



MILCHMARKT: In den kommenden Jahren dürfte das Angebot an Biomilch deutlich steigen Milchbauern flüchten in den Biomarkt



Heikle Entwicklung: Die Verkäufe von Biokäse stagnieren, gleichzeitig drückt mehr Biomilch auf den Markt. (Bild: zvg)

RAPHAEL BÜHLMANN

Zusätzliche Mengen bei teils stagnierendem Absatz. Der Biomilchmarkt wird in Sachen Mengen in Zukunft gefordert sein. Die Händler müssen den Markt im Gleichgewicht halten. Sie fungieren als Regulierer.

Bio boomt. Nach wie vor. Die erfreuliche Nachfrage sorgt auch auf den Betrieben für eine bessere Wirtschaftlichkeit. Milch ist dabei das wichtigste Produkt. 230 Mio. kg Kuhmilch von rund 2900 Betrieben werden jährlich von 170 zertifizierten Käsereien und Molkereien zu verschiedenen Produkten verarbeitet. Noch nie war der Produzentenpreis im Vergleich zur konventionellen Milch grösser. 2016 lag die Differenz

im Schnitt bei 20 Rp./kg. Bei einer Produktion von einer halben Million Kilo Milch ist das ein Umsatzplus von 100 000 Fr., ohne die zusätzlichen Beiträge des Bundes. Zahlreiche Milchproduzenten haben diese Rechnung längst gemacht und scheinen Bio als eine Art letzten Zufluchtsort zu sehen.

Mengenanstieg bis 6%

Und so warnte etwa Dominik Estermann, Präsident des Biomilchrings der Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP), vor den zusätzlichen Mengen, die in den kommenden Monaten und Jahren von den Umstellungsbetrieben auf den Markt kommen.

Auf Anfrage bei Bio Suisse bleibt eine Einschätzung, wie viel Biomilch 2018 tatsächlich zusätzlich auf den Markt

kommt, schwierig. «Unklar ist, wie viele Betriebe mit der Biomilchproduktion aufhören und wie hoch der Anstieg der Gesamtmenge durch Umsteller sein wird», erklärt Lukas Inderfurth, Mediensprecher von Bio Suisse.

Deutlich höhere Mengen würden dann aber ab 2019 von Umstellern auf den Markt kommen. «Wir prognostizieren einen Mengenanstieg von ca. 3 bis 6 Prozent», so Inderfurth. Man rechne aber auch weiterhin mit steigendem Absatz von Biomilchprodukten.

Tatsächlich erfreuen sich Biomilchprodukte nach wie vor steigender Beliebtheit. Dies ist vor allem auf eine gute Nachfrage bei Milch, Quark oder Joghurt zurückzuführen. In der Schweiz werden allerdings un-

gefähr 40 Prozent der Biomilchmenge zu Käse verarbeitet. Ob die Zusatzmengen vom Markt aufgenommen würden, dürfte also zu einem wesentlichen Teil von der Entwicklung des Marktes für Biokäse abhängen.

Beim wichtigsten Biohändler, bei Coop, gibt man sich auf die Nachfrage nach dem Bioumsatz beim Käse bedeckt. «Bei Coop war die Nachfrage von Biokäse 2016 auf einem stabilen Niveau», erklärt der Grossverteiler, ohne Zahlen zu nennen.

Auch Bio Suisse verweist lediglich auf die Jahresmedienkonferenz vom 4. April, an welcher man genauere Marktentwicklungen bekannt geben werde. Ein wesentlicher Trend lasse sich aber bereits heute eindeutig feststellen. «Käse aus silofreier Milch wird tendenziell weniger



produziert. Gleichzeitig steigt die Produktion von Käse aus Si-lomilch - im Januar um 5,7 Pro-zent im Vergleich zum Vorjahr», so Inderfurth. Und zumindest sei im Januar 2017 die Verarbei-tung zu Biokäse insgesamt um 2,6 Prozent gegenüber Vorjahr angestiegen.

Käufer als Mengenregler

Da die Handelsorganisatio-nen von Biomilch nicht ver-pflichtet sind, neue Produzen-ten aufzunehmen, fungieren sie als Mengenregler. Denn ohne Abnahmevertrag geht auch die Milch von zertifizierten Knos-pe-Betrieben in den konventio-nellen Kanal. Den Käufern kommt also eine entscheidende Bedeutung zu, wie sich der Bio-milchmarkt in Zukunft entwi-ckeln wird.

FÜR INTERESSIERTE

Betriebe, die daran interes-siert sind, ihre Milch in den Biokanal zu liefern, sind auf einen Abnahmevertrag der Händler angewiesen. Bio Suisse setzt für Milchprodu-zenten eine Pflichtmitglied-schaft in einer der folgenden 6 anerkannten Produzenten-organisationen voraus:

- Verein Biolieferanten Em-mi-Biedermann
- Biomilchpool GmbH
- Mooh-Genossenschaft
- PMO Züger/Forster
- Prokana
- IG Bio ZMP

Verarbeitet wird die Milch heute indes aber auch von vielen Bio-Suisse-Lizenz-nehmern. *rab*