



Schweizer Biokäse für die Welt?



LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'192
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 167'798 mm²



Handwerklich hergestellte Lebensmittel aus der Schweiz – zum Beispiel Käse – stossen im Ausland auf unterschiedliches Interesse.

Schweizer Biokäse für die Welt?

Der Markt für Milchprodukte in Bioqualität wächst weltweit rasant. Das bietet den Schweizer Biomilch-Produzenten neue Absatzchancen. Die Hürden sind aber nicht zu unterschätzen – besonders, wenn man in die USA exportieren will.

Bio ist nicht nur in der Schweiz Produkte ein. Der globale Umsatz im Trend. Auch in New York, Berlin und sogar in Shanghai kaufen immer mehr Menschen Bio-Produkte. 97% der Bio-Produkte gehen somit ausserhalb der Schweiz über den Landentisch. Da stellt sich die Frage, ob die hiesige Branche mittels Exporten Grenze.



Schweizer Biokäse

für die Welt?

Schweizer Biokäse für die Welt?

Schweizer Biokäse für die Welt?

Schweizer Biokäse für die Welt?

Schweizer Biokäse für die Welt?

LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'192
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 167'798 mm²

von bio-zertifizierten Milchprodukten – vor allem Käse – nicht einen Teil des Kuchens für sich abschneiden kann. Bei Emmi ist man diesbezüglich zurückhaltend. In der EU sei das Angebot an Bio-Milchprodukten gross und die Nische für entsprechende Exporte aus der Schweiz sehr klein. Den europäischen Biomarkt bedient Emmi deshalb über die deutsche Tochterfirma «Die gläserne Molkerei».

«Aber», fügt Emmi Sprecherin Sibylle Umiker hinzu, «wenn sich dank der starken Position der «gläsernen Molkerei» allenfalls Exportchancen für unsere Schweizer Bio-Produkte ergeben, werden wir diese selbstverständlich ergreifen.» Ähnliches gilt für die USA, wo Emmi bereits mehrere Unternehmen gekauft hat, zuletzt die im Biosegment starke «Redwood Hill Farm & Creamery».

Züger setzt auf Bio-Export

Auch die Sortenorganisationen sind inzwischen zurückhaltend, was den Export von Bio-Ware in die EU angeht. Auf Rohmilchkäse wie Emmentaler oder Gruyère in Bioqualität hat man ennet der Grenze nämlich offensichtlich nicht gewartet. Das musste beispielsweise Philippe Bardet von der Sortenorganisation Gruyère erfahren: «In Europa verkaufen wir gut hundert Tonnen Bio-Gruyère, hauptsächlich in deutschen und französischen Bio-Fachgeschäften. Wir haben eigentlich mehr erwartet.» Den Export von Bio-Gruyère in die USA strebt er aktuell nicht an.

Viel offensiver ist die Bio-Exportstrategie der Firma Züger Frischkäse. Der Ostschweizer Milchverarbeiter kaufte im letzten Jahr rund 25 Millionen Kilo Biomilch. 70 Prozent

davon gingen in Form von Mozzarella, Frischkäse, Bratkäse oder Quark in den Export. In Europa strebt CEO Christof Züger mit Bio-Produkten ein Wachstum von 10 bis 15 Prozent pro Jahr an. Eine wichtige Rolle für das Erreichen des Ziels soll dabei die laktosefreie Bio-Produktlinie spielen.

Die Exportorientierung hat zur Folge, dass Züger einen eher durchschnittlichen Biomilchpreis zahlt. In Europa könne man Bio-Milchprodukte rund 20% teurer verkaufen als konventionelle. Daran müsse er sich bei der Milchpreiskalkulation orientieren, erklärt Züger. Zudem macht er darauf aufmerksam, dass in Europa derzeit sehr viele Milchproduzenten auf Bio umstellen. In zwei Jahren werde es zu viel Biomilch geben. Umso wichtiger ist es, die Märkte bereits jetzt aufzubauen und den Swissness-Trumpf auszuspielen. Gerade im europäischen Biofachhandel sei das Schweizer Kreuz nämlich ein wertvolles Alleinstellungsmerkmal.

Von diesem profitieren auch Hochdorf und Cremo. Knapp fünf Millionen Kilogramm der bei Hochdorf angelieferten Schweizer Biomilch werden in Form von Baby-Nahrung oder Schokolade exportiert. Cremo wiederum verkauft knapp zehn Prozent seiner Biomilch als Milchproteinprodukte ins Ausland.

USA: «Antibiotikafrei» ist Pflicht

Das grosse Fragezeichen bezüglich Biomilch-Exporten aus der Schweiz ist der amerikanische Biomarkt. Dort werden mittlerweile mehr Bio-Produkte umgesetzt als in der ganzen EU zusammen. Es erstaunt daher nicht, dass im Land des «Fast Foods» seit

wenigen Jahren Bioläden wie Pilze aus dem Boden schiessen – vor allem in kaufkräftigen Regionen wie San Francisco oder New York.

Damit die Händler dort exquiten Schweizer Biokäse feilbieten können, gibt's seit 2015 ein Äquivalenz-Abkommen zwischen der Eidgenossenschaft und den USA. Darin anerkennen die beiden Länder gegenseitig ihre Bio-Richtlinien. Allerdings mit einer Ausnahme: Schweizer Milchprodukte dürfen nur dann als «organic» (englisch für bio) angepriesen werden, wenn sie ohne Antibiotika produziert wurden. Dann gelten sie als «NOP-anerkannt». NOP steht für «national organic programme» und damit für das Bio-Regelwerk der USA.

Der Standard hat es in sich: Er verlangt, dass die Milch von Kühen stammt, die seit Geburt kein einziges Mal mit Antibiotika behandelt wurden. Erhält ein krankes Tier doch einmal eine Antibiotika-Gabe, so muss es innert 14 Tagen den Betrieb verlassen.

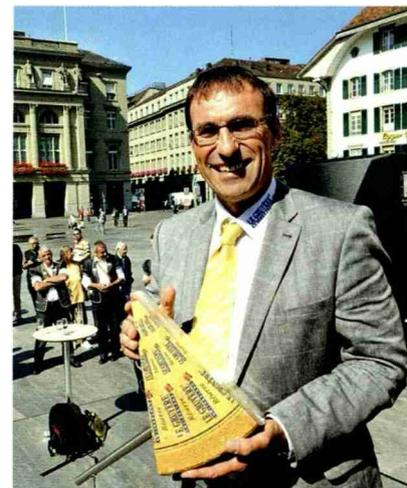


Foto: zVg

Philippe Bardet erwartete mehr vom Export des Bio-Gruyère.

Schweizer Biokäse
für die Welt?

LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'192
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 167'798 mm²



Die Züger Frischkäse exportiert rund 70 % der verarbeiteten Biomilch als Frischkäse, Quark, Joghurt, Bratkäse oder Mozzarella.

Diese strengen Anforderungen – man könnte auch von einem Handelshemmnis sprechen – verursachen gemäss Sibylle Umiker von Emmi hohe Kosten und schränken das Exportpotenzial ein. Für Emmi sei der Export von Bio-Käse in die USA trotzdem punktuell denkbar, mengenmässig handle es sich allerdings um eine sehr beschränkte Nische.

Wie gross das Potenzial in den USA tatsächlich ist, hängt letztlich allerdings direkt von den Lieferanten der NOP-anerkannten Milch ab. Dabei stellen sich zwei entscheidende Fragen:

1. Schaffen es die Produzenten, ihre Milchviehherde ohne Antibiotika gesund zu halten?
2. Kann die NOP-erkannte Milch so gebündelt werden, dass die Logistikkosten für die Abnehmer nicht überborden?

Erste Antworten auf diese Fragen

gibt es von 29 Bio-Landwirten – die meisten von ihnen gehören dem Bio-ring Emmental an – mit zusammen mehr als 510 Milchkühen. Sie machten im vergangenen März bei einer Umfrage von Niklaus Sommer vom Inforama Emmental mit. Hier die Ergebnisse:

- Mehr als die Hälfte der Milchkühe wurde noch nie mit Antibiotika behandelt.
- Im Jahr 2015 war bei 74 Prozent der Tiere kein Antibiotika-Einsatz nötig.
- 95% der Rinder (> 6 Monate alt) lebten im letzten Jahr antibiotikafrei.
- 46% der Antibiotika-Behandlungen zielten auf eine Euter-Erkrankung. Danach folgten Einsätze wegen Klauenproblemen und Gebärmutterentzündungen mit je knapp 15%.
- Die Anforderungen an NOP-erkannte Milch werden als äusserst anspruchsvoll betrachtet. Allerdings:

Die Hälfte der Betriebsleiter geht davon aus, dass sie in fünf Jahren kaum oder keine Antibiotika mehr einsetzen werden. Entscheidend dafür seien ein gutes Haltungssystem, ein funktionierendes Management und eine angepasste Zucht. Für einen Grossteil der Umfrageteilnehmer sollen auch die Homöopathie und die Phytotherapie in der Antibiotika-Prävention eine Rolle spielen.

- 6 der 26 Befragten zeigten sich bereit, konkret an der Testproduktion von NOP-erkannter Milch teilzunehmen.

Die Ergebnisse der Umfrage deuten darauf hin, dass die Produktion von antibiotikafreier Biomilch für den amerikanischen Markt herausfordernd, aber kein Ding der Unmöglichkeit ist. Es braucht dafür aber Landwirte, die bereit sind, der Tiergesundheit höchste Priorität einzuräumen und mit Berufskollegen eng zu kooperieren. Eine leichte Aufgabe



Schweizer Biokäse für die Welt?

Die Schweizer Biokäse sind nicht nur in der Schweiz, sondern auch in den USA sehr beliebt. Die Nachfrage ist in den letzten Jahren stark gestiegen.

LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'192
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 167'798 mm²

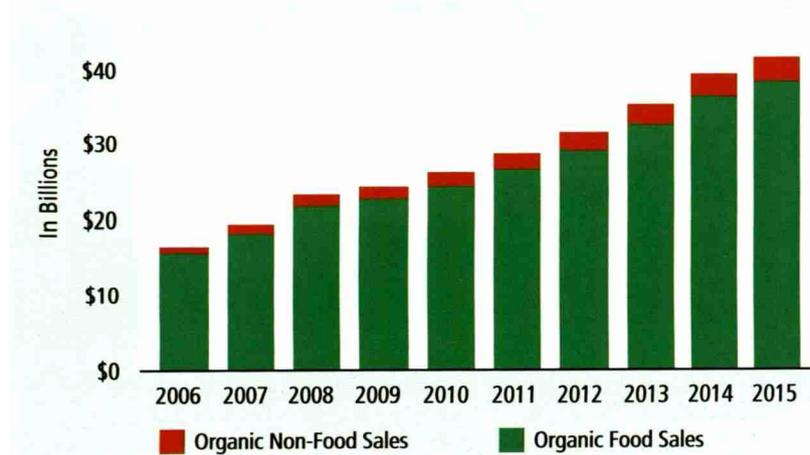
ist das gewiss nicht. Aber doch eine, die sich in Anbetracht des Potenzials des US-Biomarkts auszahlen könnte.

Fazit

- Der globale Bio-Markt wächst rasant – besonders in den USA.
- Daraus ergeben sich Exportchancen für Schweizer Bio-Milchprodukte.
- Für den Export in die USA müssen die Produzenten strenge Standards erfüllen.
- Diese verbieten den Einsatz von Antibiotika in der Milchproduktion. Tiere, die mit Antibiotika behandelt wurden, müssen den Betrieb verlassen.
- Einige Interessenten machen derzeit an der Testproduktion von NOP-anerkannter Biomilch mit.

Dominik Hasler

Der Markt für biologische Produkte boomt in den USA



Die Konsumenten in den USA entscheiden sich immer häufiger für biologisch hergestellte Produkte. Der US-Biomarkt hat sich seit 2006 mehr als verdoppelt.



Strebt mit Bio-Produkten ein jährliches Wachstum von über 10% an: Christof Züger.

Foto: z/vg



Schweizer Biokäse
für die Welt?



LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 915 00 10
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'192
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 12
Fläche: 167'798 mm²



Foto: ZVG

Wer Biokäse in die USA exportieren will, muss die Milch «NOP-anerkannt» produzieren. Damit ist ein beträchtlicher Aufwand verbunden. Im Gegenzug steht den Produzenten ein einmaliger Markt offen.