

Bauboom bei den Käsereien:

# Droht ein Käseberg?

Der tiefe Milchpreise setzt die Bauern unter Druck. Um die Wertschöpfung aus der Milch zu erhöhen, investieren sie vermehrt in den Neubau und Ausbau von Käsereien. Wenn alle Käserei-Projekte realisiert werden, gibt es in der Schweiz bald mehr Käse als der Markt verlangt.



Bilder: E. Dudda

VON EVELINE DUDDA

**O**berwiler trotzen der Krise und modernisieren Käserei“, „Käserei Heitenried wird endlich gebaut“, „Grösste Alpkäserei der Schweiz auf dem Urnerboden nimmt Gestalt an“. Die Schlagzeilen ähneln sich, die Artikel auch. Sie handeln stets von bäuerlichen Organisationen, die sich dem liberalisierten Milchmarkt stellen und investieren wollen. Es scheint, als habe ein Käserei-Bauboom die Schweiz erfasst.

Doch Samuel Brunner, Leiter Fachbereich Hochbau und Betriebshilfen

beim Bundesamt für Landwirtschaft, BLW, winkt ab. „Obwohl grundsätzlich ein grosses Interesse besteht, können wir derzeit nur bedingt vermehrte Investitionen bei den Käsereien feststellen.“ Die Anzahl Gesuche aus dem Berggebiet ist im letzten Jahr zwar sprunghaft von durchschnittlich 7 auf 16 gestiegen, dabei handelte es sich jedoch mehrheitlich um kleinere Gesuche.

Daneben sind bei den Projekten zur regionalen Entwicklung zusätzlich verschiedene Käsereien geplant. Brunner sieht eher Anzeichen dafür, dass die Käsereien versuchen ihre An-

**Käse verspricht mehr Wertschöpfung als Milch – sofern der Absatz vorhanden ist.**

lagen besser auszulasten und mit den bestehenden Strukturen mehr Milch zu verarbeiten. „Insbesondere im Talgebiet stellen wir eine Konzentration der Käsereien fest, mit den entsprechenden Investitionen für Vergrösserungen.“

Er hat keine Angst, dass die Schweiz in absehbarer Zukunft mit Käserei-Neu- und Ausbauten überschwemmt wird. Schliesslich muss vor jeder Investition ein realistisches Vermarktungskonzept vorliegen. „Allerdings erfahren

wir erst als zweite Instanz von geplanten Bauprojekten, weil die Gesuche beim Kanton eingereicht werden.“

## Landwirtschaft sucht Wertschöpfung

Bei den Kantonen tönt es denn auch ein wenig anders. In Graubünden stellt man z.B. fest, dass das Interesse an Käseprojekten umso mehr steigt, je tiefer der Milchpreis sinkt.

Aurelio Casanova vom Amt für Landwirtschaft und Geoinformation: „Der Kanton Graubünden ist klar der Meinung, dass mit der Verarbeitung der Milch vor Ort die beste Wertschöpfung erreicht werden kann“. Von rund 70 Millionen kg Bündner Milch soll künftig möglichst viel im Bündnerland verarbeitet werden.

Zwei Projekte werden gerade umgesetzt: Eine Käserei in Disentis / Mustér und der Ausbau der Puracenter AG auf der Lenzerheide, die vor allem Pastmilch produziert. Für nächstes Jahr ist der Spatenstich für zwei Käsereien im Puschlav und im Müstertal geplant. Ein Käseineubau für die Verarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch steht ebenfalls an, und zwei grössere Ausbauprojekte sind noch in der Diskussion. Casanova: „Wenn alle Projekte realisiert werden, können wir etwa zehn bis

fünfzehn Millionen Kilo Milch mehr im Kanton verarbeiten als heute.“

Ähnlich tönt es aus dem Kanton Glarus. Marco Baltensweiler vom Amt für Landwirtschaft: „In Zukunft sollen nicht nur zwölf, sondern achtundzwanzig Prozent der Glarner Milch im Kanton verarbeitet werden.“ Einerseits will man die Vorstufe der Schabzigerproduktion im Glarus ausbauen und die Kapazitäten von zwei auf vier Millionen kg Milch erhöhen. Andererseits sollen die Alpkäsereien gefördert werden. Eine neue, kleinere Hofkäserei für Bergkäse ist ebenfalls in Planung.

Der Glarner Käseexportschlager ist nach wie vor der Schabziger. Früher war Schabziger ein Koppelprodukt der Rahmgewinnung – heute ist es eher umgekehrt: Der Schabziger verkauft sich gut und das Milchlager ist ein Problem.

Baustellen im wahrsten Sinne des Wortes kennt man in anderen Kantonen ebenfalls: In Obwalden wird über zwei, drei grössere Alpkäserei-Projekte diskutiert, wie Bruno Abächerli vom Landwirtschaftsamt Obwalden erklärt: „Wir haben zwar den Vorteil, dass wir kurze Transportwege zu einem innovativen Milchverarbeiter in der Nähe haben. Trotzdem wollen wir von den Alpen so wenig Milch wie möglich abführen.“ Auch in Nidwal-

den soll eine Alpkäserei gebaut werden und hat eine Arbeitsgruppe Milch den Auftrag, Ideen vorzulegen wie die Wertschöpfung maximiert werden kann. Weil lokale Käsereien oft einen höheren Milchpreis bezahlen, stehen sie natürlich im Vordergrund.

Franz Hofer, von der Abteilung Strukturverbesserungen im Landwirtschaftsamt des Kantons Bern kann ebenfalls eine Menge Käserei-Projekte nennen, die sich in Planung befinden. „Die Aufhebung der Milchkontingentierung und die Milchkrise hat viele Projekte belebt. Je schlechter der Industriemilchpreis ist, desto konstruktiver wird an den Projekten gearbeitet.“ Alles in allem rechnet Hofer aber nicht mit wesentlich grösseren Mengen zusätzlich verarbeiteter Milch, „es hören ja auch immer wieder Käsereien auf.“

## Erinnerungen werden wach

Doch wo die einen aufhören, fangen andere ganz neu an: Im Kanton Schwyz ist z.B. ein neuer Milchverarbeitungsbetrieb geplant, zwei grössere Alpkäseprojekte befinden sich in der Pipeline.

Egal in welchem Kanton man fragt, welche Organisation man anruft: Im



**Marco Baltensweiler**  
Leiter Amt für Landwirtschaft,  
Glarus

„Früher haben wir mit den Fördermitteln vor allem die Erschliessung ausgebaut, jetzt legen wir die Prioritäten anders und versuchen, z. B. über die Verarbeitung zu Käse, mehr Wertschöpfung in den Kanton zu holen. Im Tal wie auf der Alp. Wir haben im Kanton Glarus 7 000 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche und rund doppelt so viel Fläche im Sömmerungsgebiet. Alles, was die Alpwirtschaft stärkt, stärkt deshalb auch die Glarner Landwirtschaft.“



**Jacques Gygax**  
Direktor Fromarte, Verband der  
Schweizer Käsespezialisten

„Schweizer Käse ist top, das wird von vielen noch unterschätzt. Damit das so bleibt, braucht es weiterhin eine gute Milchqualität, aber vor allem auch gute Käser. Die zu finden, ist gar nicht so einfach. Gefragt sind Leute mit unternehmerischem Geist, die bereit sind einen Betrieb zu übernehmen. Bei den Weltmeister-Käsern spürt man ganz genau, dass für sie käsen mehr ist, als nur ein Beruf. Das ist eine Passion. Solche Leute brauchen wir.“



**Jakob Freund**  
Verwaltungsratspräsident der  
neuerstellten Käserei Urnäsch

„Die Käserei zu bauen und zu finanzieren war eine grosse Herausforderung. Das Produkt zu verkaufen, ist es ebenfalls. Auf die 300 Tonnen Käse, die wir hier produzieren, hat niemand gewartet. Wir sind auf den Käse-Grosshandel angewiesen und spüren die dominante Rolle der Grossverteiler. Zudem hat unser Hauptprodukt, ein Hobelkäse, eine sehr lange Reifezeit. Und wer kauft schon ein Gramm Käse, bevor er ihn degustieren kann?“

Zusammenhang mit dem tiefen Milchpreis überlegt man überall, wie man die Wertschöpfung erhöhen könnte. Fast immer sieht man die Lösung in der regionalen Verarbeitung, der Molkerei vor Ort oder dem Neubau oder Ausbau einer Käserei.

Vor allem im Berggebiet. Aber nicht nur: Im Aargau wird z.B. demnächst mit dem Bau der Freiamter Käserei begonnen. Neue Käsereien wie in Grindelwald oder die neue Molkerei in Einsiedeln, sind zwar die Ausnahme. Meistens werden bestehende Käsereien „nur“ ausgebaut, oft schliessen sich zwecks Effizienzsteigerung mehrere Betriebe zusammen. Dabei nimmt die Verarbeitungskapazität niemals ab, sondern immer zu. Manchmal wird sie nur um zehn Prozent erhöht, manchmal um dreissig Prozent, in einzelnen Fällen wird sie verdoppelt. Trotzdem steht in jedem Businessplan der Absatz sei gesichert, angesichts der oftmals kleinen zusätzlichen Mengen scheint das kein Problem zu sein. Was sind schon eine oder zwei, ja auch zehn Millionen Kilo Milch angesichts der 1'200 Millionen Kilo, die derzeit in der Schweiz verkäst werden?

Die Referenzmengen bei den Sortenkäsereien werden eine Überproduktion bei Emmentaler, Gruyère, Appenzeller usw. zwar verhindern. Doch zahlreiche Käsereiprojekte setzen

nicht nur auf Sortenkäse, sondern zusätzlich auf Spezialitäten. Und sie planen immer öfter eine Baktofuge oder Mikrofiltration ein, damit Silomilch verkäst werden kann und die Käserei nicht von der Verfügbarkeit der silofreien Milch abhängt.

Vielleicht wäre alles kein Grund zur Beunruhigung, wenn die Erfahrungen mit den ehemaligen Mehrmengengesuchen nicht wären. Damals hiess es auch jedesmal: Die Menge ist gering, der Absatz gesichert, Verdrängung minimal und im Ausland warten ohnehin 550 Millionen Konsumenten auf Käse aus der Schweiz. Damals wie heute hatten alle Bauern Lieferverträge und beteuerten alle Milchkäufer und Milchverarbeiter ihre Absatzgarantien. Trotzdem wurde und wird noch immer massenhaft Schweizer Milch verpulvert, verbuttert oder hochsubventioniert auf den Weltmarkt exportiert ...

### Wettbewerbsverzerrung durch den Staat

Am Milchmarkt herrscht Konkurrenz. Und wo Konkurrenz herrscht, da kommt es auf jeden Rappen an; ganz besonders dann, wenn der Rappen vom Staat kommt.

In der EU werden Käsereiprojekte in der Regel mit a fonds perdu Beiträ-

gen gefördert, die bis zu 40 Prozent der Investitionen decken. Das führt zu einer Preisverzerrung von schätzungsweise 10 Rappen pro Kilo Milch. Verglichen damit wirken die zinslosen Investitionskredite, die Schweizer Bauern für gemeinschaftliche Käsereien beantragen können, bescheiden; sie stützen den Milchpreis gerade mal um rund 1,3 bis 1,5 Rappen pro kg Milch. Diese Investitionskredite können auch Gewerbebetriebe im Berggebiet in Anspruch nehmen, sofern sie nicht mehr als 1'000 Stellenprozent beschäftigen.

Das ist natürlich ein Dorn im Auge jener Käser, die diese Möglichkeit nicht haben. Doch Jacques Gygax, der Direktor von Fromarte, möchte daraus kein Drama machen. Er findet das nämlich nicht „matchentscheidend“. Viel wichtiger sei neben der Preisfrage für den Rohstoff Milch die Vermarktungsmöglichkeit: „Die grösste Herausforderung für die Käseproduzenten ist die Marktbearbeitung. Und die Frage, ob ein weiteres Nischenprodukt noch Platz hat oder ein anderes Produkt verdrängt.“

### Verdrängung auf den Märkten

Mit gutem Marketing kann man den Leuten einen zweiten Fernseher verkaufen, ihnen ein drittes Handy andrehen oder sie zum Kauf des fünfundreissigsten Paares Schuhe verführen. Doch man kann sie kaum dazu bewegen, zehn Prozent mehr Käse zu essen. Jedenfalls nicht in der Schweiz, wo der Käsekonsum schon jetzt rekordhoch ist.

Ein Blick in die Statistik wirkt ernüchternd: Herr und Frau Schweizbewohner verzehrten im Jahr 2009 im Schnitt zwar 240 Gramm mehr Käse als im Jahr zuvor, gleichzeitig tranken sie aber weniger Milch und assen weniger Butter. Alles in allem nahm der Konsum von Milchprodukten im letzten Jahr nicht zu, sondern gesamthaft um 11 Kilo pro Kopf ab. Besonders bitter: Der zusätzlich konsumierte Käse stammte aus dem Ausland, die minderkonsumierte Milchmenge ging dagegen aufs Konto der Inlandproduktion.

Wenn mehr Käse produziert wird, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder wird bestehender Käse verdrängt.

**Mehrere Käsereiprojekte sind derzeit im Bau, zum Beispiel die „Sennaria Surselva SA“ in Disentis.**



Dann kaufen die Leute Mutschli aus der Region, statt Emmentaler aus der Schweiz. Oder „Brauchtumskäse“ statt Bergkäse, „Scharfen Max“ statt Appenzeller. Zusätzlich angeheizt wird dieser Verdrängungskampf durch die Produktion von Sortenkäse-Imitaten, also von Käse der z.B. genau wie Appenzeller aussieht, genau wie Appenzeller schmeckt, aber eben nicht Appenzeller heisst.

Beim Export, also der zweiten Möglichkeit zusätzlich produzierten Käse abzusetzen, ist die Bilanz seit der Käsemarkoliberalisierung negativ; zumindest was die Menge angeht. Es wird nicht nur mehr Käse exportiert, sondern noch mehr Käse importiert. Eine Kehrtwende ist diesbezüglich nicht in Sicht.

Rund 80 Prozent des Schweizer Käses verlassen das Land in Richtung EU, in eine Staatengemeinschaft, die mit der Wirtschaftskrise kämpft und deren gemeinsame Währung fällt. Was dazu führt, dass EU-Käse in der Schweiz noch billiger, Schweizer Käse in der EU jedoch (relativ gesehen) noch teurer wird.

## Produzentenpreise in der Klemme

Die Schweizer Konsumenten haben letztes Jahr 1,1 Prozent mehr (Import-) Käse verzehrt. Das entspricht der Verarbeitung von rund 15 Millionen kg Milch - nur wenig mehr als das, was allein die Freiamter Käserei nächstes Jahr zusätzlich auf den Markt bringen will.

Mit allen derzeit in der Schweiz diskutierten Neu- und Ausbauplänen würde die Käseproduktion um ein Mehrfaches dieses Mehrkonsums gesteigert. Um wieviel, ist schwer abzuschätzen, denn es gibt keine zentrale Meldestelle für Käsereiprojekte, es gibt ja auch keine Milchkontingentierung mehr und ohnehin herrscht der freie Markt. Zudem liegen noch gar nicht alle Projekte auf dem Tisch.

Rein überschlagsmäßig könnte die Käsemenge jedoch um deutlich mehr als nur zwei, drei Prozent ausgedehnt werden, sogar zehn Prozent scheinen möglich zu sein. Und selbst wenn nur ein Drittel der angedachten Projekte realisiert wird, ist abzusehen, dass die Käsepreise unter Druck geraten. Dann geht es für die Käsereien nur noch um die Frage wer wen verdrängt. Und für die Bauern darum, ob der Käsepreismilchpreis schneller oder langsamer sinkt als der Industriemilchpreis. ■



## JEDE INVESTITION IST AUCH EIN RISIKO

Mit dem Neu- oder Umbau von Milchverarbeitungsbetrieben und Käsereien werden in der Regel hehre Ziele verfolgt. Man will effizienter arbeiten, innovative Produkte herstellen und natürlich die Wertschöpfung erhöhen und in der Region halten. Drei Beispiele aus der Praxis zeigen, wie gefährlich schmal die Gratwanderung zwischen Wertschöpfung und Wertvernichtung sein kann:

### Napfmilch AG

Zehn Jahre lang war die Napfmilch AG ein Vorzeigeprojekt für bäuerliche Selbsthilfe, welches seine Produkte mit grossem Erfolg unter anderem an Coop verkaufte. Doch dann wagte man einen Neubau, tätigte grössere Investitionen. Es kam zu technischen Problemen, dann zu Qualitätsproblemen, der Umsatz brach ein. Die Nachlassstundung folgte. Das Aktienkapital von über 700'000 Franken war verloren, Gläubiger wurden enttäuscht. Nur dank Bildung einer Auffanggesellschaft kann die „Neue Napfmilch AG“ den Betrieb inzwischen weiterführen.

### Regio Molkerei Frenkendorf

Mit viel Herzblut und Begeisterung liessen Initianten aus dem Raum Basel vor drei Jahren eine Regio-Molkerei für 4,5 Millionen kg Milch

auf der grünen Wiese bauen. Statt die Wertschöpfung der Bauern zu erhöhen, wurde sie zur Geldvernichtungsmaschine. Fehlinvestitionen (so liegt z.B. eine Butterwanne bis heute ungenutzt herum), Baufehler (die zu dichte Gebäudehülle verhindert den Feuchtigkeitsaustausch), Planungsfehler (ungewartete Anlagenteile führten zu Schimmelbildung), betriebliche Fehler (aus 100 Litern angelieferter Milch wurden nur 85 Liter verkaufsfähige Produkte hergestellt) zusammen mit häufigem Führungswechsel (drei Geschäftsführer in zwei Jahren) führten zum finanziellen Ruin. Die Molkerei steht vor dem Aus. Nur ein Wunder - oder ein Investor der 14 Millionen Franken Schulden in Kauf nimmt - kann sie noch retten.

### Käserei Urnäsch

Auch das Vorzeigeprojekt für ein Regionales Entwicklungsprojekt ging nicht problemlos über die Bühne. Ein mit diesem Projekt offensichtlich überforderter Architekt erkrankte an Burn-Out, damit fiel die Bauleitung aus, der Bauzeitplan entgleitete, es kam zu massiven Kostenüberschreitungen. In der Folge wurde an allen Ecken und Enden gespart, so auch bei der Klimaanlage im Käsekeller, was später zusätzliche Investitionen erforderte um die gewünschte Qualität erreichen zu können. ED

**Neue Käsereien, wie z.B. die Käserei in Urnäsch, spüren sehr schnell, dass der Käsemarkt hart umkämpft ist.**