



## Trockene Zeiten für Demeter-Milchverarbeiter

**Der Schweizer Milchmarkt ist gesättigt. Verarbeiter von Demetermilch müssen ihren Rohstoff jedoch suchen. Der Markt für Demeterprodukte wächst, umstellungswillige Produzenten sind aber rar.**



Hans Peter Schneider

*Die Demeter-Marke ist im Vergleich zur Knospe weniger bekannt.  
La marque Demeter est moins connue que le Bourgeon.*

**HANS PETER SCHNEIDER.** Es läuft gut, das Geschäft mit Demetermilch. Zwei Franken siebzig kostet der halbe Liter Rohmilch für den Endverbraucher. 150 Gramm Rohmilch-Weichkäse kosten 7.95 und das 500 g-Joghurt kostet 3.95 Franken. Von diesen Preisen können konventionelle Milchproduktevermarkter nur träumen. Die Nische für Demeter-Produkte ist klein, aber fein. «Die Demetermarke fristet in der Schweiz im Vergleich zum Knospe-Label und insbesondere auch im Vergleich zu Deutschland ein Mauerblümchendasein», sagt Ruedi Hochstrasser, Geschäftsführer der Bio-Molkerei Biedermann in Bischofszell. Biedermann ist mit einer Million verarbeiteter Demeter-Milch grösster Verarbeiter; das zeigt, wie klein dieser Markt ist. Die Milch wird zu unhomogenisierter Trinkmilch und Butter verarbeitet. Zweitgrösster Verarbeiter ist die in Münsingen beheimatete Biomilk. 450 000 Liter Milch pro Jahr werden dort zu Joghurt, Panna Cotta oder auch zu Sauermilch verarbeitet. Die Molkerei findet jedoch zu wenig Milch für den wachsenden Kundenkreis, wie der Geschäftsführer Marcel Schär gegenüber alimenta sagt. Schär sieht jedoch einen Lichtblick. Er suchte im Umkreis von 30 Kilometern aktiv nach neuen Produzenten. «In der Vergangenheit wurden nie neue Betriebe gesucht» sagt Schär. Er sei positiv überrascht über die Rückmeldungen und der eine oder der andere überlege sich, noch ein weiteres Label zu erfüllen.

### Guter Absatz trotz Null-Werbung

Auch Vital Brodbeck von der Sennerei Bachtel



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'720  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 14  
Fläche: 42'595 mm<sup>2</sup>

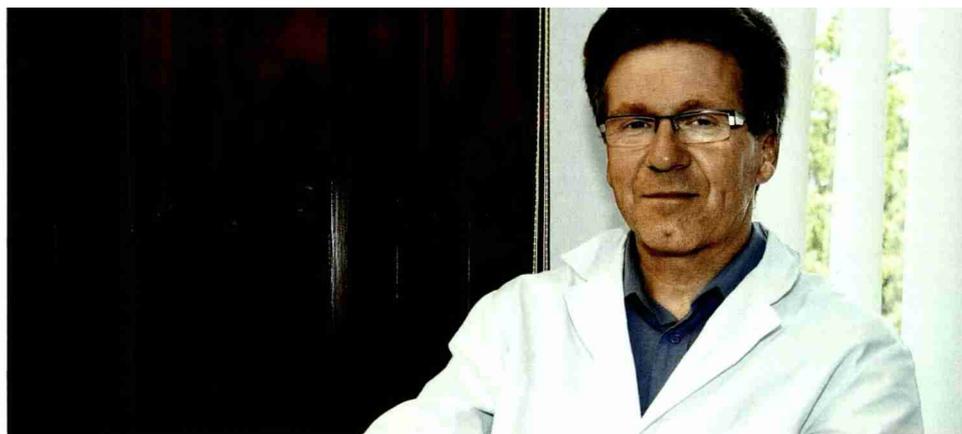
im Zürcher Oberland könnte mehr Milch gut gebrauchen. «Die Nachfrage ist in den letzten Jahren dank dem gutem Absatzmarkt gewachsen», sagt Brodbeck. Und das, ohne dass er Demeter aktiv beworben hätte. «Demeter hat einen gewissen Ruf», sagt auch Brodbeck. «Städtische Bioläden setzen konsequent darauf – die Grossverteiler arbeiten mit o815-Bio», sagt der Sennerei-Bachtel-Chef.

Nur einmal hat die Molkerei Bischofszell als Werbeaktion eine Aufdrehhilfe für den Deckel auf der Demeter-Milchflasche, ausgestattet mit Hörnern, gemacht. (Demeter Milchkühe tragen Hörner). So läuft der Absatz praktisch ohne Werbung. Hochstrasser sagt: «Um dem Label mehr Wahrnehmung zu verschaffen, wären auf verschiedenen Ebenen deutlich grössere Anstrengungen notwendig.» Denn Biedermann könne nicht die gesamte angenommene Demetermilch mit dem Label auszeichnen, diese werde teilweise zu «normaler»Knospe-Milch degradiert, oder müsse ins bernische Münsingen zur Biomilch transportiert werden, um das Demeter-Label zu behalten.

## Aktiv Produzenten gesucht

«Grundsätzlich wäre es sehr erfreulich, wenn mehr Landflächen nach biodynamischen Anbaumethoden bewirtschaftet würde», lässt die Geschäftsstelle Demeter Schweiz verlauten. Sie würde es selbstverständlich begrüßen, wenn es mehr Demeter-Landwirte gäbe. Am Milchpreis kann es nicht liegen. Denn die Molkereien zahlen zwischen 95 Rappen und einem Franken inklusive Bio- und Demeterprämie, sowie Siloverzichtszulage. «Doch für die Produktion nach Demeter-Richtlinien braucht es viel Überzeugung» sagt Vital Brodbeck von der Sennerei Bachtel. Neun von seinen zehn Milchbauern sind seit Jahren die gleichen, vor fünf Jahren kam noch ein Betrieb dazu. Eine grosse Umstellungswelle stehe jedenfalls nicht bevor, sagte er. So hat die Käserei, bedingt durch den knappen Rohstoff, den Export von Käse nach Deutschland nun eingestellt. Die Demeter-Nische wird wohl noch für längere Zeit eine Nische bleiben.

[hanspeter.schneider@rubmedia.ch](mailto:hanspeter.schneider@rubmedia.ch)



Ruedi Hochstrasser, Chef von der Molkerei Biedermann in Bischofszell ist einer der drei Demetermilchverarbeiter der Schweiz.

Ruedi Hochstrasser, à la tête de la laiterie Biedermann de Bischofszell, est l'un des trois transformateurs de lait Demeter en Suisse.