

## Milchverwertung – eine Übersicht

### Mengen- und Preisentwicklung von verarbeiteten Milchprodukten in den letzten fünf Jahren

Andreas Messerli, Markus Lips und Christian Gazzarin, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, Tänikon, CH-8356 Ettenhausen,  
E-Mail: markus.lips@art.admin.ch

Im Hinblick auf die Aufhebung der Milchkontingentierung gewinnt für den Produzenten die Verarbeitung seiner Milch an Bedeutung. Rund ein Drittel der gesamten Milchmenge wird zu attraktiven Produkten verarbeitet. Einerseits gehört die Produktgruppe «Jogurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte» dazu, die in den letzten fünf Jahren ein durchschnittliches Wachstum vom 2,4 % aufwies. Andererseits konnte neben der Milch aus biologischer Produktion bei folgenden Käsesorten ein überdurchschnittlicher Milchpreis erzielt werden: Gruyère, Tête de Moine, Appenzeller, Walliser Raclette, Bündner Bergkäse und Vacherin Fribourgeois.

#### Problemstellung

Mit der Aufhebung der Milchkontingentierung im Mai 2009 steht dem Milchmarkt eine tief greifende Veränderung bevor. Dem Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage wird ein grösseres Gewicht zukommen. Schon heute hängt der Milchpreis, der dem Produzenten ausbezahlt wird, vom hergestellten Produkt ab. Da nicht alle Produkte gleich erfolgreich sind, gewinnt für den Milchproduzenten die Frage zunehmend an Bedeutung, wie seine Milch verarbeitet wird. In diesem Bericht wird die Entwicklung

der verschiedenen Milchprodukte in den letzten fünf Jahren nachgezeichnet. Einerseits interessiert, welche Produkte ein Wachstum verzeichnen konnten. Dies ist vor allem im Hinblick auf zusätzliche Absatzmöglichkeiten wichtig. Andererseits sollen einzelne Produkte hinsichtlich Produzentenpreis betrachtet werden. Eine detaillierte Übersicht der Milchverarbeitungs-Branche findet sich bei Messerli (2006).

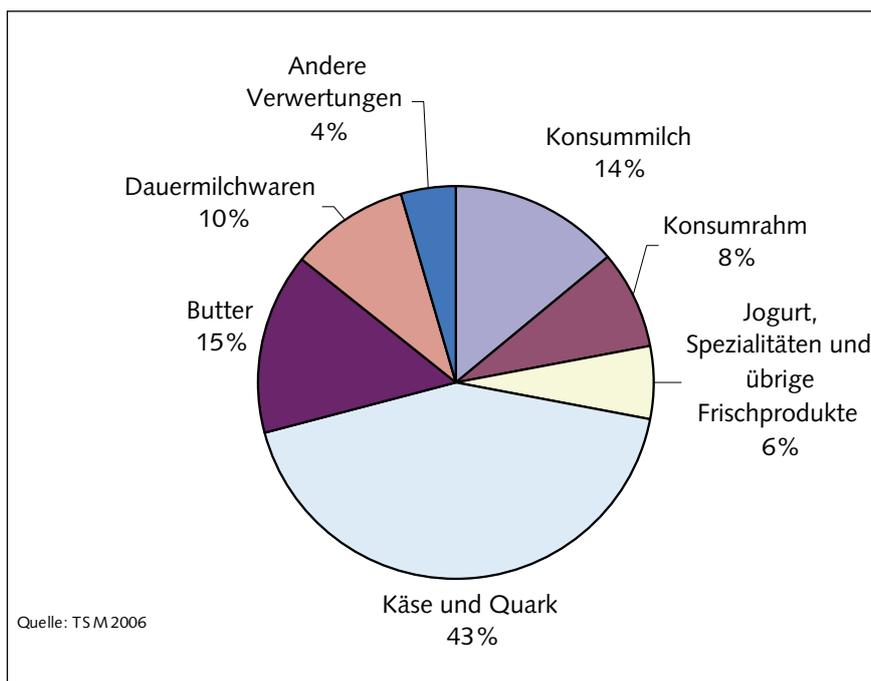


Abb. 1: Milchverwertung 2005.

Inhalt	Seite
<b>Problemstellung</b>	<b>1</b>
<b>Mengenentwicklung</b>	<b>2</b>
<b>Preisentwicklung</b>	<b>2</b>
<b>Attraktive Milchprodukte</b>	<b>3</b>
<b>Schlussfolgerungen</b>	<b>3</b>
<b>Literatur</b>	<b>3</b>



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD

**Forschungsanstalt**  
**Agroscope Reckenholz-Tänikon ART**

## Mengenentwicklung

Im Jahr 2005 verkauften die Milchproduzenten in der Schweiz rund 3,2 Mio. Tonnen Milch. Die Verwertung nach Produkten ist in Abbildung 1 dargestellt. Knapp die Hälfte der Milch wurde zu Käse verarbeitet. Konsummilch und Butter machten je rund 15 % aus. In die Produktion von Dauermilchwaren wie Milchpulver flossen 10 % der Milch. Aus 8 % der Milch wurde Konsumrahm hergestellt. Jogurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte machten zusammen 6 % der Milchmenge aus. In Tabelle 1 sind alle Verarbeitungsmengen in Form von Milchäquivalenten enthalten. Die Milchäquivalente geben an, wie viel Rohmilch für die Herstellung der entsprechenden Produkte notwendig war.

Um die Veränderungen der Verwertungsarten zu analysieren, betrachten wir die durchschnittlichen Mengenveränderungen der Jahre 2001 bis 2005 (Tabelle 1). Die gesamte Milchmenge wuchs im betrachteten Zeitraum um 0,04 % pro Jahr, was auf die geringfügige Ausdehnung der Kontingentsmenge zurückzuführen ist (Tabelle 1). Ein überdurchschnittliches Wachstum wies die Kategorie «Jogurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte» mit jährlich 2,4 % auf. Butter hatte ebenfalls eine überdurchschnittliche Entwicklung mit 1 %, was auf den Ersatz von Importen durch inländische Butter zurückzuführen ist. Kaum eine Veränderung konnte bei Konsumrahm mit

Tab. 1: Anteile und Veränderungen der verschiedenen Milchverwertungsarten

	Milchäquivalente 2005		Durchschnittliche jährliche Veränderung 2001 bis 2005 in Prozent
	in 1000 t	in Prozent der gesamten Menge	
Konsummilch	448	14.0	-0.6
Konsumrahm	251	7.8	-0.04
Jogurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte	202	6.3	2.4
Käse und Quark	1372	42.8	-0.7
Butter	481	15.0	1.0
Dauermilchwaren	310	9.7	-0.9
Andere Verwertung, Gewichtsunterschiede	140	4.4	11.9
Total	3203	100.0	0.04

Quelle: TSM (2006) und SMP et al. (verschiedene Jahrgänge) sowie eigene Berechnungen.

jährlich -0,04 % beobachtet werden, während sich der Verkauf in Form von Konsummilch um 0,6 % pro Jahr reduzierte. Die Produktion von Käse (inkl. Quark) ging um durchschnittlich 0,7 % zurück. Schliesslich betrug die durchschnittliche Reduktion bei Dauermilchwaren 0,9 %. Die grosse Veränderung der Kategorie «Andere Verwertung, Gewichtsunterschiede» ist nicht von Bedeutung, da es sich um eine kalkulatorische Grösse handelt. Der Grund liegt darin, dass die Milch nicht genau auf die Produkte aufgeteilt werden kann, da aufgrund der Inhaltsstoffe Eiweiss und Fett Querbeziehungen zwischen den Produkten bestehen (Beispiele Butter und Dauermilchwaren).

In Tabelle 2 sind der Pro-Kopf-Verbrauch von Milchprodukten sowie die Veränderungen in den letzten fünf Jahren enthalten. Sehr stark zulegen konnten die Milchge-

tränke. Ebenfalls eine Steigerung liegt bei Jogurts/Sauermilch sowie Käse/Schmelzkäse vor. Umgekehrt ging die Nachfrage nach Konsummilch deutlich zurück. Bei Butter und Konsumrahm ist ebenfalls eine Reduktion zu verzeichnen, was mit der zunehmend kritischen Beurteilung von Fett in der Ernährung zusammenhängen dürfte.

Die Unterschiede bei den jährlichen Veränderungen aus den Tabellen 1 und 2 können weitgehend mit dem Aussenhandel und unterschiedlichen Abgrenzungen erklärt werden. Beispielsweise nahmen bei Butter die Importe ab. Die Milchgetränke aus Tabelle 2 sind in Tabelle 1 in der Kategorie «Joghurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte» enthalten.

## Preisentwicklung

In den letzten fünf Milchjahren sank der Produzentenpreis für Verkehrsmilch um 9 Rp. von 81 Rp. (2001/ 2002) auf 72 Rp. je Kilogramm (2005/ 2006; SMP et al., verschiedene Jahrgänge). Bei der Industriemilch fand dieselbe Veränderung statt, allerdings auf einem leicht tieferen Niveau. Im selben Zeitraum sank der Preis für Biomilch um 13 Rp. (von 94 Rp. auf 81 Rp.). Die Preisdifferenz zwischen der konventionellen und der biologischen Milch verringerte sich somit um 4 Rp. (von 13 Rp. auf 9 Rp.), was von der zunehmenden Sättigung des Biomarktes herrührte. Gleichwohl ist festzuhalten, dass die Bioproduzenten einen deutlich höheren Milchpreis erzielen konnten. Im Durchschnitt der Milchjahre 2001/2002 bis 2005/2006 waren es zusätzlich 11,9 Rp. pro kg Milch (Tabelle 3). 2005 wurden 6,6 % der gesamten Milchmenge nach den Richtlinien des Biolandbaus produziert. Mit durchschnittlichen 74,5 Rp. war der Preis bei der Industriemilch 1,2 Rp. unter dem Produzentenpreis für Verkehrsmilch.



Abb. 2: Knapp 7 % der Milch werden nach den Richtlinien des Biolandbaus produziert.

**Tab. 2: Pro-Kopf-Verbrauch von Milchprodukten**

	Pro-Kopf-Verbrauch 2005 in kg	Durchschnittliche jährliche Veränderung 2001 bis 2005 in Prozent
Konsummilch	79.1	-1.7
Konsumrahm	6.1	-1.2
Jogurt/Sauermilch	17.8	1.4
Milchgetränke	7.8	18.2
Käse und Schmelzkäse	19.7	0.6
Butter	5.6	-1.7

Quelle: SMP et al. (verschiedene Jahrgänge) sowie eigene Berechnungen.

Für die wichtigsten Käsesorten liegen die Produzentenpreise vor, was einen Quervergleich mit dem Durchschnitt bzw. dem monatlich erfassten Produzentenpreis für Verkehrsmilch ermöglicht (Angaben der Sektion Marktbeobachtung des Bundesamtes für Landwirtschaft in SMP et al., verschiedene Jahrgänge). Gruyère und Tête de Moine lagen während der fünf Milchjahre (2001/ 2002 bis 2005/ 2006) je 5Rp. über dem Durchschnitt. Bei Appenzeller betrug die Differenz 2,6Rp., während für Walliser Raclette ein um 1,3Rp. höherer Milchpreis erzielt wurde. Im Weiteren lagen sowohl der Bündner Bergkäse (0,7Rp.) als auch der Vacherin Fribourgeois (0,1Rp.) über dem Durchschnitt. Für die Produktion von diesen insgesamt sechs Käsesorten wurden 2005 375 000 Tonnen Milch verwendet, was 11,7 % der gesamten Milchmenge entsprach.

Drei Käsesorten wiesen einen unterdurchschnittlichen Milchpreis auf. Beim Emmentaler betrug die Differenz -4,9Rp. 2005 wurden 297 000 Tonnen Milch für die Produktion eingesetzt, was gut 9 % der

gesamten Milchmenge entsprach. Sbrinz (-1,4Rp.) und Tilsiter (-0,4Rp.) waren ebenfalls unterdurchschnittlich, fielen aber mengenmässig weit weniger ins Gewicht (Tabelle 3).

### Attraktive Milchprodukte

Aus den beiden vorangehenden Kapiteln werden nun die attraktiven Milchprodukte zusammengefasst. Bezüglich Wachstum ist die Produktgruppe «Jogurt, Spezialitäten und übrige Frischprodukte» von besonderem Interesse. Im Jahr 2005 machten sie 6,3 % der Milchmenge aus (Tabelle 1). Ein überdurchschnittlicher Milchpreis konnte bei biologisch produzierter Milch (6,6 Mengen-%) sowie bei den Käsesorten Gruyère, Tête de Moine, Appenzeller, Walliser Raclette, Bündner Bergkäse und Vacherin Fribourgeois (zusammen 11,7 %) erzielt werden (Tabelle 3). Zusammengefasst resultiert rund ein Viertel (24,6 %) der gesamten Milchmenge. Es gilt darauf hinzuweisen, dass in dieser Angabe Dop-

pelzählungen wie beispielsweise der biologische Gruyère enthalten sind.

Neben den erwähnten grösseren Käsesorten flossen 2005 weitere 10 % der Milch in die Produktion von Halbhart- und Hartkäsen, die nur noch einen minimalen Grenzschutz aufweisen und sich daher am Markt behaupten müssen. Insgesamt beläuft sich der Anteil der Milch, der zu attraktiven Milchprodukten verarbeitet wird, auf rund ein Drittel.

### Schlussfolgerungen

Im Hinblick auf die Aufhebung der Milchkontingentierung gewinnt für die Milchproduzenten die Frage zunehmend an Bedeutung, wie ihre Milch verarbeitet wird.

Rund ein Drittel der Milchmenge wird in attraktive Produkte mit einem mengenmässigen Wachstum oder einem höheren Produzentenpreis verarbeitet. Mit rund einem Fünftel der Milchmenge, die zu Butter und Dauermilchwaren verarbeitet wird, besteht eine beachtliche Abhängigkeit von agrarpolitischen Massnahmen (Zölle sowie Inlandbeihilfen für Butter und Magermilch).

Für die Milchproduzenten ist es von grossem Interesse, dass der Anteil der attraktiven Produkte ausgebaut wird. Dabei gilt es, mit gezielten Marketinganstrengungen neue Märkte zu erschliessen und bei den bereits bearbeiteten Märkten die Anteile zu erhöhen.

### Literatur

Messerli A., 2006. Entwicklung der Produktion und des Absatzes von verarbeiteten Milchprodukten in den letzten 5 Jahren, Semesterarbeit Wintersemester 2006, ETH Zürich.

SMP et al., 2005. Milchstatistik der Schweiz, verschiedene Jahrgänge, Herausgeber: Schweizer Milchproduzenten (SMP), TSM Treuhand GmbH und Sekretariat des Schweizerischen Bauernverbands, Bern.

TSM, 2006. Jahresstatistik Milchmarkt 2005, TSM Treuhand GmbH, Bern.

### Verdankung

Die Verfasser bedanken sich bei P. Streit, TSM Treuhand GmbH, und A. Schmutz, Fromarte, für ihre hilfreichen Anmerkungen.

**Tab. 3: Preise einzelner Verwertungsarten**

Verwertungsart	Durchschn. Milchpreis der Milchjahre 2001/02 bis 2005/06		Milchäquivalente 2005	
	in Rp./ kg	Differenz zum Produzentenpreis für Verkehrsmilch in Rp./kg	in 1000 t	in Prozent der gesamten Menge
Produzentenpreis für Verkehrsmilch	75.8	–	3203	100
Industriemilch	74.5	-1.2	–	–
Biomilch	87.7	11.9	210	6.6
Gruyère	80.8	5.0	242	7.6
Tête de Moine	80.7	5.0	15	0.5
Appenzeller	78.4	2.6	75	2.3
Walliser Raclette	77.0	1.3	18	0.6
Bündner Bergkäse	76.4	0.7	7	0.2
Vacherin Fribourgeois <sup>1</sup>	76.9	0.1	18	0.5
Tilsiter	75.3	-0.4	33	1.0
Sbrinz	74.3	-1.4	14	0.4
Emmentaler	70.9	-4.9	297	9.3

Quelle: TSM (2006) und SMP et al. (verschiedene Jahrgänge) sowie eigene Berechnungen.

<sup>1</sup> Die Angaben zu Preis und Preisdifferenz beziehen sich nur auf die Milchjahre 2001/2002 bis 2004/2005.

### **Impressum**

Herausgeber: Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART,  
Tänikon, CH-8356 Ettenhausen

Die ART-Berichte erscheinen in rund 20 Nummern pro Jahr. – Jahresabonnement  
Fr. 60.–. Bestellung von Abonnements und Einzelnummern: ART, Bibliothek,  
CH-8356 Ettenhausen. Telefon +41 (0)52 368 31 31, Fax +41 (0)52 365 11 90,  
doku@art.admin.ch, <http://www.art.admin.ch>

Die ART-Berichte sind auch in französischer Sprache als «Rapports ART» erhältlich.  
ISSN 1661-7568.

Die ART-Berichte sind im Volltext im Internet ([www.art.admin.ch](http://www.art.admin.ch))