



MILCH MIT MEHRWERT

Sich von der ausländischen Milch abheben



Auf dem Schweizer Markt gibt es Konsummilch unter diversen Mehrwert-Labels. Die Schweizer Milchproduktion hat aber generell Vorteile gegenüber dem Ausland. (Bild: Samuel Krähenbühl)

Biomilch, Wiesenmilch, Bergmilch, Heumilch – sie alle unterscheiden sich von herkömmlich produzierter und von ausländischer Milch. Nun arbeitet die Branche an einer umfassenden Qualitäts- und Mehrwertstrategie für alle Schweizer Milch.



DIE AUTOREN



Raphael Bühlmann ist Redaktor beim «Schweizer Bauer». Er ist ursprünglich

gelernter Land- und Betriebswirt FH.

raphael.buehlmann@schweizerbauer.ch



Daniel Salzmänn ist stellvertretender Chefredaktor des «Schweizer Bauer» und

freut sich über alle Milch, für die ein korrekter Preis bezahlt wird.

daniel.salzmänn@schweizerbauer.ch

Der Milchpreis für konventionell hergestellte Molkereimilch liegt am Boden. Fast flächendeckend werden in der Schweiz seit über zwei Jahren nach allen Abzügen netto nur noch um die 50 Rp./kg Milch bezahlt. Das deckt die Kosten auf den Betrieben bei Weitem nicht. Bauernverbandspräsident Markus Ritter spricht von «hundsmiserablen» Preisen und fordert die Milchbauern indirekt dazu auf, die Produktion dieser Milch einzustellen. Denn man verliere so mit jedem Liter, den man produziere, nur Geld.

Aber alles ist nicht schwarz im Milchland Schweiz. Für Molkereimilch in Bio-Qualität werden seit Jahren stabil um die 80 Rp./kg bezahlt. Das Prinzip Mehrwert ist dort aus landwirtschaftlicher Sicht besonders gut erfüllt: Die Milchproduzenten erbringen eine Mehrleistung, die dem Konsumenten verständlich kommuniziert wird, sodass er bereit ist, für die Biomilch im Laden mehr zu bezahlen. Und ein guter Teil des Mehrwerts respektive des höheren Ladenpreises landet in Form höherer Produzentenpreise beim Bauern. Aber auch bei silofrei hergestellter Käseemilch, die zu geschützten AOP-Spezialitäten verarbeitet wird, sind Milchpreise von 65 bis 85 Rp./kg möglich. Ebenso ermöglicht die antibiotikafrei hergestellte

NOP-Milch für den US-Bio-Markt sehr hohe Produzentenpreise. Auch Schafmilch und je nach Kanal auch Ziegenmilch sind für die Bauern sehr lohnend.

Krisen können Wendepunkte sein. Es war die Branchenorganisation Milch (BOM), die am 7. September 2015 eine branchenweite Qualitäts- und Mehrwertstrategie anstieß. Dabei geht es letztlich darum, mit einem gesamtlichen Ansatz vor allem die ÖLN-Molkereimilch auf ein höheres Preisniveau zu heben und ihren Absatz langfristig zu sichern in stark umkämpften, halboffenen Märkten. Im Kopf ist dabei zu behalten, dass Konkurrenten in anderen Ländern ebenfalls nach Differenzierungsmerkmalen suchen, sodass der heutige Vorsprung der Schweiz dahinschmelzen könnte.

Seither ist vieles in Bewegung gekommen. Die BOM, aber auch die Schweizer Milchproduzenten (SMP) haben untersuchen lassen, für welche Mehrwerte die Konsumenten mehr zu zahlen bereit sind. Es sind dies unter anderem: Tierwohl und Tiererschutz, der Schutz der Natur, die Fütterung von Raufutter und damit wenig Kraftfutter, aber auch der bäuerliche Familienbetrieb und der enge Bezug zu den Tieren. Diese Vorteile fallen alle auf

dem Bauernhof an. Es ist dies also ein Argument mehr, die Bauern endlich angemessen an der Wertschöpfung, die mit ÖLN-Milch erzielt wird, zu beteiligen. SMP-Marketingleiter Stefan Arnold will diese Werte verstärkt nutzen, wie er an der DV im April betonte. Die grossen Milchverarbeiter Emmi und Elsa haben eigene Mehrwert- und Nachhaltigkeitsprogramme angekündigt. Bei Emmi muss in Zukunft ein Milchviehbetrieb eines der beiden Tierwohlprogramme Raus oder BTS erfüllen. Der Vorstand der BOM befasst sich bereits nächste Woche wieder mit der Mehrwertstrategie.

Offene Fragen gibt es derzeit aber noch viele. Wie wird sichergestellt, dass die Milchbauern nicht einfach noch mehr leisten als heute schon, ohne dass der Milchpreis substanzial steigt? Wie verträglich ist die Mehrwertstrategie mit den Aussagen von SMP-Präsident Hanspeter Kern, dass im Inland nicht auf das grosse Volumen bei den austauschbaren Produkten verzichtet werden könne? Und wie verträglich ist die Mehrwertstrategie mit der aufgeggleisten Nachfolgelösung für das Schoggigesetz, bei der Milch für die Exportindustrie letztlich durch den Steuerzahler mit bis zu 25 Rappen pro Kilogramm verbilligt werden soll?

Daniel Salzmänn

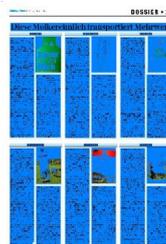


DIE TEUERSTE

Bei einem Rundgang durch die Läden in der Stadt Bern stellte sich die Rohmilch im Egli-Bio-Laden als die teuerste Kuhmilch heraus. Für 1-Liter bezahlt man 2 Fr. 80 Rp. Die Milch erfüllt den Knospe-Standard und trägt das Label «Demeter in Umstellung». Die Milch ist nicht pasteurisiert und nicht homogenisiert. Auf der Packung steht: «Kühe haben Hörner. Demeter-Kühe tragen sie.» Die Milch wird von der Neuen Napf-milch AG in Hergiswil am Napf LU hergestellt. *sal*

DIE BILLIGSTE

Bei einem Rundgang durch die Läden in der Stadt Bern war die Vollmilch der Migros-Budget-Linie die billigste. Für eine 2-Liter-Packung bezahlt man lediglich Fr. 1.85. Das macht pro Liter gerade mal 92.5 Rp. In derselben Filiale (Lorraine) waren kürzlich auch zehn in einem Plastik zusammengescheisste 1-Liter-Packungen der Valflora-Milch in Aktion für 10 Fr. statt 12 Fr. zu haben, lieblos auf den Boden gestellt. Die Firma Apple würde ihre i-Phones niemals so präsentieren. *sal*



Diese Molkereimilch transportiert Mehrwert

BIOMILCH

Verfügbarkeit: Knospe-Kuhmilch ist in allen Coop- und Migros-Filialen erhältlich; bei Coop unter der Marke «Naturaplan», bei Migros unter der Marke «Migros-Bio». Sie ist aber auch bei andern Detailhändlern (z. B. als Bärner Bio Vollmilch im Egli-Bio am Bahnhof Bern, vgl. Bild) und in Molkereiläden zu haben.

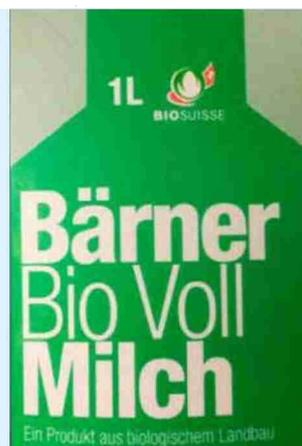
Produzentenmilchpreis: 77,3 Rp./kg im Schweizer Durchschnitt von März 2016 bis 2017 für 180 000 kg Molkereimilch Bio ab Hof laut SMP-Milchpreismonitoring. Am höchsten lagen in diesem Zeitraum die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) mit 82,2 Rp./kg, am niedrigsten das Schwyzer Milchhuus mit 74,7 Rp./kg.

Produzierte Menge 2016: 228 302 000 kg.

Anzahl Produzenten 2016: 3001 Bio-Betriebe mit Milchkühen, darunter sind aber auch einige Bundes-Bio-Betriebe.

Marken-Inhaber: Die Knospe ist im Eigentum der Bio Suisse, der führenden Bio-Organisation der Schweiz, die 1981 gegründet wurde. Milch gehört zu den ersten Produkten, die mit der Knospe verkauft worden sind. Es gibt sechs von Bio Suisse anerkannte Biomilchorganisationen (Biomilchpool GmbH, Biomilchring ZMP, IG Biomilch mooh, PMO Züger/Forster, Prokana, Verein Biolieferanten Emmi-Biedermann). In einer dieser sechs Organisation muss Mitglied sein, wer Knospe-Biomilch produzieren will.

Herstellungsvorschriften: Laufstallhaltung (Ausnahme-



bewilligungen für Anbindehaltung); Teilnahme-Pflicht am Tierwohl-Programm Raus für alle Tiere der Rindergattung; kein Einsatz von Zuchtstieren aus Embryotransfer (ET); Haltung der Kälber in Einzel-Iglus bis maximal acht Wochen erlaubt, maximale Gruppengröße ist 20 Tiere. Bei Kälbern muss der Wechsel vom Geburts- auf den Zielbetrieb am selben Tag ohne Zwischenstallung erfolgen. Bezüglich Biodiversität muss das Punkteprogramm von Bio Suisse erfüllt sein. Kein präventiver Einsatz von Antibiotika. Doppelte Absetzfrist. Eingeschränkter Einsatz von Antibiotika (kritische Wirkstoffgruppen nicht bei Erstbehandlung). Der maximale Anteil Kraftfutter beträgt 10%. Im Tal muss die Futtermischung zu mindestens 75% aus Gras bestehen, im Berggebiet zu 85%. Bis 2019 muss alle Soja aus Europa stammen. Diskutiert wird ein gänzlich Verbot von Eiweisskraftfutter. *sal*

KLIMAMILCH

Verfügbarkeit: Die produzierten Produkte werden nicht speziell ausgezeichnet. Die entsprechende Milch geht weiter in die Verarbeitung. Wie Aaremilch gegenüber dem «Schweizer Bauer» schreibt, ist dieser Produktionsstandard sehr gut in der Unternehmenskommunikation der entsprechenden Verarbeiter einsetzbar.

Produzentenmilchpreis: Zuschlag von 3 Rappen pro Kilo.

Produzierte Menge 2016: 7,3 Mio. kg Milch

Anzahl Produzenten 2016: Heute produzieren 46 Betriebe für das Pilotprojekt klimafreundliche und ressourceneffiziente Milchproduktion, kurz Klir.

Marken-Inhaber: Die Aaremilch AG und Nestlé Suisse S.A. lancieren gemeinsam das Projekt Klir. Die Milch wird am Standort Konolfingen BE von der Nestlé Suisse S.A. verarbeitet.

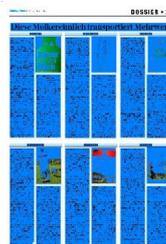
Herstellungsvorschriften: Für jeden teilnehmenden Betrieb wird für die Ausgangslage eine CO₂-Gutschrift berechnet, welche als Basis für die Berechnung der leistungsabhängigen Milchprämie dient. Dafür werden die TVD-Daten der letzten drei Jahre hinsichtlich der Lebtageleistung und der Anzahl Lebtage der Milchkühe sowie dem Anteil Mast- und Tränker-Kälber mit Abstammung von Mast- oder Zweinutzungsstieren ausgewertet. Bei den Aufzucht-kälbern wird der Anteil Kälber von einem Deckstier mit hohem Index Funktionalität und Fitness IFF bestimmt. Je nach der Ausgangslage eines Betriebs in die-



sen Förderbereichen zu Beginn des Pilotprojekts werden die Entwicklungsziele während der vierjährigen Pilotphase gesetzt. Bis 2020 soll durch das Förderprogramm im Mittel der Betriebe:

- der Anteil Mast- und Tränkerkälber von Mast- und Zweinutzungsstieren und der Anteil Aufzucht-kälber von Stieren mit hohem IFF im Mittel der Pilotbetriebe soll erhöht werden
- die Lebtageleistung soll um 13 Prozent erhöht werden
- die Anzahl Lebtage pro Kuh soll um 17 Prozent erhöht werden
- 20 Prozent der Hofdünger soll zu Biogas vergärt werden.

Die betriebsspezifisch berechneten Entwicklungsziele muss jeder Pilotbetrieb erreichen, damit er Anspruch auf die volle Klir-Prämie hat. Bis 2020 sollen insgesamt durch das Förderprogramm Klir 10 Prozent der CO₂-Emissionen pro kg Milch eingespart werden im Vergleich zur Ausgangslage. *rab*



HEUMILCH

Verfügbarkeit: Heute bereits im Schweizer Lebensmittelhandel als Heumilch deklariert sind Drink-Milch und Joghurt der Neuen Napfmilch AG in Hergiswil bei Willisau, verschiedene Weichkäse der Firma Baer, diverse Halbhart- und Hartkäse der Käsereien Neudorf LU, Biosphäre Bergkäserei Entlebuch LU, Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg UR, sowie der Küssnacher Dorfkäserei SZ. Der Vertrieb konzentriert sich derzeit noch auf Coop-Filialen in der Zentralschweiz. Allerdings sind bereits verschiedene Weichkäse von Baer, namentlich Brie, Tomme und Camembert bei Coop bereits schweizweit gelistet.

Produzentenmilchpreis: Der Mindestrichtpreis für verkäste Milch liegt bei 73 Rp./kg. Für Produkte der weissen Linie bei 70 Rp./kg. Diese Preise werden vom Verein Heumilch Schweiz kontrolliert und bei einer Unterschreitung beanstandet. Bei Produkten, die bereits heute einen höheren Verkaufspreis erzielen (Bsp: Le Gruyère AOP), muss den Produzenten für die Marke Heumilch ein anteilmässiger Mehrpreis bezahlt werden.

Produzierte Menge 2016: Aktuell wird die beitragspflichtige Milchmenge von 12 Mio. kg zu Heumilchprodukten verarbeitet. Ziel sind rund 100 Mio. Kilo bis 2020.

Anzahl Produzenten 2016: Heute gibt es 160 Milchproduzenten bei 20 Verarbeitern.

Marken-Inhaber: Die Dachmarke gehört der Arbeitsgemeinschaft Heumilch in Öster-



reich. In der Schweiz wurde der Verein Heumilch Schweiz gegründet, der das Regulativ von Österreich übernommen hat. In einem Leistungsvertrag werden die Geschäfte des Vereins durch die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) wahrgenommen.

Herstellungsvorschriften: Es gibt eine Reihe von Anforderungen. Im Zentrum der Produktionsrichtlinien steht der Verzicht auf die Produktion oder Lagerung von Silage in jeglicher Form. Auch Bedingung ist die gras- und dürrfutterbasierte Fütterung. Die Anforderungen an die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) des Bundes sind zu erfüllen. Das heisst also ein Rauhfutteranteil von mindestens 75 Prozent im Tal, bzw. 85 Prozent im Berggebiet. Zudem ist der Anteil Kraftfutter auf 10 Prozent beschränkt. Ebenfalls aus dem Tierwohl-Programm des Bundes übernommen wurden die Raus-Anforderungen. *rab*

WIESENMILCH

Verfügbarkeit: Die IP-Suisse-Wiesenmilch gibt es unter dem Label «Terra Suisse Wiesenmilch» bei der Migros Aare (rund 150 Verkaufsstellen), und bei der Migros Luzern (rund 60 Verkaufsstellen) zu kaufen. Bei Denner wird sie unter ihrem eigentlichen Namen schweizweit im Standardsortiment geführt. Wiesenmilch wird von der SV-Group auch für Kantinen verwendet, von der Unesco Biosphäre Markt AG mit Bergheumilch, von der Baer AG für Volg, und es gibt weitere Beispiele.

Produzentenmilchpreis: Ein Mehrpreis von 4 Rp./kg muss für den Produzenten auf der Milchgeldabrechnung ausgewiesen sein.

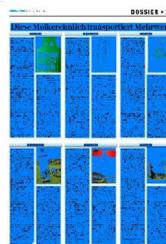
Produzierte Menge 2016: IP-Suisse geht aktuell von einer Produktion von über 50 Mio. kg Wiesenmilch aus. Diverse weitere Projekte seien in Bearbeitung. Im Jahr 2016 wurden 20 Mio. kg Wiesenmilch von Elsa, Emmi, Schwyzer Milchhuus, Molkerei Biedermann und den zwei Käsereien Fritzenhaus und Gohl sowie dem Geissenpeter in Wangen an der Aare BE produziert. Hinzu kamen 2016 die Entlebucher Spezialitätenkäserei sowie weitere für den Dennerkanal, sodass ca. 18 Mio. kg Wiesenmilch zusätzlich vermarktet werden können. Weiter sind im Kanton Freiburg ab Mai 2017 50 Produzenten eingestiegen, was ca. 13 Mio. kg Wiesenmilch entspricht.

Anzahl Produzenten: Aktuell 230.

Marken-Inhaber: IP-Suisse.



Herstellungsvorschriften: Ein Betrieb, der Wiesenmilch produziert, muss neben den allgemeinen Labelanforderungen die programmspezifischen Labelanforderungen IP-Suisse-Wiesenmilch erfüllen. Für die Charakterisierung des Produktionssystems des Betriebes stehen 12 Indikatoren zur Verfügung. Pro Indikator können bis zu 10 Punkte erreicht werden. In den 12 Indikatoren können insgesamt 80 Pte. erreicht werden. Um IP-Suisse-Wiesenmilch produzieren zu können, müssen mindestens 40 Pte. erreicht werden. Bei den Indikatoren 1 bis 4 – Weideanteil während der Vegetationsperiode, Grünfutteranteil während der Vegetationsperiode, Anteil Wiesenfutter, das auf dem Betrieb produziert wird und Kraftfuttereinsatz – sind insgesamt 40 Pte. möglich. In diesen 4 Schlüsselbereichen sind mindestens 20 Pte. zu erreichen. *sal*



BERGMILCH

Verfügbarkeit: Coop und Migros führen je eine eigene Berg-Marke, die sie auch für Milch einsetzen: «Pro Montagna» (Coop, in 370 Verkaufsstellen) und «Heidi» (Migros, in rund 500 Verkaufsstellen). Daneben gibt es zahlreiche Bergkäsereien und Bergmolkereien, die Bergmilch verkaufen, aber diese nicht immer so ausloben.

Produzentenmilchpreis: Coop kommuniziert diese nicht öffentlich, betont aber, dass bei ihr jede dritte Milch eine Mehrwert-Milch (z. B. Pro Montagna) sei, für die Coop einen «deutlich über dem Richtpreis» liegenden Preis zahlt. Zudem sei bei Pro-Montagna-Milch ein geringer Spendenbeitrag in der Höhe von 5 Rappen an die Coop Patenschaft für die Berggebiete enthalten, die als Non-Profit-Organisation Bergbauernfamilien unterstütze. Die Migros hingegen bestätigt, dass sie für die Heidi-Bergmilch keinen höheren Preis bezahlt. Denn die Produktionskosten für diese Milch seien beim Landwirt nicht höher als bei konventioneller Milch aus dem Berggebiet. Auf Stufe Verarbeitung führe die Warenflusstrennung, die im Vergleich kleinen Mengen und die spezifischen Verpackungen indes zu höheren Kosten (womit der höhere Ladenpreis begründet wird).

Produzierte Menge 2016: Coop und Migros kommunizieren diese nicht.

Anzahl Produzenten 2016: Coop und Migros ist diese nicht bekannt.



Marken-Inhaber: Coop bei Pro Montagna, Migros bei Heidi.

Herstellungsvorschriften: Die Milch muss die Vorgaben der Berg- und Alpverordnung des Bundes erfüllen. Diese lässt aber bei der Milch anders als beim Käse zu, dass diese im Tal verarbeitet wird. Das nützt die Migros aus, welche die Heidi-Milch durch die Emmi-Tochter Mittelland Molkerei in Suhr AG pasteurisieren, standardisieren, homogenisieren und abfüllen lässt. Anders ist dies bei Coop. Sie teilt mit, dass ein wesentlicher Mehrwert von Pro Montagna darin liege, dass die Wertschöpfung im Berggebiet bleibe. Die Pro-Montagna-Bergmilch stammt jeweils direkt aus den einzelnen Regionen. Verarbeiter sind: Neue Napf AG in Hergiswil am Napf LU, Käserei Kreuzweg in Oberlangenegg BE, Milco SA in Sorens FR und Molkerei Davos in Davos GR. *sal*

ALPMILCH

Verfügbarkeit: Im Sommerungsgebiet produzierte Alpmilch wird oft zu Alpkäse verkäst oder geht ohne irgendeinen zusätzlichen Mehrpreis in den konventionellen Molkereimilchkanal. Coop Region Bern führt allerdings seit dem Jahr 2013 jeweils während der Sommermonate Alpmilch aus dem Naturpark Diemtigtal BE in ihren Regalen. Auch heuer wird diese ab dem 26. Mai in rund 130 Verkaufsstellen der Region Bern erhältlich sein. Und zwar voraussichtlich zu einem Preis von 1.95 Franken pro Liter Vollmilch. Die nachfolgenden Angaben beziehen sich alle auf diese Diemtigtaler-Alpmilch bei Coop. Am Ende des Kastens folgen weitere Beispiele von Alpmilch-Vermarktung.

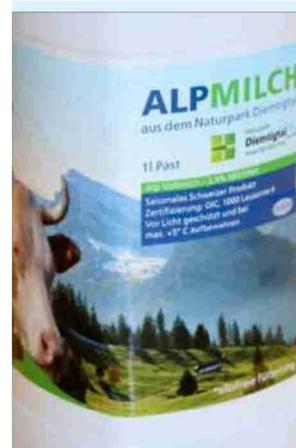
Produzentenmilchpreis: Laut Coop wird diese ab der Alp gelieferte Milch den Produzenten zu einem «klar höheren Preis» abgenommen.

Produzierte Menge 2016: In den Coop-Filialen konnten rund 80 000 Liter Alpmilch aus dem Naturpark Diemtigtal verkauft werden. Die Menge der allein im Diemtigtal anfallenden Alpmilch, die nicht lokal verkäst wird, ist viel grösser.

Anzahl Produzenten 2016: Mehrere Dutzend Bauern.

Marken-Inhaber: Das offizielle Pärke-Label des Bundes wird von der Geschäftsführung des Naturparks Diemtigtal vergeben.

Herstellungsvorschriften: Die Milch muss den Vorschriften der Alp- und Bergverordnung



des Bundes genügen. Die Diemtigtaler Alpmilch wird zurzeit in der Käserei Kreuzweg, Oberlangenegg BE, verarbeitet. Dort wird sie bei 72 Grad schonend pasteurisiert.

Ebenfalls Alpmilch vermarktet wird durch die Sennerei Maran in Arosa GR. In den Sommermonaten kann sie wöchentlich 4000 bis 5000 Liter Alpmilch im Laden verkaufen und an Gastronomie- und Hotelbetriebe in Arosa verkaufen. Im Laden ist diese Milch ausdrücklich als Alpmilch gekennzeichnet. Ins koschere Hotel «Metropol» wird von der Alp Maran sogar koschere Alpmilch geliefert. Auch die Alpkäserei Urnerboden verkauft pasteurisierte Alpmilch im eigenen Verkaufslokal und an einige Detailisten im Urnerland. Zudem stellt sie aus der Alpmilch einen Milchdrink mit den Aromen Erdbeer und Cappuccino her. *sal*