

Ziegen- und Schafmilchverarbeitung

Speeding up Innovation – 23.10.2025



- 1992** Abgabe des Milcheinzugsgebietes und deutliche Reduktion der Verarbeitungsmengen
- 1994** Start des Forschungsprojektes für Ziegenmilchverarbeitung
- 2004** Start Schafmilchverarbeitung

2005 Abschluss von Lieferverträgen



Entwicklung Liefermengen Ziegenmilch

1994	–	21.000 kg
1998	–	62.670 kg
2019	–	668.000 kg
2024	–	490.000 kg

2013 Medientermin zur Präsentation den neuen Schafkäse



Entwicklung Liefermengen Schafmilch

2004	–	18.900 kg
2007	–	115.000 kg
2024	–	250.000 kg

Medientermin 22.8.2013: Präsentation des neuen Schafkäse LOICK - A. Jeschow von MPREIS, F.Mitternöckler von SPAR, Schafmilchbauer H. Heubacher, C. Rissbacher und H.Knapp von SPAR, K. Dillinger und LH-Stv. J. Geisler

Herausforderungen bei Ziegen- und Schafmilch

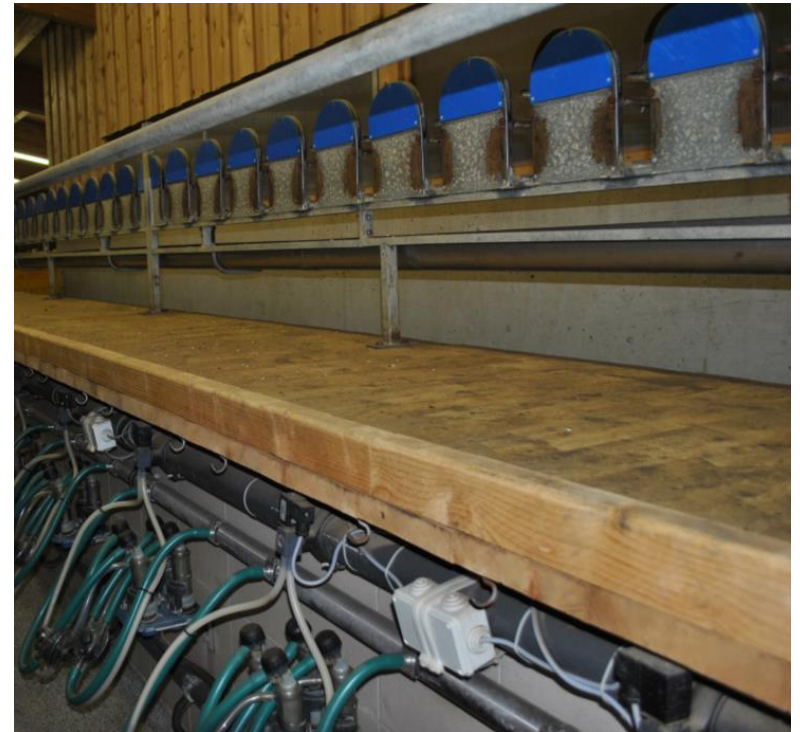
- Erhebung der Milchqualität
- Definition der Anforderungen der Milchqualitäten zur Herstellung von Käse
- Erstellung einer Lieferordnung
- Sicherstellung der ganzjährigen Verfügbarkeit von Milch – Bonussystem bei der Bezahlung
- Entwicklung von Rezepturen und Produktionsanleitungen zur Herstellung von Schaf- und Ziegenprodukten

Begleitende Entwicklungen bei Ziegen- und Schafhaltung

- Hygiene
- Stallbau für Kleinwiederkäuer
- Melktechnik, Melkstände
- Fütterung
- Herdenmanagement
- CAE-freie Ziegenbestände
- Heumilch









Wissensweitergabe zur Verarbeitung von Ziegen- und Schafmilch



- Umfassendes Kursangebot
 - für milchwirtschaftliches Fachpersonal
 - für bäuerliche Direktvermarkter und Almpersonal
- Vorbereitungslehrgang zur Befähigungsprüfung Milchtechnologie – „Meisterprüfung“
- Tiroler Fachberufsschule Schwaz- Rotholz
- Lehrlingsausbildung und SchülerInnen der HBLFA Tirol

Woher kommt unsere Heumilch?

Die Milch für die Rotholzer Ziegen- und Schafmilchspezialitäten stammt hauptsächlich aus Tirol.

Die bäuerlichen Betriebe haben sich auf Ziegen- und Schafmilchproduktion spezialisiert.

5 Schafmilchbetriebe

6 Ziegenmilchbetriebe
davon 2 Bio-Ziegenmilch



Jahresliefermengen

Jahresanlieferung Schafmilch

250.000 kg Schafmilch = 40.600 kg Käse

- Jahresanlieferung pro Schafmilchbetrieb

20.000 – 85.000 kg

Jahresanlieferung Ziegenmilch

490.000 kg Ziegenmilch = 41.700 kg Käse

- Jahresanlieferung pro Ziegenmilchbetrieb

7.000 - 155.000 kg

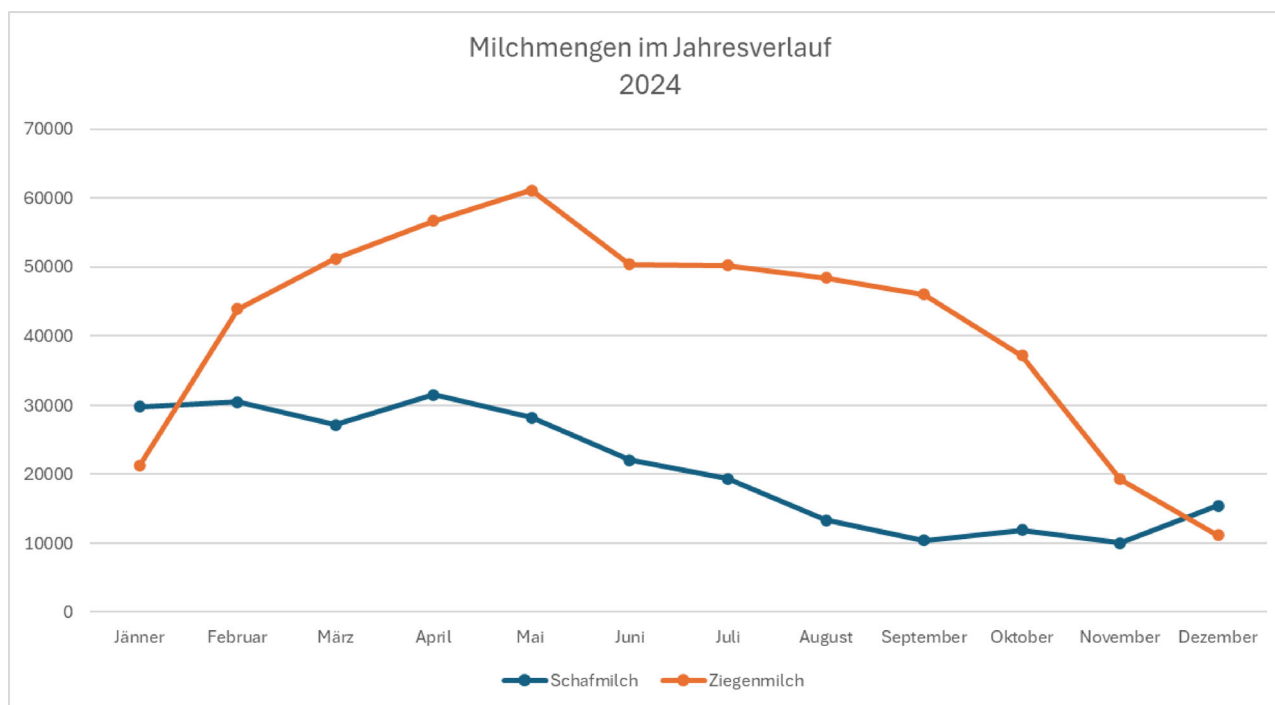
Unsere Beweggründe

- alternative Basis zur Bewirtschaftung exponierter landwirtschaftlicher Flächen zur Erhaltung einer gepflegten Kulturlandschaft
- Erhaltung von kleinstrukturierten Betrieben
- Produktentwicklung von Ziegen- und Schafmilchkäse
- Reduzierung der Käseimporte
- Sortimentserweiterung von benachbarten Milchverarbeitungsbetrieben
- sehr gute Kundennachfrage nach unseren Produkten

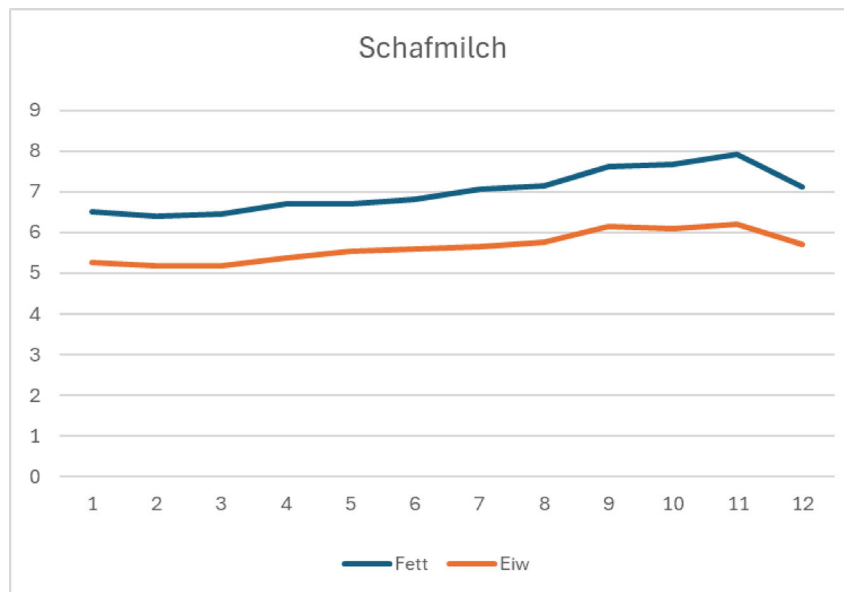
Herausforderungen bei der Verarbeitung

- Milchmengen und Milchzusammensetzung im Jahresverlauf
- Unterschiedliche Milchzusammensetzung
somit unterschiedliche Gerinnungseigenschaften und
technologische Maßnahmen bei der Verarbeitung notwendig

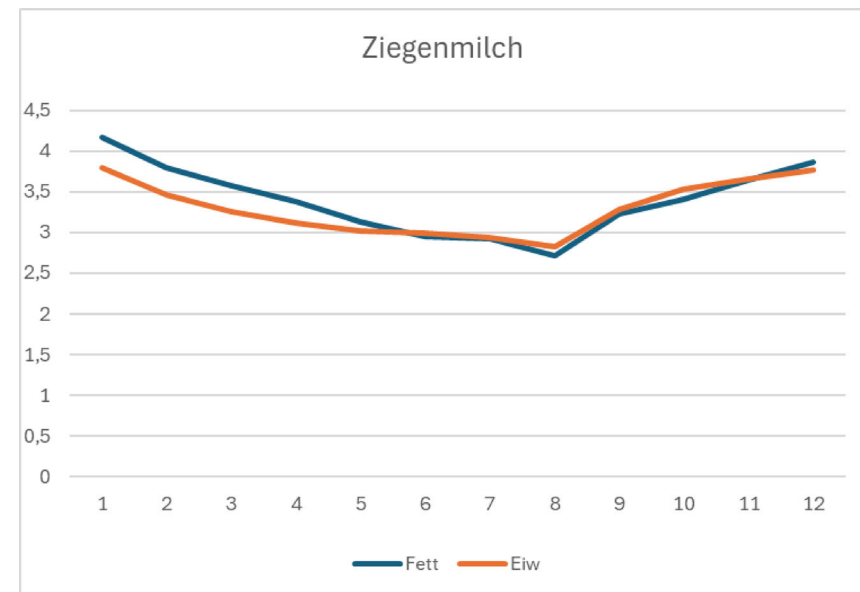
Milchmengen im Jahresverlauf



Speziell zu den typischen Trockenstellzeiten in den Wintermonaten ist nicht genügend Rohstoff zur Verfügung.



Mittelwert Schafmilch Fett 7 %; Eiweiß 5,6 %



Mittelwert Ziegenmilch Fett: 3,4 %; Eiweiß 3,3 %



2025-10 HBLFA Tirol





2025-10 HBLFA Tirol













hblfa-tirol.at

Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

elke.oefner@hblfa-tirol.at