

**Presse-Information!**

***WOERLE und Pinzgau Milch präsentieren Forschungs-Projekt zur Reduktion umweltschädlicher Emissionen in der Landwirtschaft  Einzigartige Kooperation mit HBLA Ursprung und FH Salzburg Reststoffe aus Molkerei und Käserei verbessern Gülle und wirken als „Düngebooster“  Effizienz wissenschaftlich bestätigt***

**WOERLE und Pinzgau Milch fördern nachhaltige Landwirtschaft:**

**Neues Projekt zur Senkung umweltschädlicher Emissionen**

***Nachhaltiges Denken und Handeln sind bei der Henndorfer Privatkäserei WOERLE ein zentraler Aspekt der Unternehmens-Philosophie. Auch bei der Pinzgau Milch setzt man mit zahlreichen Aktivitäten, wie etwa der Partnerschaft der „Klima- und Energiestrategie Salzburg 2050“ auf Naturnähe und eine intakte Umwelt. Im Rahmen der umfassenden Maßnahmen zur Reduktion von CO2-Emissionen spielt die Landwirtschaft eine zentrale Rolle. So auch beim jüngsten Projekt, das dem umweltschädlichen Ammoniak den Kampf ansagt. Gemeinsam haben die beiden Unternehmen jetzt ein einzigartiges Forschungsprojekt präsentiert, das mit der HBLA Ursprung und der FH Salzburg umgesetzt wurde. Dessen Wirksamkeit wurde bereits in wissenschaftlichen Publikationen bestätigt.***

Wenn es um Klima- bzw. Umweltschutz geht, ist auch immer von umweltschädlichen Emissionen aus der Landwirtschaft die Rede. Lt. EU-Richtlinie¹ zur Reduktion von schädlichen Emissionen wie Feinstaub oder Ammoniak müssen bis 2030 die Ammoniak-Emissionen um 12 % (Basiswert von 2005) gesenkt werden. In diesem Zusammenhang hat WOERLE nun gemeinsam mit dem Kooperationspartner Pinzgau Milch ein einzigartiges Forschungsprojekt vorgestellt, das mit der HBLA Ursprung und der FH Salzburg Campus Kuchl umgesetzt wurde. „Bei diesem gemeinsamen Projekt geht es um die sinnvolle Wiederverwertung von Reststoffen wie Sauermolke oder Spülmilch, die beim Produktions- bzw. Reinigungsprozess in unserer Käserei sowie in der Molkerei entstehen. Durch geeignete Beimischung zur Gülle kommt es zu einer nachhaltigen und messbaren Senkung der Ammoniak-Emissionen“, erklärt Geschäftsführer Gerrit Woerle. „Neben der Reduktion der Ammoniak-Abgasungen kommt es zugleich zu einer verbesserten Düngewirkung – also eine klassische Win-Win-Situation und ein Paradebeispiel für gelungene Kreislaufwirtschaft.“, ergänzt dazu Pinzgau Milch-Geschäftsführer Hannes Wilhelmstätter. Die Studienergebnisse bzw. deren Effizienz wurden bereits wissenschaftlich bestätigt.

Auch der Salzburger Agrarlandesrat Josef Schwaiger sieht in der Initiative von WOERLE

und der Pinzgau Milch ein zukunftsweisendes Projekt. „Bei der Neuausrichtung der gemeinsamen Agrarpolitik stehen Klima- und Umweltschutz stärker als bisher im Fokus. Aber um die Emissionen aus der Landwirtschaft zu reduzieren, braucht es eine breite Mischung an Minderungsmaßnahmen. Die bodennahe Ausbringung von flüssigen Wirtschaftsdüngern wird – abgesehen von den hohen Kosten – nicht bei jedem Betrieb möglich sein, zumal der Großteil unserer Betriebe im Berggebiet liegt. Umso mehr möchte ich mich bei WOERLE und der Pinzgau Milch bedanken, dass hier vorausschauend an einem vielversprechenden Forschungsprojekt gearbeitet wurde“, so Josef Schwaiger, der sich auch überzeugt davon zeigt, dass damit erhebliche Mehrkosten eingespart werden können.

**Forschungsprojekt zur Senkung der Luftschadstoffe**

Österreich emittiert rund 60.000 Tonnen Ammoniak (NH3) pro Jahr. Die gasförmige Stickstoffverbindung, die in großen Mengen Mensch und Umwelt gefährden kann, entsteht hauptsächlich beim Abbau von organischem und mineralischem Dünger sowie bei der Lagerung und Ausbringung von Gülle. Dementsprechend gilt die Landwirtschaft mit einem Anteil von 94% als Hauptverursacher von NH3-Emissionen. Ammoniak ist für die Bildung von eutrophierenden Schadstoffen und sekundärem Feinstaub, der die Atemwege schädigen kann, verantwortlich. Gleichzeitig hat die Wirtschaftsdünger-Ausbringung mit 40% einen wesentlichen Anteil an den Ammoniakverlusten aus der Landwirtschaft. Als wirkungsvolle Reduktionsmaßnahme wird die bodennahe Ausbringung von flüssigen Wirtschaftsdüngern (Gülle/Jauche) mittels Schleppschlauch, Schleppschuh bzw. Injektion angesehen. Nachteile sind dabei allerdings die erheblich höheren Kosten und die bedeutend höhere Bodenverdichtung.

Eine weitere Methode ist die Ansäuerung der Gülle. Beim aktuellen Forschungsprojekt konnte nun gezeigt werden, dass Molkerei-Reststoffe wie Spülmilch und Sauermolke das Wachstum von Milchsäurebakterien in der Gülle fördern, wodurch der pH-Wert sinkt und auf diese Weise die Ammoniak-Emissionen bei der Rindergülle erheblich gesenkt werden können. Je nach Mischungsverhältnis und Trockensubstanz in der Spülmilch ist eine Reduktion der Emissionen um 15% bis 50% möglich.

**Ergebnisse wissenschaftlich bestätigt**

Im Rahmen des Projekts führten SchülerInnen der HBLA Ursprung – unter der Leitung von

Dr. Konrad Steiner – Messungen mit unterschiedlichen Mischungsverhältnissen von Rindergülle und Sauermolke bzw. Spülmilch² durch. Im Anschluss wurden die besten Mischungsverhältnisse im Großmaßstab in den Güllegruben der Schule sowie von mehreren Landwirten wiederholt. Parallel dazu führte die FH Salzburg Kontrollmessungen im Labormaßstab durch. Die Ergebnisse wurden von externen Experten überprüft und mittlerweile auf höchstem wissenschaftlichem Niveau international publiziert.³

Und so könnten die Forschungsergebnisse dieses Projekts in Zukunft durchaus von großer Bedeutung sein. Denn sollte auch das Umweltbundesamt die Methode anerkennen, dann können mehr als 100 Salzburger LandwirtInnen das Projekt umsetzen, damit Ammoniak in der Gülle binden und den eigenen Wiesen als Nahrung zuführen. „Die Bäuerinnen und Bauern sind sehr daran interessiert, möglichst wenig Ammoniak zu emittieren, sondern die Stickstoffverbindungen in den Boden zu bringen, denn Stickstoff ist ein Hauptnährstoff für Pflanzen. Gerade für Bio-Bauern ist diese Kreislaufwirtschaft von besonderer Bedeutung“, betont dazu Dr. Konrad Steiner, der auch wissenschaftlicher Berater von WOERLE ist.

So wird aus den Reststoffen der Molkerei und der Käserei ein Gülle-Verbesserer und ein ‚Düngebooster‘“. Keine Verbesserung bewirkt die Spülmilch/Molke jedoch im Hinblick auf die olfaktorische Wahrnehmung der Gülle. Hier hängt die Geruchsentwicklung auch von der Mikrobiologie der Ausgangsgülle ab.

# *¹) EU-NEC-Richtlinie (National Emission Ceilings Directive), Dezember 2016*

**²**) *Spülmilch entsteht beim Durchspülen der Rohrleitungen in der Molkerei (ohne Chemikalien) zwischen den Abfüllvorgängen verschiedener Produkte. Molke ist ein Nebenprodukt bei der Käseherstellung.*

# ³) *Sonderausgabe atmosphere: "Ammoniakemissionen aus der Landwirtschaft: Quellen, Dynamik und Verbleib"*

[*https://www.mdpi.com/2073-4433/12/9/1222*](https://www.mdpi.com/2073-4433/12/9/1222)

[*https://www.mdpi.com/journal/atmosphere/special\_issues/Ammonia\_Emissions\_Agriculture*](https://www.mdpi.com/journal/atmosphere/special_issues/Ammonia_Emissions_Agriculture)

***---------------------------------------***

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit mehr als 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Privatkäsereien des Landes. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist das Unternehmen Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

***Pinzgau Milch – Das Unternehmen***

*Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung: Das sind die Eckpfeiler für die Spezialitäten der Pinzgau Milch. Das Traditionsunternehmen in Maishofen steht als innovativer Milchverarbeitungsbetrieb für eine ganze Region, die dank intakter Umwelt ideale Voraussetzungen für die Herstellung von hochwertigen Milchprodukten bietet. Die kleinstrukturierten Bergbauernfamilien sind in den Gebirgsregionen Pinzgau und Pongau sowie im benachbarten Tiroler Kaiserwinkl zu Hause. Die Produktpalette erstreckt sich von Milch, Joghurt, Topfen, Butter und Käsespezialitäten bis hin zu Smoothies, Infant Food und Functional Drinks.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtexte:**

**Pressebild 1:** Gemeinsam für eine nachhaltige Landwirtschaft: Im Bild v. li.: Landesrat DI Dr. Josef Schwaiger, DI (FH) Dr. Alexander Petutschnig (FH Salzburg Campus Kuchl), Gerhard Woerle, Hannes Wilhelmstätter (GF Pinzgau Milch), Dr. Konrad Steiner (HBLA Ursprung) und LK-Präsident Rupert Quehenberger.

**Pressebild 2:** Die Kooperationspartner des einzigartigen Forschungsprojektes – im Bild v. li.: Hannes Wilhelmstätter (GF Pinzgau Milch), DI (FH) Dr. Alexander Petutschnig (FH Salzburg Campus Kuchl), Dr. Konrad Steiner (HBLA Ursprung) und Gerhard Woerle.

**Pressebild 3:** Durch die Beimischung von Spülmilch bzw. Sauermolke zur Gülle können die Ammoniak-Emissionen nachweislich reduziert werden. Im Bild die HBLA-SchülerInnen, die am Forschungsprojekt aktiv mitgewirkt haben (v.li.): Andreas Rahm, Leonhard Pajk, Bianca Stroner und Eva Webhofer.

**Bildnachweis:** www.Neumayr.cc / Abdruck honorarfrei!

*2022-03-22*

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Mag. Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: office@picker-pr.at,

[www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at)