

Melken ohne Quote

In der Schweiz ist die Milchwelt in Ordnung. Der Absatz ist hoch und die Milchpreise sind gut. Aber diese Vorteile werden durch hohe Futter- und Flächenkosten relativiert.

Dass es ein Leben nach der Milchquote gibt, ist unumstritten. Aber wie könnte es aussehen? Ein Blick über die Grenze zu unseren Nachbarn in der Schweiz zeigt, wo die Vorteile liegen und welche Probleme es geben kann. Die European Dairy Farmers besuchten das Land anlässlich ihrer Jahrestagung.

Die Milchquote wurde in der Schweiz schrittweise abgeschafft, bis sie 2009 ganz endete. Der dadurch zunehmende Konkurrenzkampf führte zu starken Marktverschiebungen und damit zu steigenden Milchmengen und einem gleichzeitig sinkenden Milchpreis. Um dem Abwärtsstrudel zu entrinnen, wurde eine Milchsegmentierung beschlossen. Die Milch wird in einem A-, B-, C-System vermarktet. Der dazu veröffentlichte Richtpreis soll einen angemessenen Produzentenpreis gewährleisten. Dies gelingt mehr oder weniger gut. Derzeit sind die Milchlieferanten nicht unzufrieden mit der Situation.

»Die Abschaffung der Milchquoten war nur ein Schritt im gesamten System der Liberalisierung, aber nicht

der wichtigste«, sagt René Schwager von der Produzentenorganisation Nordostmilch. Sie ist die größte Schweizer Produzentenvereinigung, die nach Quotene-

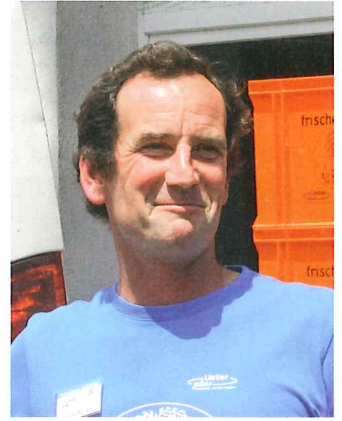
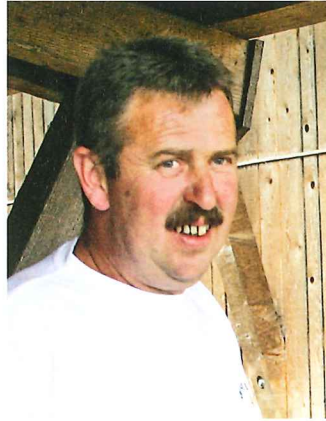
nde gegründet wurde, um die Milchvermarktung zu organisieren. Über 3 000 Landwirte haben sich darin zusammengeschlossen. Sie erzeugen 450 Mio. kg Milch jährlich, von denen die Nordostmilch 320 Mio. kg kauft und an Molkereien wie Hochdorf, Emmi, Elsa und Nestlé vermarktet. Die restliche Milch wird von 40 lokalen Käsereien verarbeitet. »Wir kaufen die Milch direkt von den Landwirten und organisieren dann den Verkauf und den Transport an die verschiedenen Molkereien«, sagt Schwager. Der steigende internationale Wettbewerb beeinflusst die Landwirte viel mehr als das Quotene-

Markt im Gleichgewicht. »99% der in der Schweiz produzierten Milch wird bis zum Verkauf in je einem der drei Segmen-



Fotos: Fuchs

584 000 Milchkühe aller Rassen gibt es derzeit in der Schweiz.



Werner Schenk aus Wädli, Christoph Baumgart aus Märwil, Werner Senn aus Mühlrüti und Martin Pfister aus Uster gehörten zu den Landwirten, die ihre Stalltüren für die Besucher des EDF-Kongresses in der Schweiz öffneten.

te A, B oder C gehandelt«, teilt die Branchenorganisation Milch BOM mit. Im A-Segment finden sich Milchprodukte mit Grenzschutz für den Inlandsmarkt und solche mit Rohstoffpreisausgleich (beispielsweise eine Zulage, wenn die Milch zu Rohstoffkäse verarbeitet wird). 2013 wurden 89% der produzierten Milch in dieses Segment geliefert. Im B-Segment sind Milchprodukte ohne Grenzschutz oder Rohstoffpreisausgleich für den Inlandsmarkt und den Export in die EU, sowie verkäste Milch für besondere Projekte wie Exporte oder den Importschutz. 10,7% der Milch gehörte im Jahresdurchschnitt zum B-Segment. Im C-Segment

sind ausschließlich Molkereierzeugnisse, welche ohne Beihilfe für den Export außerhalb der EU vorgesehen sind. 2013 wurden nur von Januar bis April und im Dezember kleine C-Milchmengen gehandelt. Der Anteil an der gesamten produzierten Milch lag bei 0,3%.

Der Unterschied zwischen dem Richtpreis der A- und B-Milch betrug 2013 zwischen 3,9 und 6,2 Ct pro kg Milch. Der Milchpreis lag im März diesen Jahres bei etwa 51 Ct/kg. Für Milch, die zu speziellen Käsesorten verarbeitet wird, konnten auch mehr als 66 Ct/ kg erzielt werden. Die C-Milch wird dagegen nur mit unter 33 Ct/kg Milch bezahlt.

Verschiedene Strategien je nach Region und Erzeuger. Viele Milcherzeuger liefern einen Großteil ihrer Milch an Molkereien, die Käsespezialitäten daraus herstellen. Zulagen für verkäste Milch und eine Fütterung ohne Silage stützen den Milchpreis. Das garantiert, zumindest für die A-Milch, gute Auszahlungspreise. Außerdem gibt es die verschiedensten regionalen und landesweiten Förderprogramme, beispielsweise für die Art der Flächennutzung, aus denen die Landwirte staatliche Zahlungen als zusätzliche Einnahmequellen bekommen.

»Wir haben das Quotenende als Chance gesehen, unsere Milch aktiv vermarkten zu können«, sagt Werner Schenk aus Wädli, der seine Herde von 14 Kühe in 2006, auf 32 Kühe in 2010 und in diesem Jahr auf 60 Tiere aufgestockt hat. Gemeinsam mit seiner Frau Lisa baute er 1984 einen Hühnerstall für die Direktvermarktung von Eiern. Nachdem sie den Betrieb seiner Eltern 1991 kauften, kam ein neuer Kuhstall dazu, der 2007 in einen Laufstall umgebaut wurde. Seither wird die Silage über ein Weeling-System gefüttert, bei dem Kühe mit dem Fressgitter direkt am Silo stehen. Im Sommer sind die Kühe 20 Stunden täglich auf der Weide. 16 ha stehen dafür zur Verfügung. Sie sind in zwei Nacht- und zwei Tagweiden unterteilt, die im täglich wechselnden Rhythmus abgegrast werden. Nur zum Melken kommen sie in den Stall und können währenddessen Maissilage fressen. Die Ration wird durch 700 kg Kraftfutter pro Kuh und Jahr ergänzt. Mit seinen Kreuzungskühen aus Red Holstein mal Schweizer Fleckvieh und Montbeliard produziert Schenk 8 500 kg mit 4,3 % Fett und 3,46% Eiweiß. Das Jungvieh ist, wie bei vielen anderen

Unsere Schweizer Nachbarn

In der Schweiz halten derzeit 23 490 Landwirte insgesamt 584 000 Milchkühe. Produziert werden 4 Mio. t Milch jährlich, wovon 3,43 Mio. t Milch verarbeitet werden. Die Milchmenge ist nach dem Quotenende nicht so explosionsartig angestiegen wie befürchtet. Derzeit produziert ein Schweizer Milchviehbetrieb im Schnitt 140 660 kg Milch jährlich. Insgesamt sind es landesweit 3,5 Mio. t Milch. Das entspricht 0,5% der Weltproduktion. Regulierend wirkt

sich eher der Milchpreis als das Quotenende aus.

530 Milchverarbeiter gibt es, wobei die vier großen Molkereien Emmi (930 Mrd. kg verarbeitete Milch), Cremo (460 Mrd. kg), Hochdorf (320 Mrd. kg) und Elsa (270 Mrd. kg) 58% verarbeiten.

Während 2010 etwa 3,4 Mio. t Milch verarbeitet wurden, stieg die Menge in 2011 und 2012 leicht an und fiel dann im vergangenen Jahr erneut. Die Inlandsnachfrage ist stabil, bei den Exporten wächst der Wettbe-

werb gleichzeitig mit den Käseausfuhren, worunter der Preis leidet. 2013 verließen mehr als 68 000 t Käse, Schmelzkäse und Fertigfondue die Schweiz, 1,7% mehr als 2012.

Über 80% dieser Menge ging in die EU. Für diese 55 890 t waren Deutschland mit 30 120 t, Italien mit 11 840 t und Frankreich (5 620 t) die größten Abnehmer. Trotz eines mengenmäßigen Rückgangs blieben Emmentaler und Appenzeller neben Gruyère die Exportschlager bei den Käsesorten aus der Schweiz.

Schweizer Betrieben, zur Aufzucht in die höher gelegenen Bergregionen ausgelagert und kommt erst zum Abkalben wieder zurück auf den Betrieb.

Ein Wachstum über die Kuhzahl ist schwierig. Entscheidend sind die landesweit knappen und teuren Flächen. In diesem Jahr konnten die Schenks jedoch einen Nachbarbetrieb mit 9 ha Land und 18 Kühen übernehmen. Daraufhin wurde der Stall noch einmal erweitert.

Werner Schenk und andere Milchproduzenten der Region haben ein Unternehmen gegründet, das ihre Milch vermarktet. Landesweit gibt es viele dieser Liefergemeinschaften, die die Milch an die Molkereien verkaufen. 80% seiner Milch kann er als A-Milch vermarkten. Derzeit bekommt er dafür einen Grundpreis von 53 Ct/kg. Dazu kommen noch 2,5 Ct Mengenzuschlag und ein Bonus von 1 Ct, den die Molkerei in den Monaten Juli und August zahlt, in denen die Milchlieferungsmenge landesweit geringer ausfällt. 20% der gemolkenen Menge wird als B-Milch vermarktet. Da den Molkereien derzeit Menge fehlt, wird sie als sogenannte »B1-Milch« bezahlt, deren Preis dem der A-Milch gleicht.

»Das es so viele Produzentengemeinschaften gibt, liegt unter anderem daran, dass es anfangs nach dem Auslaufen der Quote für den einzelnen Landwirt nur über eine Liefergemeinschaft möglich war, seine Milch an eine Molkerei zu verkaufen und die zu liefernde Menge festzulegen«, sagt Christoph Baumgart. Dies hat sich mittlerweile aber gelockert. Er bewirtschaftet gemeinsam mit seinen Eltern einen Betrieb mit 62 Kühen in Märwil. »Derzeit können wir so viel Milch abliefern, wie wir möchten. Allerdings ist die Produktionsausdehnung durch die Verfügbarkeit von Land eingeschränkt«. In der Region, in der der Betrieb der Baumgartners liegt, müssen die Landwirte durchschnittlich etwa 1000 €/ha an Pacht bezahlen. Allerdings treiben Gemüsebauern den Preis immer weiter, indem sie bis zu 2500 €/ha bieten. Bei diesen hohen Flächenkosten ist eine intensive und qualitätsvolle Futterproduktion extrem wichtig. Gefüttert werden nur Heu und frisches Gras, da die Milch an eine auf Rohmilchkäse spezialisierte regionale Molkerei geht. Dazu kommen 900 kg Krafftutter pro Kuh und Jahr. Gemäht werden vier bis fünf Schnitte Heu jährlich. Das Heu kommt schon nach wenigen Tagen lose in ein Lager, wo es mit der Hilfe von Ventilatoren



Viele Molkereien sind auf die Produktion von Käse spezialisiert.

weiter getrocknet und belüftet wird. »Wir haben eine durchschnittliche Milchleistung von 8200 kg pro Kuh und Jahr. Mehr geht mit diesem System nicht«, sagt Christoph Baumgartner, der neben der Arbeit auf dem Betrieb auch noch als Lehrer und Berater arbeitet.

»Seit dem Quotenende gibt unsere Lieferantorganisation die Milchmenge vor, die wir abhängig vom Käseverkauf und dem Preis liefern dürfen«, sagt Martin Senn aus Mühlrütli, dessen Betrieb 850 m über dem Meeresspiegel liegt. Zum Betrieb gehören 24 ha Weideland, 30 ha Wald und 24 ha Almweide. Dort wird auch das Jungvieh anderer Betriebe mit aufgezogen. »Wir könnten die Milch unserer 18 Jerseykühe auch an andere Organisationen liefern, aber wir können die Menge nur schwer steigern«. Derzeit liefert er seine Milch an zwei Molkereien. Zwei Drittel der Menge gehen an eine Käseerei, die sich auf Blauschimmelkäse aus Jerseymilch spezialisiert hat und dies mit umgerechnet 1,36 €/kg Milch gut bezahlt. Aus einem Drittel wird in einer anderen Käseerei Tilsiter produziert. Die Jerseys haben eine durchschnittliche Milchleistung von 6500 l mit 6% Fett und 4,1% Eiweiß.

Martin und Elsbeth Pfister aus Uster haben die Wertschöpfung ihrer Milchproduktion durch die Direktvermarktung der Milch erhöht. Begonnen haben sie damit 1998, kurz vor Auslaufen der Quote. Gemeinsam mit einem weiteren Betrieb verkaufen sie ihre Produkte in die nahe gelegene Stadt. 450000 kg Milch jährlich werden als Frischprodukte vermarktet, 80% davon als Frischmilch. Abnehmer sind Geschäfte, Krankenhäuser, Altenheime und lokale Märkte. Saisonale Übermengen der Milch nimmt die Molkerei Emmi ab. Fehlt den Direktvermarktern Milch, bekommen sie diese ebenfalls von Emmi.

Vier Festangestellte und elf Teilzeitarbeitskräfte arbeiten auf dem Betrieb und in der Molkerei der Pfisters. 80 Kühe stehen derzeit im Laufstall, der zwischen 1994 und 1999 gebaut und erweitert wurde. Weiter wachsen will Pfister vorerst nicht: »Wir haben uns nur durch die Zusammenarbeit mit anderen vergrößert in den letzten Jahren. Unsere Milchleistung ist sogar etwas gesunken«. Gefüttert wird eine TMR aus einem Drittel Mais und zwei Drittel Grassilageanteil, im Sommer besteht die Ration aus zwei Drittel Mais, einem Drittel Grassilage und zusätzlichem Weidegang. Der Betrieb baut außerdem Gerste, Weizen und versuchsweise Soja zur Verfütterung an.

Fazit. Trotz hoher Futter- und Flächenkosten kommen die von uns besuchten Betriebe in der Schweiz gut ohne Milchquotensystem zurecht. Wäre der Absatzmarkt derzeit nicht so gut, gäbe es aber wahrscheinlich mehr Probleme. Dadurch muss auch das A-, B- und C-Auszahlungssystem derzeit nicht unbedingt greifen, da fast die komplette Milchmenge hochpreisig vermarktet werden kann. Wer dann noch einen Milchabnehmer hat, der regionale Spezialitäten herstellt, erzielt einen noch höheren Auszahlungspreis.

Bianca Fuchs

Weitere Informationen und eine Bildergalerie zu den besuchten Betrieben finden Sie unter www.dlg-mitteilungen.de