

Anni Kaser rät zur Vorsicht:
Augen auf beim Kauf von Futtermitteln

Richtige Entscheidung:
Hansjörg Winkler ist Bauer aus
Überzeugung

postatarget
creative
NE/BZ0385/2009
Posteitaliane



Brimi

KURIER

MITGLIEDERBLATT - NR. 3
MAI 2012



THEMA

Auf dem richtigen Weg

Intensive und ereignisreiche Monate haben wir hinter uns: Nicht nur die Gebietsversammlung mit rund 420 anwesenden Mitgliedern, sondern auch die Vollversammlung bildeten die Höhepunkte in unserem durchwegs positiven Genossenschaftsjahr. Die schlechte Stimmung auf der Lebensmittelmesse CIBUS, die aktuelle Marktlage und auch die Entwicklung auf dem Milchmarkt deuten jedoch darauf hin, dass das heurige Jahr etwas schwieriger werden wird. Mit unseren innovativen und auch neuen Produkten wollen wir dieser Stimmung entgegenwirken und uns von den Mitbewerbern unterscheiden. Vor allem wollen und müssen wir unseren Betrieb so kostengünstig wie möglich führen. Ich bin überzeugt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und auch die schwierigeren Zeiten erfolgreich meistern werden. Ich wünsche viel Freude beim Lesen des neuen Brimi-Kuriers und den Bauern eine gute Heuernte.

Klaus Faller, Obmann

40 Kilogramm Konsummilch verbraucht jeder Italiener pro Jahr im Durchschnitt.

Vielfältiger Frischmilchmarkt

Zwischen 15 und 25 Prozent der gesamten Milchproduktion wird weltweit zu Konsummilch verarbeitet und bildet somit einen riesigen Absatzmarkt. Der durchschnittliche Jahreskonsum beträgt in Österreich rund 80 Kilo, in Italien rund 40 und in Deutschland rund 60 Kilo pro Person. Wieviele Liter Milch die Südtiroler Bürger trinken, ist nicht genau erhoben worden, schätzungsweise sind es rund 75 Kilogramm und Person pro Jahr. Fakt ist, dass die Südtiroler Milchhöfe und Sennereien 12 Prozent der angelieferten Milch zu Frisch- oder Haltbarmilch verarbeiten. Zu bedenken ist dabei aber auch, dass die haltbare Milch nicht nur in Südtirol verkauft wird und

»

MILCHPREISE**Ladenverkaufspreise
für Konsummilch pro Liter****ASPIAG**

Frischmilch „Latte Fior di Malga“	0,79 €
Despar „PIÙ“ (teilentrahmt)	1,09 €
Brimi Frischmilch	1,29 €

POLI

Primia Frischmilch (PET-Flasche)	0,99 €
Primia teilentrahmt (PET-Flasche)	1,09 €
Primia Vollmilch (PET-Flasche)	1,19 €
Brimi Frischmilch	1,29 €

LIDL

Latteria Vollmilch	0,95 €
Latteria teilentrahmt	0,89 €
Milbona Vollmilch	0,79 €
Milbona teilentrahmt	0,75 €

EUROSPIN

Latte Land Vollmilch	0,85 €
Latte Land teilentrahmt	0,79 €

**Die
Preise
wurden
Mitte Mai
im Raum
Brixen
erhoben.**

der Ab-Hof-Verkauf auch eine Rolle spielt. Ebenso wird neben Südtiroler Milch auch Milch aus anderen Regionen und Ländern in unseren Geschäften angeboten.

Zukünftiger „Kampftartikel“

Die Brimi verarbeitet rund drei Prozent der angelieferten Milch zu pasteurisierter Frischmilch und 0,5 Prozent zu UHT-Milch. Unser Ziel ist es, dass Frischmilch in unserem Milcheinzugsgebiet konsumiert wird. Überregionale Milchverkäufe sind nicht von strategischem Interesse, auch weil die Gewinnspannen bei Konsummilch niedriger sind als bei Mozzarella. Die Konsummilch wird sich zunehmend zu einem „Kampftartikel“ entwickeln, da auch die Herstellung unproblematisch verläuft.

Gesunde Frischmilch

Die traditionell hergestellte Frischmilch wird für 20 Sekunden bei 72 Grad schonend erhitzt. Nach diesem Verfahren hält die Milch sechs Tage. Die ESL-Milch („extended shelf life“) hingegen liegt in ihrer Haltbarkeit zwischen der Frisch- und der H-Milch. Die ESL-Milch wird pasteurisiert und anschließend mikrofiltriert. Dabei fangen spezielle Filtersysteme die Bakterien, die sich in der Milch befinden, auf. Eine weitere Methode, ESL-Milch herzustellen, ist das Erhitzen auf 85 bis 127 Grad für ein bis vier Sekunden, dann hält die Milch bis zu vier Wochen. Die H-Milch wird für eine bis vier Sekunden bei 135 bis 150 Grad ultrahoch erhitzt und hält sich dann 90 Tage lang. Im Gegenteil dazu wird die pasteurisierte Milch wesentlich schonender behandelt und schmeckt frischer als länger haltbare Milch. Da der Anteil an Vitaminen und anderen Vitalstoffen in der Frischmilch am höchsten ist, gilt diese als vollwertigere Milch. Die Brimi hat sich entschieden, ausschließlich diese Sorte von Frischmilch herzustellen.

Das steigende Angebot der ESL-Milch ist für uns eine zunehmende Herausforderung, da diese billigere Milch in anderen Regionen mit geringen Kosten produziert wird. Aufgrund der längeren Haltbarkeit haben die Kunden auch weniger Probleme mit dem Ablaufdatum.

Steigender Spezialmilch-Markt

Neben der klassischen Vollmilch, die 3,7 Prozent Fett aufweist, wird mittlerweile Milch auch mit Kalzium, essentiellen Fettsäuren wie Omega-3-Fettsäuren oder Vitaminen angereichert. Auch laktosefreie Milch findet man vermehrt in den Regalen. Neuerdings gibt es auch Konsummilch mit einem Zusatz an Ballaststoff. In Österreich hat die Heumilch eine große Bedeutung, während bei uns diese Spezialmilch keine große Rolle spielt. Eine sehr erfreuliche Entwicklung sieht die Brimi jedoch bei der Bio-Milch, die bereits ein Wachstum von 20 Prozent aufweist. Die Brimi stellt neben der klassischen Brimi-Vollmilch, der Bio-Milch und der teilentrahmten Frischmilch auch Milch aus Gröden (Marke Gherdeina) her.

Unterschiedliche Milchpreise

In Südtirol kostet ein Liter pasteurisierte Frischmilch 1,29 Euro. Ausländische Milch kann der Konsument bereits ab 0,79 Euro pro Liter erwerben. Generell kostet die Frischmilch aus Österreich oder Deutschland um rund 20 Prozent weniger als die einheimische Milch. Im restlichen Italien liegen die Preise in der Regel um rund 20 Prozent über dem Südtiroler Milchpreis. Diese Unterschiede lassen sich aber allein durch die verschiedenen Milchpreise, die an die Bauern gezahlt werden, nicht erklären. Eine Rolle dabei spielen auch die Logistikkosten und die Gewinnspanne des Handels.

Gutes Image

Die Südtiroler setzen vor allem auf den Konsum von pasteurisierter Frischmilch in der klassischen Kartonverpackung. Auch wenn in den Südtiroler Supermärkten billigere ausländische Milch in den Regalen steht, so greifen Herr und Frau Südtiroler doch lieber zur heimischen Milch. Dies kann dem guten Image und der sehr guten Qualität der Südtiroler Milch zugeschrieben werden. Genau aus diesem Grund hoffen wir, dass unsere heutigen Kunden auch morgen noch zur Brimi-Frischmilch greifen. «



Willi Tauber,
Geschäftsführer

Annemarie Kaser, Direktorin des Sennereiverbandes Südtirol, appelliert an alle Bauern, beim Kauf von Futtermitteln besonders vorsichtig zu sein. Nur dadurch kann eine ausgezeichnete Milchqualität garantiert werden.

„Fütterung ist das A und O“

Frau Kaser, warum ist es wichtig, beim Kauf von Futtermitteln die Augen offen zu halten?

Das Bedürfnis der Konsumenten, gesunde und gentechnikfreie Produkte zu kaufen, wird immer größer. Da die Milch häufig die Grundlage für Lebensmittel bildet, muss diese hochwertig sein. Um ein gesundes Endprodukt zu garantieren, darf weder bei der Fütterung noch bei der Produktion Gentechnik eingesetzt werden.

Welche Rolle spielt dabei der Bauer?

Der Milchlieferant ist zweifelsfrei das wichtigste Glied in der Kette. Die Fütterung ist das A und O, um eine ausgezeichnete Qualität der Milch zu erhalten. Das Futtermittel muss geprüft sein und alle Voraussetzungen des Sennereiverbandes erfüllen – andernfalls kann der Molkerei großer Schaden zugefügt werden.

Welche Voraussetzungen sind das?

Wichtig ist, dass Kraftfutter und Bio-Futtermittel, die Soja, Mais oder Raps enthalten, vom Sennereiverband zugelassen sind und die Lieferanten der Futtermittel und des Körnermais eine Vereinbarung mit dem Sennereiverband unterzeichnet haben. Auch müssen die Etiketten des Futters aufbewahrt und bei Kontrollen vorgezeigt werden können. Sollte der Bauer Silomais zukaufen, muss die Herkunft und die Gentechnikfreiheit nachgewiesen werden. Wenn er den Silomais selbst anbaut, muss beim Kauf des Saatgutes der Vermerk „gentechnikfreie Ware“ auf der Rechnung aufscheinen. Falls bei einem Mineralfutter Zusätze wie Mais, Soja, Raps oder deren Derivate enthalten sind, muss auch das Mineralfutter in der Liste der zugelassenen Futtermittel eingetragen sein und die Lieferanten eine Vereinbarung mit dem Sennereiverband unterzeichnet haben.

Was passiert, wenn der Bauer sich nicht daran hält?

Sollte nicht zugelassenes Kraftfutter oder Mineralfutter am Hof gefunden werden, erfolgt nicht nur eine sofortige Liefersperre, sondern auch ein Qualitätsabzug von 10 Cent pro Kilogramm Milch berechnet auf die Monatsmilchmenge. Wir müssen die Bauern für eine gentechnikfreie Fütterung sensibilisieren, um so das gute Image der Milchwirtschaft beizubehalten. Es ist wichtig, dass die Bauern beim Ankauf von Futtermittel einmal mehr hinsehen, um Schäden für sich und die Genossenschaft zu vermeiden. «



Foto: Marion Lafogler

INFORMATION

Liste der derzeit zugelassenen Futtermittelfirmen:

- Rieper AG
- Landwirtschaftliche Hauptgenossenschaft
- Beikircher Grünland
- Silbernagl Paul & Klaus
- Meraner Mühle
- Raggio di sole
- T4
- Sivam
- Veronesi Verona
- Natcor mangimi
- Progeo mangimi
- Cargill (Marken Purina und Agridea)
- Tecnozoo
- Silbernagl Urban (nur für ausgewählte Produkte)
- Kuhservice (nur für ausgewählte Produkte)
- Inexo (nur für ausgewählte Produkte)
- Trouw nutrition Italia (nur für ausgewählte Produkte)
- Invaso GmbH (nur für ausgewählte Produkte)
- Unser Lagerhaus WHG, Innsbruck



Die Brimi-Tanksammelwagen bringen täglich mehr als 200.000 Liter Milch von den Bauernhöfen in den Milchhof.

Auf der anderen Seite werden neben vielen anderen Produkten jeden Tag rund 50 Tonnen Mozzarella auf LKWs verladen und zum Verkauf abtransportiert. Dazwischen steckt sozusagen das Herzstück der Brimi: die Produktion.

Am Anfang war die Milch ...

Ein typischer Arbeitstag in der Brimi-Produktionsabteilung hat die meiste Zeit im Jahr keinen Anfang und kein Ende. Die 70 Mitarbeiter der Abteilung stellen in drei Schichten rund um die Uhr insgesamt 113 verschiedene Artikel her. Trotzdem konzentriert sich das Geschehen vor allem auf die Stunden am Tag.

Die Bereichsleiter, die Schicht- und Abteilungsverantwortlichen klären in regelmäßigen Teamsitzungen ab, an welchem Punkt die Produktion aktuell steht, wie weit

laufende Projekte fortgeschritten sind und wie der Plan für den kommenden Tag aussehen soll. Jede Abteilung wird genau angewiesen, welche Mengen sie in welcher Zeit herstellen muss, von der Pasteurisierung über die Produktion, Fertigung bis hin zu den Abfüllmaschinen. Bereichsleiter Karl Marcher ist seit eineinhalb Jahren bei Brimi und aufgrund seiner beruflichen Vorgeschichte bei Senni, Mila, Milkon und der Schaukäserei Toblach sehr erfahren auf seinem Gebiet. „Wir müssen die Produktions- und Arbeitspläne ständig anpassen, weil sie sich mehrmals täglich ändern können, wenn Kunden beispielsweise Bestellmengen verändern oder neue Bestellungen herkommen“, erklärt Marcher. Anders als bei Frischmilch, Ricotta und Butter gibt es beim Hauptprodukt Mozzarella keinen Produktionsstart und kein Produktionsende; die Maschinen laufen praktisch durchgehend, und so ist es die Herausforderung seiner Mannschaft, auch während des Produktionsprozesses diesen ständig entsprechend der Auftragslage anzupassen. „Dank der Flexibilität und Kompetenz unserer Mitarbeiter meistern wir immer wieder auch Stresssituationen“, betont Marcher.

Eine besondere Rolle spielen dabei die Abteilungsverantwortlichen und Schichtleiter, die dafür zuständig sind, dass die richtigen Leute an den richtigen Maschinen stehen, diese richtig bedienen und die richtigen Mengen der jeweiligen Artikel in einer bestimmten Qualität produzieren. Neben den Schicht- und Abteilungsleitern gibt es noch Bereichsleiter für die interne Logistik, die Produktionsplanung, Qualitätsmanagement, Qualitätswesen sowie Technik und Instandhaltung.

INFORMATION

Produktpalette:

- **14 Mozzarella-Formate:** 4 Kugelformate, 2 kleine Formate zu 7,5 und 25 Gramm, 5 Stangen- und 3 geschneitzelte Formate
- **5 Ricotta-Formate:** 200 g, 250 g, 1500 g und 10 Kilogramm
- **5 Butter-Formate:** 125 g, 175 g, 250 g 1000 g und 8 kg
- **3 Frischmilch-Varianten:** 0,5 Liter, 0,75 Liter, 1 und 10 Liter;
- **4 Frischsahne-Varianten:** in 0,2 Liter, 0,5 Liter, 1 und 5 Liter

Die Anzahl der erzeugten Artikel erhöht sich auf 113, da neben den konventionellen Artikeln auch Bio- und Light-Varianten hergestellt werden. Zudem arbeitet die Brimi bei Mozzarella nach zwei verschiedenen Verfahren: Zitronensäure-Verfahren und natürliche Säuerung.



**Karl Marcher,
Bereichsleiter
der Produktion**



Die Verantwortlichen für die Produktionsabteilung und die Schichtleiter, von links: Karl Marcher, Helmuth Oberhauser, Georg Rauter, Thomas Unterweger, Günther Niederstätter, Urban Rungger, Michael Oberhollenzer, Josef Gruber

Den 70 Mitarbeitern als wichtigste Glieder der Brimi-Produktionskette steht ein imposanter Maschinenpark zur Verfügung. Da ist zunächst die Pasteurisier-Anlage mit einer Stundenleistung von 35.000 Litern. Zum Zwischenlagern der Milch in den verschiedenen Fettstufen und der Trennung von Bio- und normaler Milch stehen 35 Tanks in den Produktionshallen, die zwischen 2.000 und 130.000 Liter fassen. Sechs Käsefertiger mit einer Kapazität von 10.000 bis 15.000 Liter pro Stunde verarbeiten die Milch, bevor sie über die Produktions- und

Filiermaschinen in eine der 18 Abfüllmaschinen gelangen. „Wir arbeiten kontinuierlich an der Optimierung des Maschinenparks und der Technologie“, erklärt Karl Marcher. „Ziel ist es, mit weniger Ressourcen noch effizienter zu arbeiten, mehr Milch und höhere Qualität in weniger Zeit zu verarbeiten.“ Letztlich bedeutet dies, dass möglichst bei geringeren Kosten höhere Absätze erzielt werden können und somit eine größere Gewinnspanne, so dass den Mitgliedern der Genossenschaft ein hoher Milchpreis ausgezahlt werden kann. «

PRODUKTION

DIE PRODUKTION IN BILDERN



Die neuen Milchzentrifugen zum Entrahmen und Einstellen der Milch



Von der Steuerwarte des Maschinenraums aus werden die Anlagen gesteuert



Die Käse- und Mozzarella-Herstellung beginnt bei den Käsefertigern. Im Bild ein neuer 15.000-Liter-Fertiger



Das Ausformen der filierten Käsemasse erfolgt mit speziellen Aluminiumwalzen.



Die Mozzarella-Stangen werden in die Tiefziehmaschine eingelegt



Die Becherware „Minis“ in einer der Abfülllinien



Das Füllen der Kartone erfolgt automatisch, die Kartone werden noch kontrolliert und auf Paletten geschichtet



Am Ende des Produktionsprozesses werden täglich mehrere hundert Paletten in einen Tiefkühltunnel eingelagert. Dann geht's ab in den Verkauf ...

Vollversammlung

Wie jedes Jahr, fand auch heuer die Vollversammlung der Brimi im Haus Voitsberg in Vahrn statt. Erstmals wurden die Zahlen des besonders gut verlaufenen Jahres den rund 300 Mitgliedern an einem Freitag Abend präsentiert – die Bilanz wurde dabei einstimmig genehmigt. Prämiert wurde Michael Falk aus Terenten (im Bild) für die vorzügliche Milchqualität, die er 2011 anlieferte (Gütezahl 98,26). Ein Buffet der Bäuerinnen aus Vahrn rundete die Vollversammlung ab. «



Brimi bei Fachmesse in Parma

Anfang Mai präsentier-te sich die Brimi zum siebten Mal auf einer der bedeutendsten ita-lienischen Lebensmit-telmesse, der „Cibus“ in Parma. Dem Fachpublikum werden dort nicht nur die neuesten Produkte präsentiert, sondern auch Lösungen für Verarbeitung und Verpackung von Lebensmitteln vorgestellt. Gleichzeitig hatte unsere Verkaufsmannschaft Gelegenheit sich mit wichtigen Kunden zu treffen und neue Kundenbeziehungen zu knüpfen. «

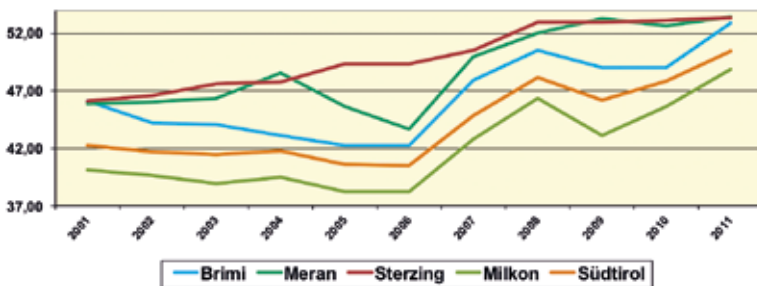


Zu Besuch bei Brimi

Zehn Gruppen besichtigten heuer bereits die Brimi! Sie konnten sich nicht nur ein Bild über die Produktion machen, sondern auch über die gesamte Struktur und Abläufe des Betriebes. Immer wieder freut sich die Brimi, Interessierte begrüßen zu dürfen. Im Bild Großhändler aus Deutschland, die bereits seit Jahren Kunden der Brimi sind, bei der Betriebsbesichtigung. «



Milchzahlungspreis in Südtirol



Jahr	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Brimi	46,14	44,26	44,03	43,15	42,22	42,24	47,90	50,56	49,03	49,03	52,87
Meran	45,89	46,04	46,39	48,55	45,64	43,70	50,00	52,00	53,30	52,65	53,45
Milkon	40,12	39,62	38,96	39,53	38,21	38,26	42,79	46,38	43,14	45,62	48,92
Sterzing	46,14	46,59	47,64	47,77	49,33	49,33	50,54	53,00	53,00	53,14	53,38
Südtirol*	42,27	41,72	41,48	41,74	40,59	40,53	44,86	48,18	46,20	47,82	50,48

* Durchschnitt aller Südtiroler Milchhöfe Quelle: Sennereiverband Südtirol

Die Preise verstehen sich inklusive 8,8% Mehrwertsteuer in Eurocent pro Kilogramm. Bis 2005 wurde der Milchpreis in Eurocent pro Liter angegeben, ab 2006 in Eurocent pro Kilogramm.

Produktneuheiten



Um gleich zwei neue Produkte wurde das Brimi-Sortiment erweitert: Die Bio-Ricotta ist bereits seit Anfang Mai erhältlich, während die Bio-Butter erst im Juni auf den Markt kommt. «





Hansjörg Winkler lebt mit seiner Frau, seinen drei Kindern und seiner Mutter auf dem Kasparnellhof in Afers.

„Ohne Bauern geht es nicht“

Auf 1200 Metern in St. Jakob bei Afers liegt der Kasparnellhof, den Hansjörg Winkler mit seiner Frau bewirtschaftet. 18 Großvieheinheiten und sieben Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche sowie einige Hektar Wald gehören ebenso zum Hof wie das wunderschöne Panorama, der Blick auf den Eisacktaler Talkessel. „Wenn Touristen zu uns kommen, um Urlaub auf dem Bauernhof zu machen, erschrecken sie manchmal über die Ruhe, die hier herrscht“, lacht der 42-jährige Bauer. Er selbst hat nicht immer die Zeit, um diese Ruhe zu genießen, denn es gibt ständig etwas zu tun.

Richtige Entscheidung

1997 hat Hansjörg Winkler den Kasparnellhof übernommen. Nach dem Tod seines Vaters im Jahr 1980 wurde der Hof von der Mutter und den Geschwistern bewirtschaftet, bis Hansjörg 27-jährig den Hof übernahm. In der Zwischenzeit hat der heute dreifache Familienvater als Spengler gearbeitet. „Die Arbeit hat mir gut gefallen, aber irgendwie fehlte mir etwas – heute weiß ich, dass es die absolut richtige Entscheidung war, den Hof zu übernehmen“, so Winkler. Da es finanziell schwierig ist, mit einem Hof in dieser Größenordnung zu überleben, arbeitet Winkler im Winter bei der Bergbahn und bietet zusätzlich Urlaub auf dem Bauernhof an. „Irgendwie würde es schon gehen, allein vom Ertrag

aus der Milchwirtschaft zu leben, aber ich könnte nichts investieren – und ohne Investitionen kann man einen Hof auf Dauer nicht erhalten. Außerdem will ich meiner Familie ja auch etwas bieten, deshalb nehme ich die Strapazen eines Nebenjobs gerne auf mich“, sagt der Bauer.



Georg Fischer, Vorstandsmitglied aus St. Andrä

Die Fraktion Afers zählt zum Einzugsgebiet von Brixen, das mit 123 aktiven Mitgliedern das größte Milchanlieferungsgebiet der Brimi darstellt. Zwischen Jänner und März wurden 2.464.325 Kilogramm Milch aus Brixen und Umgebung an die Brimi geliefert. Am wenigsten Milch gaben die Brixner Kühe im Jänner mit 26.321 Kilogramm pro Tag, während die höchste Milchanlieferungsmenge im März mit 28.280 Kilogramm pro Tag gemessen wurde.

Kindererziehung leicht gemacht

Jeden Tag früh morgens aus dem Haus zu gehen und erst spät abends nach der Arbeit in der Stadt wieder zurückzukehren – das kam für Hansjörg Winkler nie wirklich in Frage. „Aus finanzieller Sicht wäre dies wahrscheinlich gar keine schlechte Entscheidung. Dafür müsste ich aber ganz andere Werte aufgeben, und das möchte ich nicht. Ich sehe meine Kinder früh morgens, bevor sie zur Schule gehen, nehme sie am Nachmittag mit in den Wald und habe sie in meiner Nähe, wenn ich beim Arbeiten bin – das möchte ich nicht missen“, so Winkler. Generell ist der Bauer überzeugt, dass die Kindererziehung auf einem Bauernhof viel einfacher ist als in der Stadt. „Man muss nicht ständig nachschauen, und wenn die Kinder etwas älter sind, gehen sie in den Wald oder beschäftigen sich alleine, das ist auch für meine Frau eine enorme Entlastung“, sagt Winkler. „Ohne meine Frau könnte ich den Hof sowieso nicht führen. Sie ist eine große Hilfe und macht es erst möglich, dass ich im Winter einem weiteren Job nachgehen kann“.

Härter durchgreifen

Auch im Stall teilt sich Winkler die Arbeit mit seiner Frau. Die 350 bis 400 Liter Milch, die täglich an die Brimi geliefert werden, kommen mittels Materialseilbahn auf die Straße. Dort wird sie vom Brimi-Tanksammelwagenfahrer abgeholt. Der Bauer ist von der guten Arbeit der Brimi überzeugt: „Es stimmt nicht nur der Milchpreis, sondern das gesamte System. Einzig müsste die Brimi vielleicht noch etwas konsequenter bei Mitgliedern durchgreifen, die nicht sauber arbeiten oder der Genossenschaft und somit uns allen bewusst schaden“, sagt der engagierte Bauer, der auch trotz der 85 Erschwernispunkte hochmotiviert tagtäglich die Arbeit am Hof meistert.

Wichtige Teilnehmer

Natürlich wird den Bauern die Arbeit heute durch den Einsatz von Maschinen erleichtert – davon ist auch Hansjörg Winkler überzeugt: „Jeder, der einmal Ackerwirtschaft betrieben hat, weiß, dass dies der Inbegriff von hartem Arbeiten ist. Früher war das ganz normal – man war auf die Ernte angewiesen. Heute hat sich das Blatt in dieser Hinsicht zum Besseren gewendet“, sagt der Aferer Bergbauer. „Wahrscheinlich wird sich die Arbeit für die Bauern auch in den nächsten Jahren noch erleichtern – genau kann man das aber noch nicht sagen. Die Bauern werden nicht aussterben, davon bin ich überzeugt. Dafür muss sich aber auch die Politik einsetzen“, so Winkler.

Wirtschaft und Tourismus sind auf die Bauern angewiesen: „Wir sind wichtige Teilnehmer dieser Gesellschaft, müssen alle zusammenschauen und unser Bestes geben. Kein Tourist würde nach Südtirol kommen, um sich einen verlassen, leblosen Hof anzusehen – das ist meines Erachtens sowieso das Schlimmste, was es gibt.“ «



Vorsicht bei Hemmstoffrückständen

In der Milch dürfen sich keinerlei Rückstände von Arzneimitteln, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln befinden. Sollten Hemmstoffe in der Milch gefunden werden, wird die Milch entsorgt. Wenn der Verursacher ausfindig gemacht werden kann, so muss er für den Schaden aufkommen. Der Schaden wird in solchen Fällen mit der entsorgten Milchmenge mal dem durchschnittlichen Auszahlungspreis des Vorjahres plus 280 Euro Entsorgungskosten beziffert. Hinzu kommt neben dieser Strafe noch ein Qualitätsabzug, der von der Kontaminationsmenge abhängig ist. Der Qualitätsabzug kann bis zu 9,5 Cent pro Kilogramm für die im betreffenden Monat vom Mitglied gelieferte Milchmenge betragen. Laut geltendem Statut entscheidet der Verwaltungsrat über die Höhe der Strafe. «

Die Brimi ruft alle Bauern auf, ihre Milchkannen gut leserlich zu beschriften.

GEBURTEN

Wir gratulieren zum Nachwuchs!



Hanna

Geboren am 11. März 2012
Tochter von Christian Nitz,
Mitarbeiter im Bereich
Instandhaltung

IMPRESSUM

BRIMI Kurier Trimestrale Mitgliederzeitschrift des Milchhofs Brixen

Herausgeber: Milchhof Brixen Gen. u. landw. Ges. · Brennerstraße 2 · I-39040 Vahrn

Tel.: +39 0472 271300 · Fax: +39 0472 271399 · E-Mail: kurier@brimi.it

Für den Inhalt verantwortlich: Willy Vontavon · E-Mail: willy.vontavon@brixmedia.it

Texte, Grafik, Druck: Brixmedia GmbH · www.brixmedia.it