen über den aktuellen Stand und die geplante Entwicklung des **Forschungsprojekts ADDA** lieferte DI Michael Wöckinger von der Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Vorrangig geht es dabei um die Sicherung der Innovationsbasis entlang der Milchverarbeitungskette und die Wettbewerbsfähigkeit der Milchwirtschaft. An dem Gemeinschaftsprojekt sind 34 Partner aus Wissenschaft und Wirtschaft beteiligt. Es steht ein Budget von 2,55 Mio. Euro über einen Zeitraum von drei Jahren zur Verfügung.

Milchsammelwagen – Ausstattung, Tourenplanung, Tourenumleitung, Datenerfassung, Milchgeldabrechnung

Ing. Karl Riegler, Rohstoffmanagement Berglandmilch eGen, behandelte ausführlich die Anforderungen an Milchsammelwägen und Frächter, Datenerfassung, sowie künftige Trends in der Tourenplanung. 2002 wurde von Seiten der Berglandmilch ein Pflichtenheft eingeführt. Zusätzlich gibt es strenge Kontrollen und diverse Prüfparameter, welche die Frächter täglich einhalten müssen, um Pünktlichkeit und Qualität zu sichern. Die Berglandmilch verarbeitet 20 Milchsorten, wobei 90 % der Touren sortenrein gefahren werden, dies erfordert einen beträchtlichen logistischen Aufwand.

DI Anton Meßner – Milchprüfing Bayern e.V. - berichtete über die aktuellen Entwicklungen

am **Milchsammelwagensektor in Bayern**. Der Milchprüfing ist von der korrekten Probenahme bis zum fertigen Abrechnungsdatensatz an die Molkerei zuständig. Derzeit werden Proben von ca. 34.000 Milcherzeugern untersucht, auch Proben aus Österreich, Tschechien und Polen. Obwohl die Zahl der Milchlieferanten jährlich abnimmt, steigt die Zahl der zu untersuchenden Proben. Der Trend geht hin in Richtung täglicher Beprobung, deren Ergebnisse die Landwirte als Hilfestellung zur optimalen Fütterung nützen. „Food Defense“ steht für eine weitere wichtige Entwicklung – Lebensmittelsicherheit hat oberste Priorität, wodurch sich die getroffenen Sicherheitsvorkehrungen stetig erhöhen.

Aktuelle rechtliche Rahmenbedingungen und Datenschnittstelle

DIⁱⁿ Michaela Masanz von der Agrarmarkt Austria gab in ihren Ausführungen einen Überblick über die Qualitätsregelung nach dem Milchquotenende, sowie über die wichtigsten Eckdaten der „Erzeuger-Rahmenbedingung-Verordnung“, welche am 15. Oktober 2015 in-Kraft getreten ist.

Auch wurden die Qualitätsergebnisse 2000-2014 präsentiert. Im Jahr 2014 konnte das Beste Qualitätsergebnis - für Keimzahl und Zellzahl - seit Einführung des aktuellen Bewertungsschemas im Jahr 2000 erreicht werden. 99,20 % der Milch erreichte die S-Klasse oder fiel mit beiden Parametern – Keimzahl und Zellzahl – in die Bewertungsstufe 1. Für 2015 war lediglich für die Sommermonate Juni bis August ein Abfall in Keim- & Zellzahl erkennbar.

Absicherung der Milchanalyseergebnisse im Labor

Stephan Schröckeneder vom OÖ Milchprüfing berichtet über die **Absicherung der Milchanalyseergebnisse im Labor**, den enormen Aufwand um jährlich 10.600.000 Einzelmessergebnisse zu erreichen. Der OÖ Milchprüfing arbeitet strukturiert und setzt sich selbst strenge Anforderungen und Sicherheitsmaßnahmen, um zu jederzeit bestmögliche Analyseergebnisse zu erzielen.

Im Rahmen der 7. AFEMA-Hofberatertagung wurden auch zwei Betriebe besichtigt.

Herr **Dr. Wolfram Salzburger, GF bei ANTI-GERM AUSTRIA GMBH**, berichtete über die aktuellen Entwicklungen im Reinigungs- und Desinfektionsbereich und gab einen Überblick über die vielseitigen internationalen Tätigkeiten des Betriebes. Danach stand eine Besichtigung der Produktion mit abschließender Diskussionsrunde am Programm.

Am **Bio-Milchbauernhof der Familie Sommerauer** gab es für die Besucher der Hofberatertagung einen Einblick in die geschichtliche Entwicklung des Milchviehbetriebes. Herr Sommerauer berichtete über aktuelle Themen und persönlichen Erfahrungen aus der Praxis wie z.B. Eutergesundheit, Fütterung in der Bio-Heumilchproduktion, Image und Botschaften der Milchbauern.

Fazit: Unsere Milchbauern sind aufgefordert, gute und authentische Argumente für ihre wertvolle Milch zu liefern, um Missverständnissen und Vorurteilen beim Konsumenten aktiv entgegenzuwirken.

Mit Witz und Humor bearbeitete Elke Pelz-Thaller – Mentaltrainerin und Bäuerin – zum Abschluss das Thema **„Selbstbewusst, ehrlich und authentisch auf Herausforderungen**



Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V.

reagieren“. Neben theoretischem Wissen und Hintergrundinformationen wurden den Hofberatern verschiedenste praktische Methoden vorgestellt, um stets optimal für Hofberatungen und eine gelungene Gesprächsführung gerüstet zu sein.

Das vielfältige Vortrags- und Moderationsprogramm war interessant, buntgemischt und aktuell. Die Informations- & Beratungsstände animierten zum regen Erfahrungsaustausch unter den Besuchern der Tagung. Durch die Tagung führten Dr. Christian Baumgartner, Dir. Ing. Hans Tremesberger, und insbesondere Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber, welcher mit allen weiteren beteiligten Personen für eine hervorragende Tagungsorganisation sorgte.

Südtiroler Milchfest

Am 27. und 28. August 2016 findet auf der Fane Alm in Vals das 6. Südtiroler Milchfest statt. Das Milchfest lädt ein, hinter die Kulissen der Milchwirtschaft zu schauen.

Die Milchwirtschaft ist die tragende Säule der Südtiroler Berglandwirtschaft und sorgt für eine intakte Landschaft. All die Leistungen werden beim Fest sichtbar gemacht. Im Vordergrund stehen jedoch Genuss und gute Unterhaltung.

Das Milchfest ist ein Fest für die ganze Familie, wo es für jeden etwas zu erleben, zu erfahren und zu entdecken gibt. In der Milchwerkstatt ist Kreativität gefragt und auf den Milchspielwiesen gibt es unterhaltende Spiele für Kinder und Erwachsene. Bei der Milcholympiade kann jeder Schnelligkeit und Geschicklichkeit unter Beweis stellen. Wer immer schon wissen wollte, wie Käse, Mozzarella und Butter entstehen, der kann dem Fachmann über die Schultern schauen und auch selbst Hand anlegen.

Umrahmt wird das zweitägige Festprogramm mit diversen Aufführungen von Südtiroler Musik- und Tanzgruppen. Die Vereine von Vals und die Hütten verwöhnen die Besucherinnen und Besucher mit Südtiroler Spezialitäten rund um die Milch. In der Milchbar kann man Milchmixgetränke und Joghurtkreationen vom Feinsten genießen.

9. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung

Am Freitag, 15. Jänner 2016 sind alle Bergbauern und Interessierte wieder zur alljährlichen Berglandwirtschaftstagung im Forum Brixen eingeladen.

Die Tagung beginnt um 09.00 Uhr, der Abschluss ist um 12.30 Uhr vorgesehen.

An einem Tag Wissen, Informationen und Erfahrungen sammeln - rund um die Themen „Tierhaltung und Tiergesundheit“.

Eröffnet wird die Tagung vom Landwirtschaft-Landesrat Arnold Schuler. Im Anschluss daran wird der Direktor des Versuchszentrums Laimburg Dr. Michael Oberhuber kurz über das Projekt „webGRAS: Futterqualität per Mausclick beurteilen“ berichten. Anschließend eröffnet Dr. Markus Joos (Bezirksamt für Landwirtschaft Schlanders) das Thema „Tierhaltung und Tiergesundheit“ mit dem Vortrag „Die Stallbauförderungen in Südtirol“. Über die Wechselwirkungen zwischen Management, Haltung, Gesundheit und Leistung von Milchkühen referiert Prof. Dr. Dr. Matthias Gauly (Freie Universität Bozen) in seinem Vortrag. Es folgt ein Fachvortrag eines Absolventen der Universität Padova: über die Kompostställe berichtet MCs Michael Stecher. Gegen 11.10 Uhr geht es mit dem Thema „Das Tierwohl und seine Bedeutung für die Südtiroler Bevölkerung“ weiter. Prof. Dr. Christian Fischer (Freie Universität Bozen)



Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V.

übernimmt dieses Referat. Anschließend spricht der Kuhsignaltrainer aus der Schweiz, Dipl. Ing. agr. Christian Manser, über die Kuhsignale im Anbinde- und Laufstall. In der darauffolgenden Diskussionsrunde stellen sich die oben genannten Referenten den Fragen der Tagungsteilnehmer.

Zum Abschluss der Tagung können sich die Besucher bei einem Buffet stärken.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Hemmstoff-positiv durch Dippmittel?

Immer wieder wird der Verdacht geäußert, dass Dipp- und Desinfektionsmittel für hemmstoffpositive Ergebnisse in der Anlieferungsmilch verantwortlich sein könnten. Untersuchungen dazu lagen bisher aber kaum vor.

Der Milchprüfing Bayern e.V. hat nun verschiedene Dipp- und Desinfektionsmittel sowie ein Mittel für Klauenbäder untersucht. Das Ergebnis: Entwarnung! Bei sachgemäßer Anwendung kann damit in der Tankmilch kein positives Hemmstoffergebnis ausgelöst werden!

Die Untersuchung auf Hemmstoffe gehört zu den wichtigsten Qualitätsuntersuchungen im Rahmen der gesetzlichen Gütebewertung der Anlieferungsmilch. Pro Jahr werden in Bayern dafür rund 2 Mio. Analysen durchgeführt. Darüber hinaus wird vielfach noch zusätzlich auf privatrechtlicher Basis untersucht. In 458 Fällen musste im Jahr 2014 ein Abzug vom Milchgeld aufgrund eines hemmstoff-positiven Ergebnisses vorgenommen werden. Nicht selten ist in solchen Fällen dem Milcherzeuger die Ursache für dieses positive Ergebnis nicht bekannt und obwohl erfahrungsgemäß ausschließlich Rückstände aus Antibiotikabehandlungen solche positiven Hemmstoffergebnisse verursachen, werden immer wieder Mutmaßungen angestellt, was ansonsten noch die Ursache sein könnte. Da die entscheidende Antibiotikabehandlung bzw. die ursächliche Verschleppung von Antibiotika in die Anlieferungsmilch nicht bekannt bzw. dem betroffenen Milcherzeuger nicht bewusst ist, werden viele andere hypothetische Ursachen durchgespielt und Vermutungen angestellt, die dann auch als mögliche Gründe für das positive Hemmstoffergebnis angeführt werden.

In den letzten Monaten wurde diese Problematik vermehrt an den Milchprüfing herangetragen. Sowohl von Händler- als auch von Landwirtsseite wurde immer wieder die Frage gestellt, ob es nicht auch durch Dippmittel, R+D-Mittelrückstände oder gar Klauenbäder zu hemmstoffpositiven Testergebnissen in der Tankmilch kommen könne. Obwohl das aus unserer fachlichen Sicht immer zu verneinen ist, war dies bislang nicht durch wissenschaftliche Daten zu belegen. Aus diesem Grund beschloss der Milchprüfing im Sommer eine entsprechende Studie durchzuführen.

Was wurde getestet?

Insgesamt wurden 13 Dippmittel, drei Melkmaschinenreiniger und ein Klauenbad getestet. Die ausgewählten Mittel stellen eine weit gefächerte Stichprobe der am Markt erhältlichen Mittel dar und wurden von einem unabhängigen Fachhändler sowie einem Hersteller von entsprechenden Mitteln zur Verfügung gestellt.

Alle Mittel waren flüssig oder gelartig und wurden bis zur Testdurchführung nach Herstellerangaben gelagert. Beim Testen wurde gegebenenfalls eine Gebrauchslösung nach der bei



Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V.

liegenden Anleitung hergestellt.

Die meisten der ausgewählten Dippmittel beinhalten Wirkstoffe auf Chlorhexidindigluconat- bzw. Jodbasis. Somit sind sie im sauren Bereich anzusiedeln. Bei Chlorhexidin handelt es sich um ein Antiseptikum, das vor allem wegen seiner unspezifischen antibakteriellen Wirkungsweise eingesetzt wird. Dasselbe gilt auch für Mittel auf Jodbasis. Jod wirkt unter anderem antiseptisch gegen ein breites Spektrum von Bakterien, Pilze und Viren.

Bei den **Reinigungs- und Desinfektionsmitteln für die Melkanlage** (R+D-Mittel) waren sowohl saure als auch alkalische Mittel vertreten. Die sauren Mittel beinhalten Peressig- oder Phosphorsäurelösung. Der Wirkstoff der alkalischen Mittel ist in der Regel Kalium- oder Natriumhydroxid.

Weiterhin wurde ein **Klauenbad** mit in die Untersuchungsreihe aufgenommen. Dessen Wirksamkeit beruht im Wesentlichen auf kationischen Tensiden.

Wie wurde getestet?

Im Labor des Milchprüfrings werden die Laboruntersuchungen für die Prüfung auf Hemmstofffreiheit der bayerischen Anlieferungsmilch nach der Milchgüteverordnung durchgeführt. Dazu wird der Brillantschwarz-Reduktionstest verwendet. Es handelt sich dabei um ein mikrobiologisches Testverfahren (siehe Kasten). Die verschiedenen Dipp- und Desinfektionsmittel wurden mit demselben Test zu denselben Bedingungen getestet.

Jedes Mittel wurde sowohl unverdünnt als auch in verschiedenen Verdünnungsstufen mit hemmstofffreier Rohmilch angesetzt. Parallel wurde der pH-Wert erfasst, denn dieser kann einen wesentlichen Einfluss auf das Testergebnis haben. Bei einem pH-Wert unter 6,0 kann von einem Säuerungseinfluss auf das Wachstum des Testkeims ausgegangen werden.

Wie reagierten die Dippmittel?

In unverdünnter Form reagieren alle Dippmittel positiv im Hemmstofftest. Ursache hierfür ist allerdings der pH-Wert der Lösungen. Er lag deutlich im sauren Bereich (vgl. Tabelle 1).

Im weiteren Testverlauf wurden die Dippmittel solange verdünnt, bis der Hemmstofftest negativ reagierte. Aus der Tabelle 1 geht hervor, dass die letzten positiven Verdünnungsstufen - je nach Dippmittel - von einem Verdünnungsverhältnis von 1:4 bis zu 1:100 reichen. Somit ist festzustellen, dass nur bei einem der 13 Dippmittel bei einer Verdünnung von 1:100 noch eine positive Reaktion auftrat. Alle anderen Dippmittel wurden schon bei geringeren Verdünnungen im Hemmstofftest negativ getestet.

Was bedeutet das für die Anwendung am Euter?

Betrachten wir das Dippmittel, welches noch bei einer Verdünnung von 1:100 den Testkeim im Wachstum gehemmt hatte: Geht man davon aus, dass pro Melkvorgang etwa 20 Liter Milch ermolken werden, dann müssten mindestens 200 Milliliter von diesem Dippmittel in die Milch übertragen werden, um diese als hemmstoff-positiv zu kontaminieren. Bei allen anderen Dippmitteln müsste zum Teil eine weitaus größere Menge in die Milch gelangen, um das Keimwachstum des Testkeims zu unterbinden.

	höchste positive Verdünnungsstufe	pH-Wert	
		unverdünnt	Verdünnung
1	1:100	1,54	6,52
2	1:50	5,12	6,77
3	1:50	3,19	6,5
4	1:30	5,25	6,72
5	1:30	5,25	6,72
6	1:30	5,11	6,76
7	1:10	5,88	6,73
8	1:10	2,71	6,37
9	1:10	5,69	6,61
10	1:10	5,60	6,59
11	1:10	3,89	5,90
12	1:4	5,66	6,51
13	1:4	3,53	4,59

Tabelle 1: Verdünnungsstufen und zugehörige pH-Werte der getesteten Dippmittel

In der Praxis geht man davon aus, dass sich maximal ein Milliliter des Dippmittels an einer Zitze hält. Bis zum nächsten Melkvorgang hat sich diese Menge durch Abrieb und andere Einflüsse weiter reduziert. Bevor der nächste Melkvorgang stattfindet, wird die Zitze vorgeeignet, was einen möglichen Eintrag von Dippmittel in die Milch nochmals deutlich reduziert. Die nötige Menge von 200 Milliliter Dippmittelflüssigkeit für ein 20-Liter-Gemelk kann unserem Dafürhalten nach in der Praxis nur durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit ins die Milch gelangen.

Welche weiteren Ergebnisse brachte der Versuch?

Bei den Desinfektionsmitteln für Melkmaschinen verhält es sich ähnlich. Auch hier besteht bei einer sachgemäßen Anwendung keine Gefahr eines hemmstoffpositiven Ergebnisses. Die Lösungen wurden in der nach Herstellerangaben maximalen Konzentration hergestellt. Zwei Mittel hatten in dieser Stufe bereits keinen Einfluss auf das Keimwachstum. Das dritte Mittel hemmte den Testkeim bis zu einer Verdünnungsstufe von 1:2 (vgl. Tabelle 2).

	höchste positive Verdünnungsstufe	pH-Wert	
		unverdünnt	Verdünnung
1	1:2	6,40	6,65
2	unverdünnt	5,85	5,85
3	negativ	9,71	9,71
4	negativ	2,98	3,54

Tabelle 2: Verdünnungsstufen und zugehörige pH-Werte der getesteten Desinfektionsmittel / R+D-Mittel



Arbeitsgruppe zur Förderung von Eutergesundheit und Milchhygiene in den Alpenländern e.V.

AFEMA-Veranstaltungen

Die „Baumgartenberger Fachgespräche 2016“ finden am 12. und 13. Mai 2016 in Panholz bei Grein statt.

Am 1. und 2. September 2016 wird in Bern (CH) von Prof. Dr. Rupert Bruckmair eine wissenschaftliche Tagung zu Themen der Eutergesundheit organisiert.

Die Vorstandsmitglieder der AFEMA danken für die engagierte Mitarbeit, die Teilnahme bei Veranstaltungen und die zahlreichen Anregungen.

Eine frohe, friedliche und gesegnete Weihnachtszeit und Gesundheit, Glück sowie Gottes Segen für 2016.

Mit freundlichen Grüßen

Dipl.-Päd. Ing. Josef Weber eh
(Geschäftsführer)