

Besondere Milchqualitäten legen in Bayern zu

In Bayern gewinnt die Erzeugung von Milch, die besonderen Qualitätskriterien unterliegt, an Bedeutung. Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (IEM), beobachtet seit Jahren diese Entwicklung und versucht deren Marktperspektiven einzuschätzen.

Im Rahmen des amtlichen Meldewesens stehen dem IEM die von bayerischen Molkereien erfassten konventionellen und Bio-Milchmengen zur Verfügung. Diese Mengen schließen auch die Milch mit ein, die von Erzeugerbetrieben außerhalb Bayerns, wie z.B. in Baden-Württemberg, erfasst wird. Insgesamt waren dies 8,67 Mio. t (0,3 % mehr als in 2014). Nicht berücksichtigt ist dabei Milch, die von anderen Unternehmen (z.B. Molkereien, Milchhändler) zugekauft wurde. Milch, die direkt bei den Erzeugerbetrieben in EU-Mitgliedsstaaten beschafft wurde, wird als „Zugang“ und nicht als Erfassung von Erzeugern gemeldet. In der Meldung wird beim Zugang aus der EU oder Drittländern nicht nach Ländern untergliedert. Insgesamt wurden in 2015 von bayerischen Molkereien 641.000 t aus EU-Mitgliedsstaaten zugekauft oder dort erfasst, vor allem in Österreich und Tschechien. Dies waren 6,3 % mehr als im Jahr zuvor.

Bio-Milch legt weiter zu

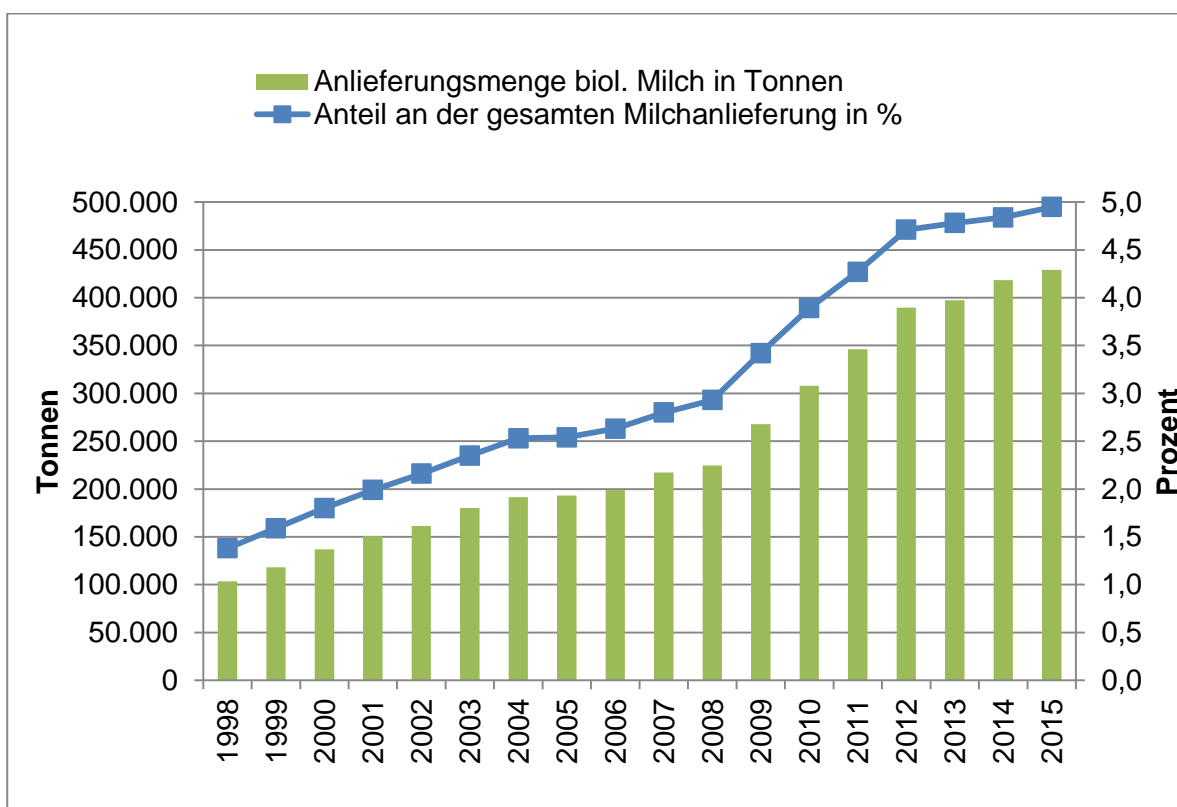


Abb. 1: Bio-Milchmengen und deren Anteil an der gesamten Milchanlieferung in Bayern

Bei der Betrachtung der besonderen Milchqualitäten steht Bio-Milch in Bayern an erster Stelle. 2015 wurden in Deutschland 732.100 t Bio-Milch an die Molkereien geliefert. Der Anteil der bayerischen Bio-Milchmenge an der deutschen belief sich auf 58,6 %. 24 (Vorjahr 26) bayerische Molkereien, die aufgrund ihrer Größe meldepflichtig sind, erfassten 429.100 t Bio-Milch von ihren Lieferanten; das waren 2,5 % mehr als noch im Jahr zuvor. Trotz einiger Probleme in der

Futtermittellieferung, die regional den unzureichenden Niederschlägen zuzuschreiben waren, fiel dieser Mengenzuwachs relativ kräftig aus. Bei konventioneller Milch betrug das Plus dagegen nur 0,3 %. An der gesamten Milcherfassung hatte Bio-Milch 2015 einen Anteil von knapp 5 %.

Stabile Bio-Milchpreise sorgen für Boom

Abb. 1 zeigt die Entwicklung der Bio-Milchmengen in Bayern und deren Anteil an der Gesamtanlieferung. Damit nimmt die mengenmäßige Bedeutung von Bio-Milch nach zwei „ruhigeren“ Jahren wieder stärker zu. Besonders deutlich wird dies bei der Mengenentwicklung im ersten Halbjahr 2016. Weil die Bio-Milcherzeuger ihre Erzeugung kräftig ausweiteten, erfassten die bayerischen Molkereien in diesem Zeitraum (Januar bis Mai) 12,6 % mehr Bio-Milch als im entsprechenden Vorjahreszeitraum. Der Mengenzuwachs kam in erster Linie von den bereits anerkannten Bio-Betrieben. Der Hauptgrund für diese Entwicklung liegt in den sehr stabilen Auszahlungspreisen für Bio-Milch (Abb. 2). Während die Preise für konventionelle Milch bis Mai 2016 kontinuierlich nach unten gingen, konnten sich die Preise für Bio-Milch auf nahezu unverändertem Niveau halten. Erst ab Februar gaben die Auszahlungspreise leicht nach; ein deutlicher Rückgang vollzog sich von April auf Mai um 0,65 ct auf 47,70 ct/kg (bei 4,0 % Fett; 3,4 % Eiweiß).

Neben dem Mengenzuwachs sind es nicht zuletzt die deutlich niedrigeren Bio-Milchpreise im Nachbarland Österreich, die den Druck auf die Auszahlung in Bayern verstärkten. Während in diesem Jahr in Bayern für Milch mit 4,0 Fett und 3,4 % Eiweiß netto zwischen 49,35 ct/kg im Januar und 47,70 im Mai ausbezahlt wurden (Durchschnitt: 48,80 ct/kg), bewegten sich die Bio-Milchpreise in Österreich zwischen 43,13 ct/kg im Januar und 39,86 ct/kg im Mai (gewichteter Durchschnitt liegt nicht vor). Sobald die zahlreichen Umstellungsbetriebe die Anerkennung erhalten, ist mit einem weiteren Mengenanstieg an Bio-Milch in Bayern zu rechnen. Von einem weiteren Preisdruck ist auszugehen.

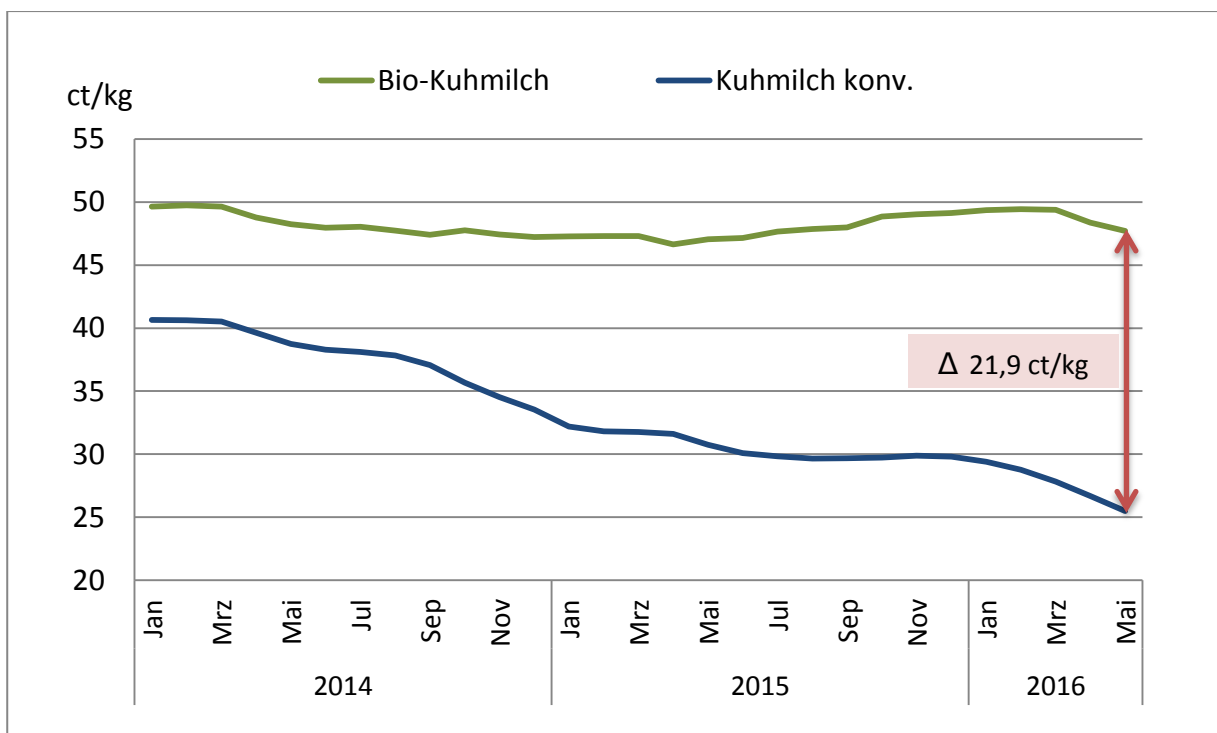


Abb. 2: Auszahlungspreise für konventionell und biologisch erzeugte Kuhmilch bei 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß ab Hof in ct/kg, netto, ohne Abschlusszahlungen und Rückvergütungen

Milch ohne Gentechnik

Mit hohen Zuwachsraten kann Milch ohne Gentechnik (oGT) aufwarten. Darunter ist Milch zu verstehen, die ohne die Verwendung von gentechnisch verändertem Futter erzeugt wurde. Noch vor wenigen Jahren gab man Milch mit diesem Qualitätsmerkmal aufgrund des stark steigenden globalen Handels kaum Chancen am Markt. Weil der Lebensmitteleinzelhandel (LEH) zunächst nur wenig Interesse zeigte, kam Milch oGT nicht so richtig in Schwung. Seit der LEH - insbesondere der deutsche – in einem besonders schwierigen Markt mit sehr preisbewussten Konsumenten noch intensiver nach Diversifizierung sucht und Verbraucherbefragungen wachsende Ängste beim Thema „Gentechnik“ aufzeigen, steigt das Interesse an Milch oGT stark.

Von den 58 bayerischen Molkereien, die zur Meldung ihrer Produktionsdaten verpflichtet sind, erfassten in 2015 28 Unternehmen 2,228 Mio. t Milch oGT (nur konventionelle Erzeugung). Gegenüber dem Vorjahr entspricht dies einer Zunahme von 15,4 %, gegenüber dem Jahr 2011 hat sich die Menge sogar fast verdreifacht (Abb. 3). Der Anteil von Milch oGT an der von bayerischen Molkereien bei ihren Milchlieferanten erfassten Milch lag bei 25,1 %. Nimmt man die Bio-Milchmengen hinzu, die ja sowieso oGT erzeugt wurden, so beträgt der Anteil an der gesamten Milchanlieferung bayerischer Molkereien mit dem Qualitätsmerkmal oGT gut 30 %.

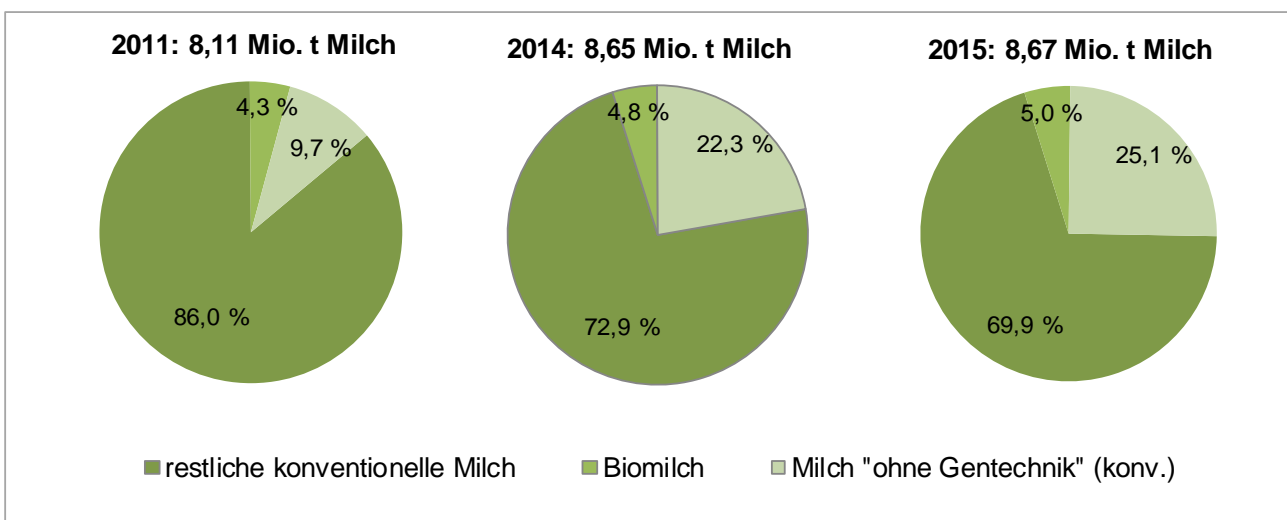


Abb. 3: Milch ohne Gentechnik (oGT) – Mengenanteile für Bio-Milch, Milch oGT

Zuschläge für oGT variieren stark

Während vor einigen Jahren noch relativ große Unterschiede bei den Anforderungen in der Erzeugung von oGT von Molkerei zu Molkerei bestanden, erfolgt heute die Erzeugung fast ausschließlich nach dem sogenannten VLOG-Standard (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.). Dieser Standard gibt Erzeugern und Molkereien Hilfestellung in der Umsetzung der Vergabe für die Kennzeichnung „ohne Gentechnik“ und legt einheitliche Kontrollen für die Zertifizierungsunternehmen fest (www.ohnegentechnik.org). Die Zuschläge, die Molkereien ihren Erzeugern bei der Anlieferung von Milch oGT bezahlen, variieren sehr stark. Sie gehen von Null bis 1,5 ct/kg. Bei einzelnen Molkereien, deren gesamte Milchmenge bereits oGT ist, sind die Zuschläge bereits im Grundpreis enthalten, eine separate Ausweisung erfolgt nicht mehr. Bei einigen Molkereien werden die ausgewiesenen Zuschläge nicht nur ausschließlich für oGT bezahlt, sondern in Kombination mit weiteren Anforderungen. Kombiniert wird oGT u.a. mit besonderen

Anforderungen im Bereich Tierwohl oder mit anderen Qualitäten wie Heumilch und Bergbauernmilch.

Gute Perspektiven für Milch oGT

Aktuell geht insbesondere Lidl bundesweit mit dem Label „ohne Gentechnik“ in die Offensive und setzt Molkereien wie Milcherzeuger unter Druck, zügig auf Milcherzeugung oGT umzustellen. Was letztlich von dieser Initiative bei Molkereien und bei Erzeugern ankommen wird, ist noch nicht ganz klar. Zwar kündigte Lidl an, zusätzliche Gelder an die teilnehmenden Landwirte auszuschütten, der Preis für Frischmilch im Handel wurde allerdings nicht erhöht. Für den Verbraucher ändert sich im Preis und damit wohl auch an der Wertschätzung nichts. Die Gefahr ist groß, dass Milch oGT bei einem solchen Vorgehen zum Standard wird und weder Erzeuger noch Molkereien davon profitieren können. Das Beispiel Österreich liefert dafür ein Muster.

Ausgehend vom Druck des LEH werden in 2016 und vor allem 2017 weitere Milcherzeuger auf oGT-Produktion umsteigen. Die relativ kurze Umstellungsphase, die grundsätzlich drei Monate beträgt, und die für Milchviehhalter „machbaren“ Auflagen stellen dafür keine Hürde dar. Weil für viele Molkereien kostenbedingt eine getrennte Erfassung von Milch oGT nicht machbar sein wird, werden einige Molkereien in Bayern ab 2017 von ihren Milch-Lieferanten ausschließlich Milch oGT erfassen. Der Anteil von Milch oGT könnte Ende 2017 bayernweit bereits über 50 % liegen.

Bergbauernmilch

Produkte, die von Erzeugern stammen, die im Berggebiet wirtschaften, genießen hohes Ansehen bei Handel und Verbrauchern. Darüber hinaus trägt intensive Werbetätigkeit einzelner Molkereiunternehmen zur weiteren Image-Verbesserung bei. Die EU hat den Begriff „Bergerzeugnis“ besonders geschützt. Wer die Kennzeichnung der neuen EU-Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ für Milch nutzen will, hat im Wesentlichen zwei Punkte zu beachten: Zum einen muss die Milch in Berggebieten erzeugt werden. Zum anderen ist die Milch nur dann „Bergerzeugnis“, wenn das Futteraufkommen in Bezug zum Gesamtfutterbedarf (Trockenmasse) zu mindestens 60 % aus dem Berggebiet gedeckt wird. Bayern, Österreich und Südtirol entwickeln dafür ein eigenes Logo. Die EU weist darauf hin, dass bisher verwendete Begriffe wie Bergbauernmilch, Alpenmilch, Alpenbutter usw. Bestandsschutz genießen und weiter verwendet werden dürfen. Es ist allerdings zu erwarten, dass Handel und Verbraucher nach und nach auf die EU-Qualitätsbezeichnung bestehen werden.

In der jüngsten Preismisere gelang es Produkten aus Bergbauernmilch besser, sich preislich vom Standard-Sortiment abzusetzen. Die als Bergbauernmilch erfassten Mengen stiegen gegenüber dem Vorjahr um 6 % auf 347.300 t. Der prozentuale Anstieg lag damit weit über dem durchschnittlichen Anstieg der Milchmengen in Bayern insgesamt (Tab. 1). Zwar ist die Mengensteigerung von Bergbauernmilch nicht beliebig möglich, aber das verfügbare Potential übertrifft die bislang erfassten Mengen bei weitem. Nach den Auswertungen von INVEKOS-Daten aus dem Jahr 2015 hielten knapp 5.000 Betriebe im Berggebiet Rinder, 4.200 Betriebe davon hielten insgesamt etwa 106.000 Milchkühe. Bei einer geschätzten Ablieferungsmenge je Kuh, die zwischen 6.000 und 6.500 kg/Jahr liegen dürfte, könnte das Bergbauernmilch-Potential, das den Molkereien zur Verfügung gestellt werden kann, 630.000 bis 690.000 t jährlich umfassen.

Tab. 1: Bergbauernmilchmengen bayerischer Milchverarbeiter und Anteil an gesamter Anlieferung

	2013	2014	2015
Bergbauernmilch in 1.000 t	150,0s	327,7	347,3
Anteil an der Milchanlieferung in %	1,8	3,8	4,0

s = Schätzung

Heumilch

Im Gegensatz zu Österreich, wo der Anteil von Heumilch bei etwa 15 % liegt, erreicht Heumilch in Bayern mit insgesamt 72.600 t Jahresanlieferung lediglich einen Anteil von 0,8 %. Im Jahr 2012 lag der Anteil bei 0,6 % (Tab. 2). 31 % dieser „besonderen“ Milch erreicht dabei Bio-Qualität. Die genannten Mengen stammen von meldepflichtigen Molkereien und werden nicht nur von bayerischen Erzeugern, sondern auch von Erzeugern aus Baden-Württemberg angeliefert. Die Heumilchmengen von kleinen Molkereien und Sennereien sind nicht erfasst. Seit Frühjahr 2016 ist der Begriff „Heumilch“ als „garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)“ bei der EU-Kommission eingetragen. Nach einer Übergangszeit von zwei Jahren darf ab 25. März 2018 der Begriff Heumilch nur noch verwendet werden, wenn die Vorgaben der Spezifikation eingehalten werden. Für die konkrete Umsetzung sind u.a. noch einige Fragen zu Kennzeichnungsaufgaben und zum Kontrollbedarf zu klären.

Nur für einen Teil der Heumilch werden separate Zuschläge ausgewiesen, meist ist der Zuschlag bereits im Grundpreis enthalten. Betrachtet man die Auszahlungspreise der spezialisierten Heumilch-Verarbeiter (konv.), so lagen diese im Schnitt gut 7 ct/kg über dem bayerischen Durchschnitt und damit deutlich höher als in den Vorjahren. Je nach Produkt und Vermarktungsweg zeigen die Auszahlungspreise eine große Spannbreite.

Während in der Vergangenheit die Verarbeitung von Heumilch (im Sinn von silagefreier Milch) zu Rohmilchkäsen wie Emmentaler und Bergkäse die größte Rolle spielte, sind es heute Spezialitäten aus pasteurisierter Milch im Hart- und Schnittkäsesegment. Der Markt für diese Spezialitäten dürfte in den nächsten Jahren weiter wachsen. Großes Potential wird auch für den Absatz von Konsummilch und Frischprodukten aus Heumilch gesehen. Jüngste Initiativen im Allgäu setzen in den kommenden Jahren auf den wachsenden Markt im Frischesegment und dürften dafür reichlich interessierte Rohstoff-Lieferanten haben.

Tab. 2: Heumilchmengen bayerischer Milchverarbeiter und Anteil an gesamter Anlieferung

	2012	2013	2014	2015
Heumilch in 1.000 t	54,0	61,2	72,4	72,6
Anteil an der Milchanlieferung in %	0,6	0,7	0,8	0,8

Weidemilch

Nach wie vor spielt Weidemilch in Bayern nur eine untergeordnete Rolle. In 2015 bezahlte eine Molkerei einen Zuschlag für 74.000 t kg Weidemilch. Eine getrennte Erfassung und Vermarktung erfolgte dort aber nicht. Mit dem wachsenden Interesse des LEH und der Verbraucher beschäftigen sich auch in Bayern mehrere Molkereien mit der getrennten Erfassung und Verarbeitung von Weidemilch. Aufgrund der strukturellen Gegebenheiten dürfte die Bedeutung von Weidemilch in Bayern in den nächsten Jahren dennoch gering bleiben.

Zusammenfassung

In Bayern wächst der Anteil von Milch mit besonderen Qualitätsanforderungen. Als wichtiges Segment wird Bio-Milch nicht nur in Bayern, sondern in der gesamten EU weiter zulegen. Eine stetig wachsende Nachfrage durch die Verbraucher, das große Interesse des LEH und die gewährte Unterstützung von politischer Seite bleiben die treibenden Kräfte in diesem Marktsegment. Wenngleich die aktuell hohe Preisdifferenz zu konventioneller Milch von über 20 ct/kg nicht von Dauer sein wird, so ist davon auszugehen, dass der durchschnittliche Abstand aus den Jahren 2012 bis 2014 anhaltend übertroffen werden wird.

Milch oGT hat zusammen mit Bio-Milch bereits einen Anteil von 30 %. Die Molkereiwirtschaft in Bayern geht davon aus, dass die Umstellung auf Milch oGT in 2016 und 2017 nochmals einen kräftigen Schub erhalten wird. Als alleiniges Merkmal wird oGT jedoch an Bedeutung verlieren. Vielmehr wird die Kombination mit anderen Anforderungen in den Vordergrund rücken.

Bei Bergbauermilch sind die Möglichkeiten zu verbesserter Vermarktung noch nicht ausgeschöpft. Vor allem im Allgäu wird dies für einige Verarbeiter eine Herausforderung bleiben. Ob die in einiger Zeit nutzbare EU-Qualitätsangabe „Bergerzeugnis“ für die bayerischen Bergbauern und ihre Molkereien von Vorteil sein wird, bleibt abzuwarten.

Mit Heu- und Weidemilch beschäftigen sich immer mehr Erzeuger und Verarbeiter. Auch wenn der Anteil an der bayerischen Milchmenge gering ist, so bieten diese Segmente gute Verwertungen und weit überdurchschnittliche Milchauszahlungspreise. Können die Chancen im Frischebereich genutzt werden, so wird Heumilch seine regionale Bedeutung weiter ausbauen.

München, 1. August 2016

Ludwig Huber,
Ulrike Heyne,
Evelyn Kastner
LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte