

Stabiles Hoch am Biomilchmarkt

Der Biomilchmarkt vermag den negativen Signalen aus Deutschland und vom konventionellen Schweizer Markt auf hohem Niveau zu trotzen. Die neu vorgeschriebene 100-Prozent-Biofütterung dürfte sich zusätzlich stabilisierend auswirken. Die Aufhebung der Kontingentierung hat der Biomarkt mehrere Jahre geübt und scheint nur noch Formsache zu sein – was den Kopf frei macht, um weitere Preise zu gewinnen.

Schweizer Milch und Milchprodukte geniessen europä- und weltweit ein hervorragendes Image. An internationalen Wettbewerben holen sich Käserinnen und Käser aus kleinen und kleinsten helvetischen Käsereien Preise am laufenden Band. So auch Martin Bienert und Maria Meyer von der Sennerei Andeer GR oder Stefan Bless von der Biosennerei Vals GR.

«Am europäischen Markt ist das Schweizer Kreuz eine Nische mit sehr hoher Wertschätzung», bestätigt Martin Bienert, Vermarkter der Sennerei Andeer an der San Bernardino-Strasse. «Der riesige EU-Markt lechzt nach unseren Produkten. Und Bio Suisse ist Nische in der Nische.» Was aus Schweizer Optik nicht so ganz nachzuvollziehen sein mag, erfahre jeder, der sich ennet der Grenze am Markt umschaue – in einem Wirtschaftsraum, den der Deutsche mit der Muttermilch kennengelernt hat.

«Wir sind bereits globalisiert»

Maria Meyer verarbeitet in der Andeerer Sennerei 400'000 Kilo Jahresmilch von fünf Biobetrieben. Dank geschicktem Marketing vermag der Kleinstbetrieb, zu dem auch ein Biodorfladen gehört, 600 Stellenprozent zu tragen. «Marketing ist Kommunikation», sagt Bienert, der vor sieben Jahren, als die Schweizer Landesgrenzen für Bündner Bergkäse noch her-

metisch verriegelt waren, nach Deutschland zu exportieren begann. Heute vermarktet er seinen Käse zu 95 Prozent selber, was Infrastruktur erfordert: Die Bauarbeiten für einen neuen Käsekeller sind seit einem Jahr abgeschlossen. Rund 20 Prozent der Käse verkauft die Sennerei im Ausland. «Es ist naiv, die Globalisierung bekämpfen zu wollen, denn wir sind längstens globalisiert», sagt der wirblige Käsevermarkter. «Jetzt geht es darum, wie wir damit umgehen.»

Auch der «grosse» Schweizer Biomilchmarkt kriegte in den vergangenen Monaten zu spüren, dass die Marktverhältnisse in unseren Nachbarländern bis in unser Land hinein wirken können – Globalisierung für einmal im positiven Sinn.

Die Milchpreisbeobachtung beim deutschen Anbauverband Bioland konstatierte von Februar 07 bis Februar 08 eine Preissteigerung von sage und schreibe 38 Prozent von 36,3 auf 50,3 Eurocent. Die Höchstmarke bei umgerechnet rund 80 Rappen wurde nun jedoch bereits wieder verlassen, weil der steigende Preis zahlreiche Landwirte zum Umstellen bewegte. Im August lag der Preis für Bioland-Milch im Schnitt bei 48,2 Cent, also bei rund 76 Rappen. «Vorsichtig geschätzt bleiben wir bis Jahresende bei 48 Cent stabil und würden so 49,6 Cent im Jahresdurchschnitt erreichen», sagt Bio-

land-Milchmarktkenner Rüdiger Brüggemann, «ich hoffe aber auf einen Anstieg in den stärkeren Herbstmonaten.»

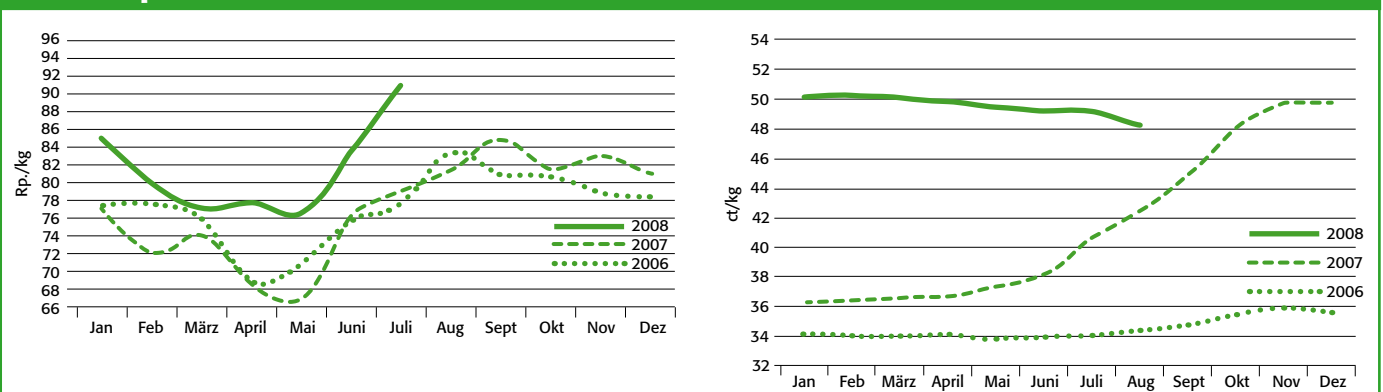
Käsemilch mit Bodenhaftung

Die neuste Baisse ist am Schweizer Markt bereits spürbar, besonders beim Exportklassiker Käse. Schweizer Biokäse von hoher Qualität dürfe im EU-Raum einen Mehrpreis haben, sagt Urs Brändli, Präsident der Bio Suisse Fachkommission Milch, «doch dieser Preisdifferenz sind Grenzen gesetzt». Er weiss, wovon er redet, denn die Milch seines Betriebs in Goldingen SG in der Nähe des Rickenpasses fliesst ins Käsekessi. Als nach dem Milchstreik Ende Mai dieses Jahres ein Kompromiss von 6 Rappen Preisaufschlag ausgehandelt worden war, zogen weder die biologische noch die konventionelle Käsereimilch mit. Das führte dazu, dass silofreie Milch heute in den Statistiken nicht gerade gut dasteht.

Vom konventionellen Markt war in den letzten Wochen zu erfahren, dass die Errungenschaften des Milchstreiks ins Wanken gekommen sind und Emmi Abnahmeverträge mit Lobag und Nordostmilch gekündigt habe. Die sechs erstreikten Milchrappen drohen in ebenso kurzer Frist zu zerrinnen, wie sie gewonnen worden waren.

Solche Meldungen sind am Biomarkt in der Schweiz trotz der tendenziell wie-

Biomilchpreise in der Schweiz und in Deutschland



Entwicklung der durchschnittlichen Produzentenpreise für Biomilch ab Hof, links in der Schweiz, rechts bei Bioland in Deutschland.

Quelle CH-Preise: SMP; Quelle D-Preise: Bioland, www.biomilchpreise.de

Fachkommission Milch und Milchmarktrunde

An Strukturen mangelt es im Biomilchmarkt nicht. Nebst sechs Milchmarktorganisationen, sogenannten POs und PMOs – jeder Biobauer muss zu einer davon gehören, wenn er Milch auf den Markt bringt – gibt es auch noch Zusammenschlüsse dieser Organisationen. Dabei handelt es sich um die Fachkommission Milch von Bio Suisse, in der alle sechs Organisationen einen Sitz haben, und der Milchmarktrunde, in der alle sechs Organisationen zwei Sitze haben. Was von aussen betrachtet ein wenig skurril erscheint, ist historisch einfach nachzuvollziehen. Die Doppelstruktur stammt aus einer Zeit, als Bio Suisse intern Verteilungskämpfe um Marketinggelder tobten. Die Milchmarktrunde war ein Gefäss, in dem die Biomilchproduzenten ohne Einbezug von Bio Suisse über die Verwendung dieser namhaften Gelder entscheiden konnten. Unterdessen hat sich das Umfeld gewandelt, wichtige Entscheide werden in der Fachkommission gefällt, die Milchmarktrunde wird als Informationsplattform weiterhin genutzt. Urs Brändli ist Präsident beider Organisationen.

der sinkenden Preise ennet der Grenze nicht zu befürchten. «Der Biomilchmarkt ist im Lot», sagt Heinz Minder, der die Berner Biomilchgenossenschaft im Biomilchpool vertritt, «es kommt nur noch saisonal zu Überschüssen, wobei diese Saison fast neun Monate pro Jahr ausmacht. In den letzten Monaten flossen aber 98 Prozent der vom Pool gesammelten Biomilch in den Biokanal. Das ist ein sehr hoher Anteil.» Fast zu hoch, denn wenn die Biomilch so begehrt ist, dass der letzte Tropfen disponiert werden muss, kann es zu logistischen Problemen kommen.

100-Prozent-Regel stabilisiert Preise

Trotz der Signale aus Deutschland und vom konventionellen Markt ist Heinz Minder optimistisch, dass die derzeit guten Produzentenpreise gehalten werden können: «Die Nachfrage ist gut, mit den Verarbeitungsbetrieben stehen wir in gutem Kontakt, und von der Angebotsseite her sind keine Überraschungen zu erwarten.» Letzten Sommer wurden regional Spitzenpreise bis zu einem Franken gezahlt, der Durchschnittspreis der letzten 12 Monate liegt bei stattlichen 81.71 Rappen.

Stützend dürfte sich auch die neue Fütterungsrichtlinie mit der 100-Prozent-Bio-Klausel auf den Milchpreis auswirken, schätzt Rolf Lösch, Produktmanager Milch bei Bio Suisse – auch wenn es voraussichtlich nicht zu einer Ausstiegswelle im angedrohten Ausmass kommen wird. «Wenn die Biomilchmenge keine allzu grossen Sprünge macht, dürfte der Preis stabil bleiben», bestätigt auch Urs Brändli. Und davon könne derzeit ausgegangen werden, denn auch beim definitiven Wegfall der Kontingentierung erlaubten die Biorichtlinien keine riesigen Mengensteigerungen.

Die Bioproduzenten hätten in diese gute Ausgangslage jedoch auch viel Arbeit gesteckt, erinnert sich Brändli. Von den schwierigen Jahren am Milchmarkt von 2002 bis 2005 müsse man jetzt die Lehre ziehen, dass man sich bei sonniger Nachfrage nicht auf den Lorbeeren ausruhen dürfe. In den letzten Jahren hat die Milchmarktrunde viel für den Markterfolg getan, sagt Brändli, der auch dieses Gremium präsidiert. Die Marketinggruppen, die 2005 und 2006 eingezogen wurden, ermöglichten den Aufbau einer Guerilla-Taktik der kleinen, dezentralen Auftritte, um den Konsumentinnen und Konsumenten Biomilchprodukte schmackhaft zu machen. «Wir sind sparsam mit dem Geld umgegangen, und haben es, wie es scheint, effizient eingesetzt.»

Auch in der Sortimentsgestaltung der Verarbeiter sei man aktiv gewesen und habe Innovationen vorgeschlagen, berichtet der Fachkommissionspräsident: «Heute haben wir in der Schweiz eine beachtliche Palette mit attraktiven Biomilchprodukten.» Das sei ein wichtiges Kapital für schwierigere Zeiten, die zweifellos irgendwann wieder anbrechen werden. Denn: «Die <richtige> Milchmenge befindet sich auf einem sehr schmalen Grat», sagt Lösch, «entweder hat es zu wenig, oder dann gleich wieder zuviel Milch».

Schon wieder in den Pool?

Alles in allem ist die Ausgangslage nicht schlecht, um am 1. Mai des kommenden Jahres die Milchkontingentierung definitiv hinter sich zu lassen. Die Biomilchleute sehen dem Systemwechsel nicht euphorisch, aber mehr oder weniger gelassen entgegen. Viele Erfahrungen und Unsicherheiten, die am konventionellen Markt lauern, lernte der Biomilchmarkt in den vergangenen Jahren bereits kennen. So etwa mit dem Biomilchpool die

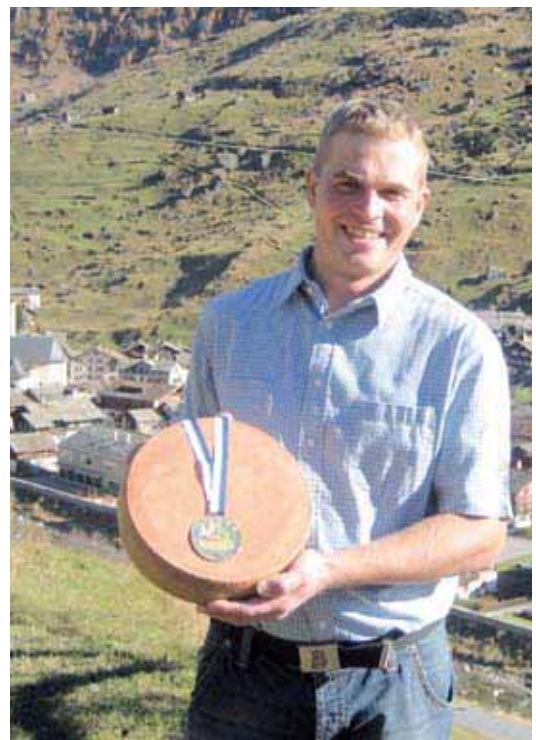


Bild: Bio Grischun

Stefan Bless, Käser der Biosennerei Vals, holte an der Käseolympiade Gold.

Vor- und Nachteile des Poolings, und wie sich mit diesem Instrument die Milchmengen steuern und Überschüsse verwerten – oder auch vermeiden – lassen. Die Biobewegung hat damit für den gesamten Milchmarkt wertvolle Pionierarbeit geleistet und es ohne vom Bund gestützte Allgemeinverbindlichkeiten geschafft, die Milchmenge in den Griff zu bekommen. Kein Wunder also, dass sich die Biomilchorganisationen gegenüber dem Pool, den die Schweizer Milchproduzenten jetzt aufbauen wollen, zunächst in «wohlwollender Zurückhaltung» üben, wie sich Brändli ausdrückt.

Alfred Schädeli

Biomilchpool: Daniel Feldmann neuer Geschäftsleiter

Roberto Mentil beendete Ende September sein Engagement beim Biomilchpool nach drei Jahren.



Als neuen Geschäftsleiter mit 50-Prozent-Pensum wählte die Geschäftsführung Daniel Feldmann. Er ist 41 Jahre alt und lebt mit seiner Familie in Uesslingen TG. Als gelernter Koch begann er nach einer Hotelfachschule seine Laufbahn in der Lebensmittelindustrie, wo er unter anderem als

Einkaufsverantwortlicher für Unternehmen der Schokolade- und Backwarenbranche tätig war. Neben vielen internationalen Projekten führte er zuletzt das Category Management eines Unternehmens der Gemeinschaftsgastronomie.

Roberto Mentil beendet sein Engagement auf eigenen Wunsch, da er sich neu ausrichten will. Unter seiner Führung und dank wirtschaftlichem Aufschwung gelang dem Pool der Turnaround. mgt