



**DEMETER:** Die Milch ist wegen der Produktionsrichtlinien sehr gesucht

## «Es gibt Lieferengpässe»

*Über 5 Millionen Franken wird in der Schweiz aus der Sicht der Verarbeiter mit Demeter-Milchprodukten erzielt.*

**DANIEL HASLER**

Was eine Demeterkuh auszeichnet, ist weitherum bekannt: Sie trägt Hörner. Doch in der Wertschöpfungskette Demetermilch ist das nicht das einzige Verkaufsargument.

### Wenige Umsteller

Laut Demeter Schweiz interessieren sich nur wenige Landwirte für die Demeter-Milchproduktion. Was aber nicht von der Hand zu weisen sei, sei die Tatsache, dass die Nachfrage meist grösser sei als das Angebot an Milchprodukten nach Demeterstandards.

Andreas und Kathrin Schneider aus Walkringen BE befinden

den sich zurzeit im Umstellungsjahr von Bio zu Demeter. Die Familie Schneider wird die Milch in Zukunft an die Biomilch nach Worb BE liefern.

### Demeter im Trend

Bei der Biomilch in Münsingen und Worb setzt man stark auf die Demetermilch aus der umliegenden Region.



### EVA-MARIA WILHELM, DEMETER SCHWEIZ

**Schweizer Bauer: Wie viel Demeter-Milch wird in der Schweiz pro Jahr produziert?**

Wilhelm: Das wissen wir nicht. Gemessen wird der Umsatz der Molkereien, nicht die Milchmenge. Also wissen wir nur, dass mit Demeter-Milchprodukten über 5 Mio. Fr. Umsatz von den Milchverarbeitern gemacht werden (dazu gehören nicht die Direktvermarkter).

**Zu welchen Produkten wird die Milch insbesondere verarbeitet?**

Milch, Joghurt (Quarks, usw.), Käse, Butter

**Interessieren sich viele Landwirte für die Demeter-Milchproduktion?**

Es gibt zwar mehr Umsteller in den letzten Jahren, aber gemessen an den 50 000 Bau-

ern im Land interessieren sich relativ wenige für die Demeter-Milchproduktion.

**Welche Chancen und Zukunftsaussichten sehe Sie für die Demeter-Milchproduktion?**

Demeter-Milch ist sehr gesucht! Bei der Butter gibt es Lieferengpässe, die Nachfrage ist zu bestimmten Jahreszeiten höher als das Angebot. Die Konsumenten suchen Milchprodukte von nicht-homogenisierter Milch, die von weisengemäss gehaltenen Kühen mit Hörnern stammt. *dha*



Ausgezeichnet biodynamisch



## FAMILIE SCHNEIDER, DEMETER-UMSTELLER

Wir arbeiten seit 25 Jahren erfolgreich nach Biorichtlinien. Im Jahr 2006 haben wir das erste Hinterwälder-Kalb, eine kleine Rasse, gekauft und haben seitdem kontinuierlich die Herde umgestellt. Vor zwei Jahren haben wir den Stall zu einem Laufstall umgebaut, passend für Hinterwälder-Tiere. Nun sind wir im Umstellungsjahr von Bio zu Demeter. Diese Frist dauert ein Jahr. Ab dem nächsten Jahr liefern wir unsere Milch auch an die Biomilk in Worb, wo gerade neu gebaut worden ist. Für uns ist

das sehr passend, da der Weg sehr kurz ist zum Verarbeiter. Wir hatten Bedenken, dass unser bisheriger Abnehmer einmal auf unsere kleine Biomilchmenge verzichten wollen würde und dass wir so keinen Milch Käufer mehr hätten. Wir lassen unseren Kühen gerne die Hörner wachsen. Nur noch wenige alte Tiere sind noch enthornt. Die Umstellung von enthornt zu nichtenthornt war etwas turbulent. Das Halten einer homogenen Herde ist aber problemlos und funktioniert sehr gut. dha

## MARCEL SCHÄR, GL BIOMILK MÜNSINGEN



Demeter-zertifizierte Milch. Bis im Januar sind es dann insgesamt neun Demeter-Produzenten, die uns beliefern. Der höchste Preis pro Kilogramm Milch liegt bei 1.05 Franken mit allen saisonalen Zulagen.

Insgesamt verarbeiten wir mehr als 1,5 Mio. Kilogramm Milch. Davon sind mehr als die Hälfte

Damit wir möglichst wenig Abfall produzieren, setzen wir auf möglichst wenig Plastik. Zum Beispiel beim Joghurt: Dort setzen wir auf einen praktischen Plastikbecher mit Kartonmantel. Glas setzen wir wegen der hohen Kosten in unserer Produktion nicht ein. Wenn der recycelbare Becher erfunden wird, werden wir sicher sofort auf diesen wechseln. dha

# Biomilk