

Milch-Newsletter

Graz, Dezember 2024

Inhalt:

- Milchmarkt aktuell
- AMA-Käsekaiser 2025
- International Alpine Food Contest – Bronze an Ennstaler Steirerkas g.U.
- LKV Jahresabschluss 2024
- EU-Rohmilchproduktion 2023
- Milchverarbeitung 2023 – Wohin floss die Milch in Österreich
- Arbeitskreise Milchproduktion – jetzt einsteigen
- Spezialberatung zur Heutrocknung
- Veranstaltungshinweise

Milchmarkt aktuell

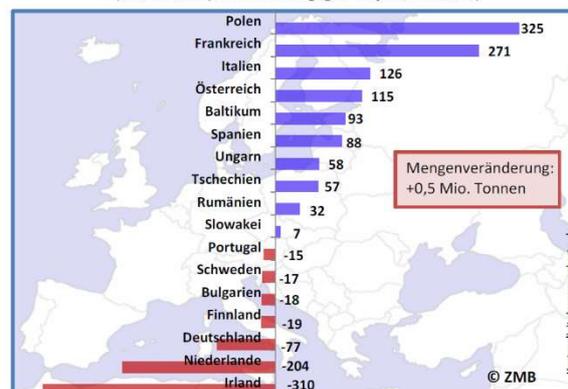
EU-Milchaufkommen

Das Milchaufkommen in der EU hat sich im September nach einer Abschwächung in den Vormonaten wieder stabilisiert. In den ersten drei Quartalen wurde nach Korrektur um den Schalttag um 0,1 % mehr Milch angeliefert als im Vorjahreszeitraum. Die Entwicklungen waren in den Mitgliedsstaaten unterschiedlich. Den größten Zuwachs von 0,3 Mio. t verzeichnete Polen, hier setzt sich der Wachstumstrend der letzten Jahre fort. In Frankreich und Italien kam es ebenfalls zu Zuwächsen, wobei es sich hier um eine Erholung im Vergleich zum schwachen Vorjahr handelt. Die Steigerung wurde durch die Abnahme der Milchproduktion in einigen Ländern kompensiert. Irland verbucht den stärksten Rückgang mit 0,3 Mio. t. Die Ursachen sind vor allem die ungünstigen Witterungsverhältnisse und die umweltrechtlichen Rahmenbedingungen. In den Niederlanden sank das Milchaufkommen um 0,2 Mio. t. Hier waren die starke Ausbreitung der Blauzungenkrankheit, aber auch ein Herauskaufprogramm der Regierung und die umweltrechtlichen Rahmenbedingungen die Hauptursachen. In Deutschland, dem größten Milchproduzenten, setzte mit der Ausbreitung der Blauzungenkrankheit ab Juli ein deutlicher Rückgang ein, der sich bis September auf 0,08 Mio. t summierte.

Die Milchinhaltsstoffe haben sich im September stabilisiert, besonders Milchfett ist niedriger ausgefallen. Der Anfall von Milchfett ist kalenderbereinigt in den ersten drei Quartalen um 0,2 % gesunken, während der Eiweißanfall um 0,3 % zugenommen hat. Ebenfalls gestiegen (+3,1%) sind die Schlachtungen von Milchkühen in den ersten acht Monaten in der EU. Sie waren aber niedriger als in den beiden Jahren zuvor.

EU-27: Veränderungen bei der Milchanlieferung

(Januar bis September 2024 gegen Vorjahr, in 1.000 t)



Veränderung der Milchanlieferung von Jänner bis September.
Quelle: Dairy World – MarktSpiegel Milch, ZMB

Milcherzeugung Drittländer

In den ersten drei Quartalen lag das Milchaufkommen der größten Exporteure insgesamt um durchschnittlich 0,4 % unter dem Vorjahresniveau und war auch niedriger als 2022 und 2021. Im September wurde das Vorjahresniveau um 0,5 % leicht übertroffen. Damit bestätigt sich die Entwicklung, dass das Milchaufkommen der Exporteure insgesamt seit mehreren Jahren stagniert. Einen deutlichen Anstieg im Vergleich zum Vorjahr gibt es in Neuseeland. In den USA hat sich seit August wieder ein leichtes Wachstum eingestellt.

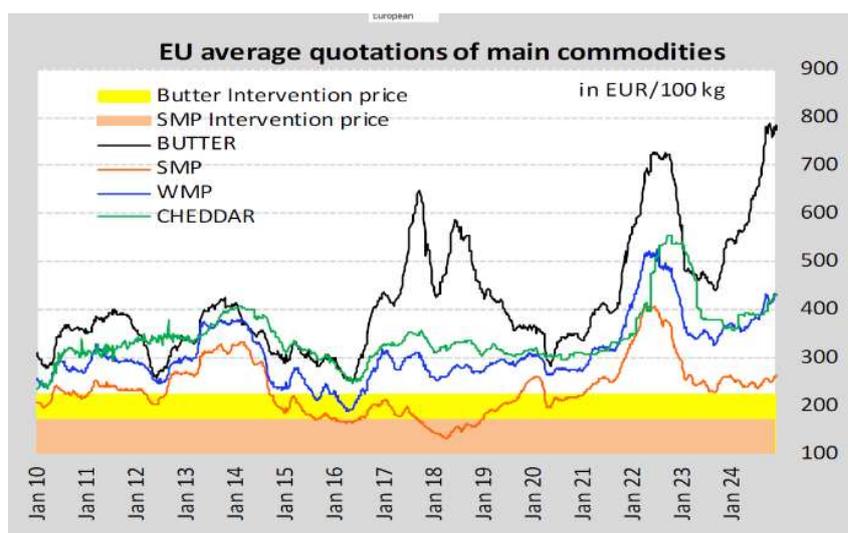
Asien ist der Kontinent mit dem stärksten Wachstum des Milchaufkommens, Informationen liegen allerdings nur wenige vor. Fest steht, dass sich in China das Wachstum zuletzt etwas verlangsamt hat.

Milchpreis

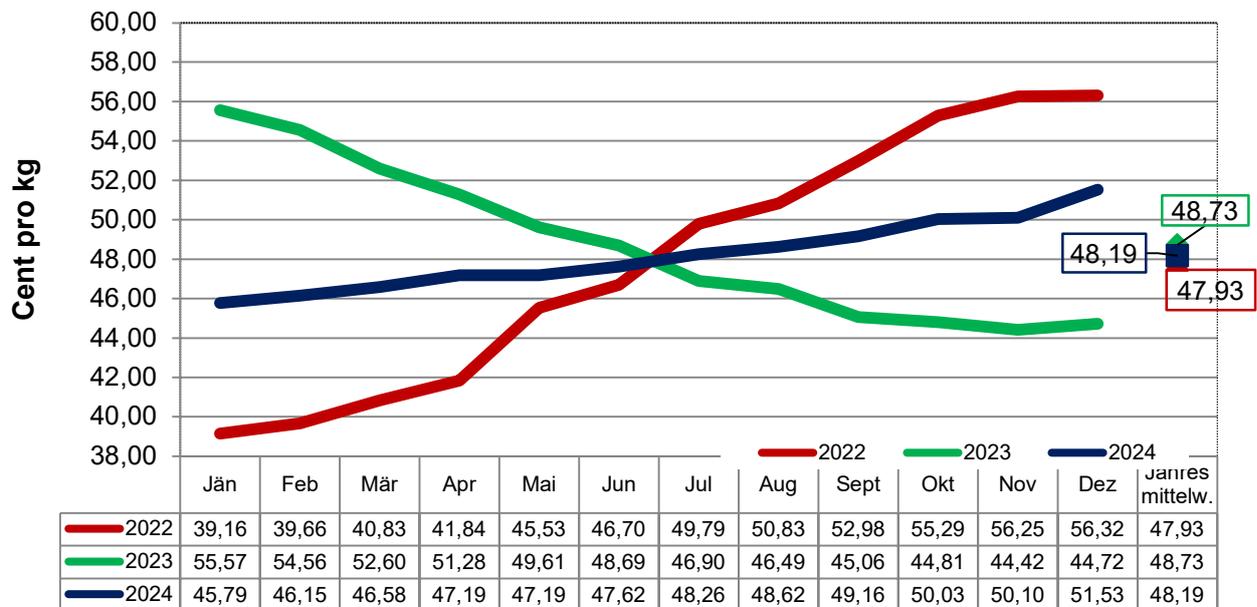
Zuletzt sind die Preise für alle Warengruppen gestiegen und auch bis zum Jahresende sind positive Preisentwicklungen zu erwarten. Auch die Spotmarktpreise für Rohmilch liegen über den durchschnittlichen Milchpreisen und zeigen, dass der Rohstoff Milch weiterhin knapp ist. Nach den Weihnachtsfeiertagen lässt das Konsumverhalten meist etwas nach und löst nachgebende Marktpreise aus. Durch die weiterhin knappe Rohstoffsituation wird sich die aktuelle Marktlage zu Jahresbeginn vermutlich aber wenig verändern.

Erzeugermilchpreis Steiermark

Zum Jahresende stiegen die Erzeugermilchpreise für gentechnikfreie Qualitätsmilch erneut deutlich an. Die Milchgenossenschaft NÖ erhöhte den Auszahlungspreis um 2,0 Cent netto, die Obersteirische Molkerei um +1,8 Cent netto und die Berglandmilch setzte eine Erhöhung von +1,6 Cent netto um. Die Ennstal Milch blieb mit ihrem Erzeugerpreis unverändert. Der durchschnittliche Erzeugermilchpreis in der Steiermark hat sich im Vergleich zum Vormonat um 1,43 Cent netto erhöht und liegt nun bei 51,53 Cent netto. Je nach Molkerei variieren die Auszahlungspreise zwischen 50,50 und 53,00 Cent netto. Im Jahr 2024 gab es – wie schon 2022 – keine Reduzierungen bei den Erzeugerpreisen. Die Preise waren im Jahresverlauf überwiegend stabil und tendierten leicht nach oben. Besonders im zweiten Halbjahr und gegen Jahresende konnten die Molkereien spürbare Preiserhöhungen durchsetzen. Im Vergleich zu Jänner 2024 stieg der Erzeugermilchpreis um 5,74 Cent netto. Der durchschnittliche Auszahlungspreis für das Jahr 2024 lag bei 48,19 Cent netto, was geringfügig über dem Erzeugerpreis von 2022 (47,93 Cent) und nur marginal unter dem Wert von 2023 (48,73 Cent) liegt.



Durchschnittliche Notierung der wichtigsten Rohstoffe in der EU © EU-Kommission,
Stand: 4. Dezember 2024



Verlauf durchschnittlicher Erzeugermilchpreis (netto) für GVO-freie Qualitätsmilch in der Steiermark inkl. Jahresmittel, Mittel gewichtet nach Anlieferungsmenge
 (Bei jährlicher Anlieferung von 150.000 kg Milch bei 4,2 % Fett u. 3,4 % Eiweiß, GVO-freier Fütterung, S-Qualität, excl. USt., unter Einrechnung der Fixkosten für Hofabholung und Rohmilchuntersuchung)

AMA-Käsekaiser 2025

Steiermark holt die meisten Auszeichnungen

Am 20. November wurden bei der diesjährigen AMA-Käsekaiser Gala im Zentrum für Visionen in Puch bei Salzburg 11 herausragende Käsespezialitäten zu den AMA Käsekaisern 2025 gekürt. Unter 163 eingereichten Käsesorten wählte eine fachkundige Jury die Besten der Besten. Dabei gingen in die Steiermark mit 6 Statuen die meisten Auszeichnungen. Die begehrten AMA-Käsekaiser-Statuen wurden in insgesamt elf Kategorien verliehen: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse (mild-fein, g'schmackig und würzig-kraftig), Hartkäse bis und über fünf Monate, Bio-Käse, Käsespezialität, Käseneuheit und heuer erneut in der Kategorie Käsekaiser für den deutschen Fachhandel.

Käse als Exportschlager

Der AMA-Käsekaiser für den deutschen Fachhandel ist eine renommierte Auszeichnung für österreichische Käsehersteller:innen. Insgesamt wurden 22 Käse von acht Hersteller:innen in dieser Kategorie eingereicht und in zwei Bewertungsrounden beurteilt. Die eingereichten Käsesorten wurden von einer Fachjury deutscher Käse-Sommelière nach Kriterien wie Geruch, Geschmack, Konsistenz und Optik bewertet. Zunächst verkostete und bewertete die allgemeine Jury die Produkte, anschließend wurden die 14 Käse mit den höchsten Punktzahlen in eine zweite Runde geschickt, in der die über 50 Fachexpertinnen und -experten aus Deutschland ihre finale Bewertung abgaben.

Bedeutung des AMA-Käsekaisers

Diese begehrte nationale Auszeichnung motiviert österreichische Molkereien und Käsereien weiterhin höchste Käsequalität zu produzieren, was auch die Absatzchancen erhöht. "Der AMA-Käsekaiser würdigt die Arbeit, das Wissen und Können unserer heimischen Molkereien und Käsereien. Käse ist nicht nur im Inland gefragt, sondern auch ein bedeutender Exportschlager. Ich freue mich auch, dass wir mit dieser Auszeichnung dazu beitragen, den besten Käsesorten des Landes am POS mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen", gratuliert Mutenthaler-Sipek den Preisträger:innen des AMA-Käsekaisers.

Käsekultur braucht Pflege

Die AMA-Marketing engagiert sich intensiv in der Aus- und Weiterbildung junger Fachkräfte aus dem Handel, um deren Käsekompetenz zu stärken. Durch verschiedene Kurse und Wettbewerbe wird dafür gesorgt, dass auch die junge Generation an der Käsekultur festhält und Konsumentinnen und Konsumenten kompetent beraten kann. "Käsekultur muss gepflegt werden. Das beginnt für uns bei der Ausbildung und reicht über Events bis hin zur Teilnahme an und Ausrichtung von Wettbewerben", erklärt Peter Hamedinger, Marketingmanager für Milch und Milchprodukte in der AMA-Marketing.

Das sind die AMA-Käsekaiser 2025

- Kategorie Frischkäse:
Schärdinger Gervais, Berglandmilch,
Betrieb Aschbach
- Kategorie Weichkäse:
Berggold Camembert, Geschwister Bantel
- Kategorie Schnittkäse mild-fein: Schärdinger Bergbaron, Berglandmilch, Betrieb Feldkirchen
- Kategorie Schnittkäse g'schmackig: Schärdinger Moosbacher, Berglandmilch,
Betrieb Voitsberg
- Kategorie Schnittkäse würzig-kraftig: Schärdinger Original Dachsteiner, Berglandmilch,
Betrieb Voitsberg
- Kategorie Hartkäse bis fünf Monate: Bergkäse, Obersteirische Molkerei, Betrieb Knittelfeld
- Kategorie Hartkäse älter als fünf Monate: Erzherzog Johann, Obersteirische Molkerei,
Betrieb Knittelfeld
- Kategorie Bio-Käse: Bio Wiesenmilch Rahmkäse, Kärntnermilch, Betrieb Spittal/Drau
- Kategorie Käsespezialität: Schärdinger Winzer Rosé, Berglandmilch, Betrieb Voitsberg
- Kategorie Käseneuheit: Die Käsemacher - Cheese Cake - Marille, Die Käsemacher
Käseproduktions- und Vertriebs GmbH, Betrieb Vitis
- Kategorie Deutscher Fachhandel: Schärdinger Original Dachsteiner, Berglandmilch,
Betrieb Voitsberg



©AMA-Marketing

Quelle: [AMA-Marketing](#)

International Alpine Food Contest – Bronze an Ennstaler Steirerkas g.U.

Vom 8. bis 10. November 2024 hat in Stans in der Schweiz der erste Wettbewerb und Degustationsmarkt für regionale Produkte aus dem Alpenraum stattgefunden. Der Wettbewerb wird vom Culinarium Alpinum in Zusammenarbeit mit der Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) nach einer Methode organisiert, die von den Vereinten Nationen (UNO) in mehreren Ländern übernommen wurde. Ziel ist es, die Vielfalt und Qualität der Produkte aus den verschiedenen Herkunftsgebieten des Alpenraums zu feiern und sie einem breiten Publikum vorzustellen.



Insgesamt gut 100 Produzent:innen aus der Schweiz, Slowenien, Frankreich, Österreich und Italien stellten sich mit über 320 Produkten dem Wettbewerb. Bei der Preisverleihung am 9. November wurde der Ennstaler Steirerkas g.U. unter allen eingereichten Käsen aus dem Alpenraum mit Bronze prämiert.



Ennstaler Steirerkas g.U. wurde mit Bronze ausgezeichnet ©lko

Eine Fachjury aus Degustationsspezialisten, Produzenten, Konsumenten und Vertreter der Lebensmittelbranche hat die Produkte in fünf Kategorien, d.s. Milchprodukte; Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte, Fleisch- und Fischprodukte, Obst-, Gemüse- und Honigprodukte und alkoholische Getränke (ohne Wein) nach strengen Richtlinien, die sicherstellen, dass mindestens 80 Prozent der Rohstoffe aus dem Alpenraum stammen und die Verarbeitung ausschließlich in der Region erfolgt, bewertet.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage alp.24ch

LKV Jahresabschluss 2024

Wachstumsschwelle in der Leistungsprüfung ist überschritten

2.456 Betriebe waren 2024 der Milchleistungsprüfung angeschlossen. Das entspricht einem Rückgang an Betrieben von 2,7 % (-68 Betriebe). Mit 65.785 MLP-Kühen blieb die Anzahl an Kühen unter Leistungsprüfung konstant. Die durchschnittliche Herdengröße stieg auf 26,8 Kühe je Betrieb (+0,7). Damit ist ein Anteil von ca. 82 % aller Milchkühe in der Steiermark der Qualitätssicherung und Leistungsprüfung angeschlossen und liefert somit die Basis für die Weiterentwicklung von Tiergesundheit, Milchqualität und Genetik. Dieser Anteil ist nun schon seit einigen Jahren konstant.

Leistung seit 2022 auf stabilem Niveau

In den letzten Jahren kann eine deutlich divergierende Entwicklung in den Mitgliedsbetrieben beobachtet werden. Während die Leistung in den über 300 Roboterbetrieben am höchsten ist und die Spitzenleistungen neue Rekordwerte erreichen, produzieren 750 Betriebe mit biologischer Wirtschaftsweise auf einem deutlich niedrigeren Niveau. In Verbindung mit einer durchwachsenen Grundfuttersituation blieb somit die Leistung das zweite Jahr hintereinander auf gleichem Niveau. Der Rassenblock Brown Swiss verzeichnete allerdings einen Leistungsanstieg von 87 kg. Im Vergleichszeitraum hat es im gesamten Bundesgebiet einen deutlichen weiteren Leistungszuwachs gegeben. In den genetischen Trends liegt die Steiermark jedoch nach wie vor im absoluten Spitzenfeld.

Zeitenwende in der Melktechnik

Mittlerweile melken bereits über 24 % aller MLP-Kühe in der Steiermark in 311 Roboterbetrieben mit einer Durchschnittsherdengröße von 50,9 Kühen. Dieser Anteil wird in den nächsten Jahren weiter steigen.

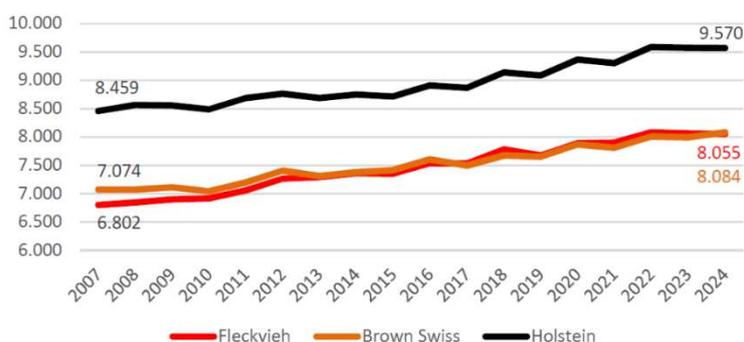
LKV Steiermark – verlässlicher Partner

Der LKV Steiermark ist mit 75 Kontrollassistenten der Partner in der Qualitätssicherung und liefert wichtige Datengrundlagen für die Betriebe. Eine Reihe von Softwareprodukten (RDV mobil App, Herdenmanager, Klauenprofi etc.) unterstützt die Betriebe im Herdenmanagement. Die Leistungsprüfung ist zudem die Basis für die Herdebuchzucht.

Leistungsabschluss LKV Steiermark 2024

	Betriebe	MLP-Kühe	Vollabschlüsse	Milch kg	F%	EW%	F+EW kg
2024	2.456	65.785	55.513	8.094	4,16	3,42	614
Veränderung zu 2023	-68	-17	-599	-1	-0,01	+0,01	+1

Entwicklung Milchleistung 2007 - 2024



Entwicklung der Milchleistung der Rassen Fleckvieh, Brown Swiss und Holstein in der Steiermark

EU-Rohmilchproduktion 2023

Laut Eurostat haben die landwirtschaftlichen Betriebe in der EU im Jahr 2023 schätzungsweise 160,8 Mio. t Rohmilch erzeugt. Dies bedeutet einen Anstieg von 0,8 Mio. t gegenüber 2022 und ein Plus von 15,8 Mio. t gegenüber 2013.

Die meiste Milch wird für die Herstellung von Butter und Käse verwendet

Der überwiegende Teil der Rohmilch wurde an Molkereien geliefert (149,3 Mio. t) und zur Herstellung von frischen und verarbeiteten Milcherzeugnissen verwendet. Im Jahr 2023 produzierten die Molkereien 22,0 Mio. t Trinkmilch und 7,8 Mio. t Sauermilchprodukten (wie Joghurt). Der größte Teil der Milch wurde jedoch für die Herstellung von Käse und Butter verwendet. Dabei wurden 58,2 Mio. t Vollmilch und 17,4 Mio. t Magermilch für die Herstellung von 10,6 Mio. t Käse verwendet, weitere 45,4 Mio. t Vollmilch für die Herstellung von 2,3 Mio. t Butter.

Deutschland ist größter Produzent von Konsummilch, Sauermilch, Butter und Käse

Deutschland war mit einem Anteil von 19 % an der Gesamterzeugung der größte Erzeuger von Konsummilch in der EU. Deutschland war auch der größte Erzeuger von Sauermilchprodukten (27 %), Butter (20 %) und Käse (22%). An zweiter Stelle bei der Konsummilcherzeugung lag Spanien mit einem Anteil von 15 % an der Gesamterzeugung der EU, gefolgt von Frankreich (13 %). Die Niederlande waren der zweitgrößte Erzeuger von Sauermilcherzeugnissen (17 %), gefolgt von Polen (10 %). Frankreich war der zweitgrößte Erzeuger von Butter und Käse (jeweils 18% des EU-Gesamtwerts). Irland lag bei der Butterproduktion an dritter Stelle (13 %), während Italien bei der Käseproduktion an dritter Stelle lag (1 %).

Quelle: [lko](#)

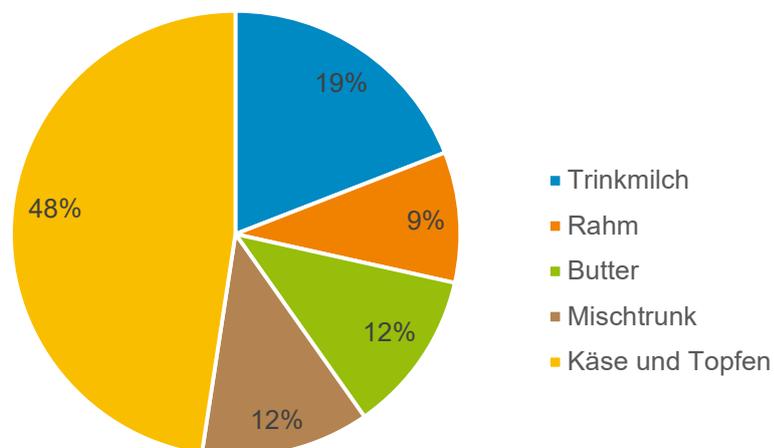
Milchverarbeitung 2023 – Wohin floss die Milch in Österreich

Jedes Jahr stellen sich viele die Frage, was mit der erzeugten Rohmilch passiert. Im Kalenderjahr 2023 wurden 3.981.759 Tonnen Rohmilch in Österreich produziert. Diese Rohmilchmenge stammt von 22.419 heimischen Betrieben mit 546.416 Milchkühen.

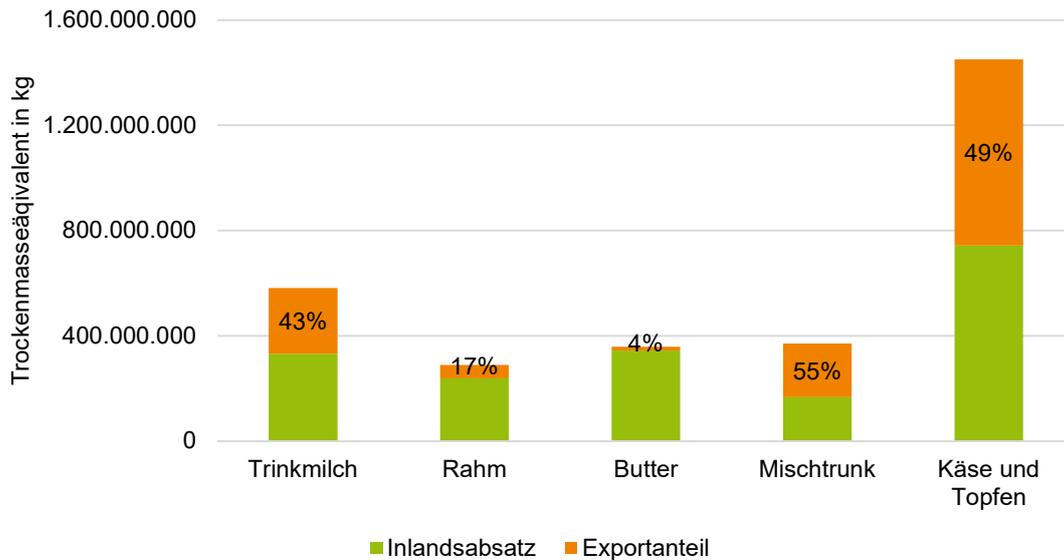
Von der gesamten produzierten Rohmilchmenge wurden 146.787 Tonnen für die menschliche Ernährung am Hof der Milcherzeuger und zum Teil auch direkt vermarktet. 260.539 Tonnen wurden an Milchkälber verfüttert. Der bei weitem größte Teil der produzierten Kuhmilch wurde an heimische und ausländische Molkereien und Käsereien geliefert – 3.534.616 Tonnen. Von dieser Menge gingen 291.813 Tonnen der österreichischen Milch direkt an Molkereien in anderen Mitgliedsstaaten. Die verbleibenden 3.242.803 Tonnen, das sind 81 % der gesamten produzierten Milch, gingen an österreichische Molkereien und Käsereien. Weiter wurde ein kalkulatorischer Schwund von 1 % der Produktion berücksichtigt.

Milcheinsatz nach Produktgruppen

Um den Milcheinsatz für die Erzeugung der unterschiedlichen Milchprodukte miteinander vergleichen zu können, wurde bei dieser Berechnung die bezahlte Trockenmasse von Fett und Eiweiß als Basis gewählt. Die für die Produktion eingesetzte Milch wird in Trockenmasse-Äquivalent ohne Berücksichtigung des Lactoseanteils und der Spurenelemente ausgewiesen. Dieses Trockenmasse-Äquivalent dient als Basis zur Berechnung der in einem Milchprodukt verarbeiteten Milchmenge. Ein Trockenmasse-Äquivalent (7,79 %) entspricht dem durchschnittlichen Fett- und Proteingehalt eines Kilogramms Verarbeitungsmilch und erlaubt somit die Berechnung einzelner Milchprodukte in jener Größe, die die eingesetzte Milch widerspiegelt.



Milcheinsatz nach Produktgruppen auf Basis des Trockenmasseäquivalents



Inlandsabsatz und Exportanteil der Produktgruppen in Trockenmasseäquivalent

Die exakte Beschreibung der Methodik und aller Kennzahlen kann unter www.ama.at nachgelesen werden.

Quelle: AMA

Arbeitskreise Milchproduktion: Jetzt einsteigen

Mit 1. Jänner 2025 startet ein neues Arbeitskreisjahr. Jeder Milchviehbetrieb – unabhängig von Wirtschaftsweise, Betriebsgröße oder Haltungsform – ist im Arbeitskreis Milch herzlich willkommen.

Miteinander und voneinander lernen: Das vielfältige Weiterbildungsprogramm stellt insbesondere den Erfahrungsaustausch zwischen den Betrieben in den Vordergrund.

Das Angebot für AK-Milch-Mitglieder im Überblick:

- Arbeitskreistreffen auf Mitgliedsbetrieben mit anschließender Betriebsbesichtigung
- Ehrlicher, offener Erfahrungsaustausch mit Berufskolleg:innen
- Betriebswirtschaftliche Auswertungen mit Interpretation der Ergebnisse
- Betriebschecks vor Ort
- Informationsservice
- Ansprechpartner bei anstehenden Projekten und aktuellen Herausforderungen

Landwirtschaftskammer Steiermark

Arbeitskreis Milch

Mitglied werden und Vorteile nutzen!

Nähere Infos unter:
0316/8050-1278
arbeitskreis.milch@k-stmk.at

Neues AK-Jahr ab 1. Jänner 2025!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Spezialberatung zur Heutrocknung

Topinformiert aus erster Hand

Für Fragen rund um Heutrocknung, die passende Trocknungsanlage und die optimale Energienutzung steht Mag. Matthias Kittl von der LK Salzburg allen Betrieben in Österreich zur Verfügung.

Kostenbeitrag: 180 € Pauschale für das gesamte Bundesgebiet

Kontakt: Mag. Matthias Kittl, Tel. 0662/870571-251, LK Salzburg



Veranstungshinweise

Milchwirtschaftstag 2025 | Es geht auch anders – Strategien für eine antibiotika-reduzierte Eutergesundheit

Organisator: LFI Steiermark

Termin: 7. Februar 2025 | 8.45 bis 15 Uhr

Ort: LFS Kirchberg am Walde, Grafendorf bei Hartberg – Teilnahme auch online möglich

Kosten: 30 € TN-Beitrag gefördert mit Anmeldung

Anmeldung: LFI Steiermark unter Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

weitere Details siehe Anlage 1

Automatische Melksysteme | Überlegen – Planen – Umsetzen

Organisator: LFI Steiermark

Termin: 28. Februar 2025 | 9.30 bis 15.30 Uhr

Ort: GH Rothwangl, Krieglach – am Nachmittag Betriebsbesichtigung

Kosten: 59 € TN-Beitrag gefördert

Anmeldung: LFI Steiermark unter Tel. 0316/8050-1305 oder zentrale@lfi-steiermark.at

weitere Details siehe Anlage 2



Gesegnete Weihnachten und ein gesundes neues Jahr!

DI Gertrude Freudenberger
Leiterin des Fachbereichs Milchproduktion

DI Dr. Horst Jauschnegg
Leiter der Abteilung Tiere