

MILCHERZEUGUNG, MILCHVERARBEITUNG

Die Milcherzeugung in Ungarn beträgt nur ca. 1,2% der gesamten in der EU erzeugten Milchmenge. In den letzten Jahren zeigt sich eine Stabilisierung der erzeugten Milchmenge trotz der seit Jahren niedrigen Milchankaufspreise. Die durchschnittliche Anzahl der Milchkühe in den Erzeugerbetrieben beträgt mehr als 250. Die Milchmenge pro Kuh beträgt durchschnittlich 6.500 kg/Jahr, der Fettgehalt 3,6 %, der Eiweißgehalt 3,3 %. Die Qualität der Rohmilch ist gut und entspricht voll den EU Anforderungen, dies ist zum großen Teil auch der Fachberatung zu verdanken.



Die Wettbewerbsfähigkeit der ungarischen Milchindustrie ist schwach. Die Hauptprobleme sind: das Fehlen von Markenartikeln und Regionalprodukten, kleine Verarbeitungsbetriebe, der hohe spezifische Rohstoff- und Energieverbrauch. Ein schwerwiegendes Problem des Außenhandels ist, dass der größte Teil der Ausfuhr in Rohmilch erfolgt und die Einfuhr in Form von Käse.

Auf dem Milchmarkt ist weltweit, aber auch in der EU eine langfristige Steigerung der Nachfrage zu beobachten, welche in erster Linie Käse, Butter und fettreiche Produkte betrifft. Der Markt – so sehen wir es – verlangt in erster Linie mehr Milchfett. Dazu wäre jedoch ein Wechsel der Kuhrasen notwendig. Neben dem höheren Gehalt an Inhaltsstoffen (Fett, Eiweiß) wird auch eine Steigerung der Milchleistung pro Kuh, die Erhöhung der Zahl der Laktationen und eine geringere Empfindlichkeit gegenüber Krankheiten erwartet.

Wurde diese Arbeit schon begonnen? Wie ist die Situation in den einzelnen EU Mitgliedstaaten? Wie kann die Fachberatung zur Unterstützung beitragen?

Referent

Dr. András Unger, Dozent, Széchenyi István Universität, Fakultät für Landwirtschaft und Lebensmittelwissenschaft

Funktion: Fachberater, Dozent

Lebensweg:

- 1972 Dipl.-Agraringenieur
- 1976 Dipl.-Fachingenieur für Milchwirtschaft
- 1996 Dissertation
- 1997- 2011 Direktor des Ungarischen Milchforschungsinstitutes

Aktuell: Fachberatung, Lehre