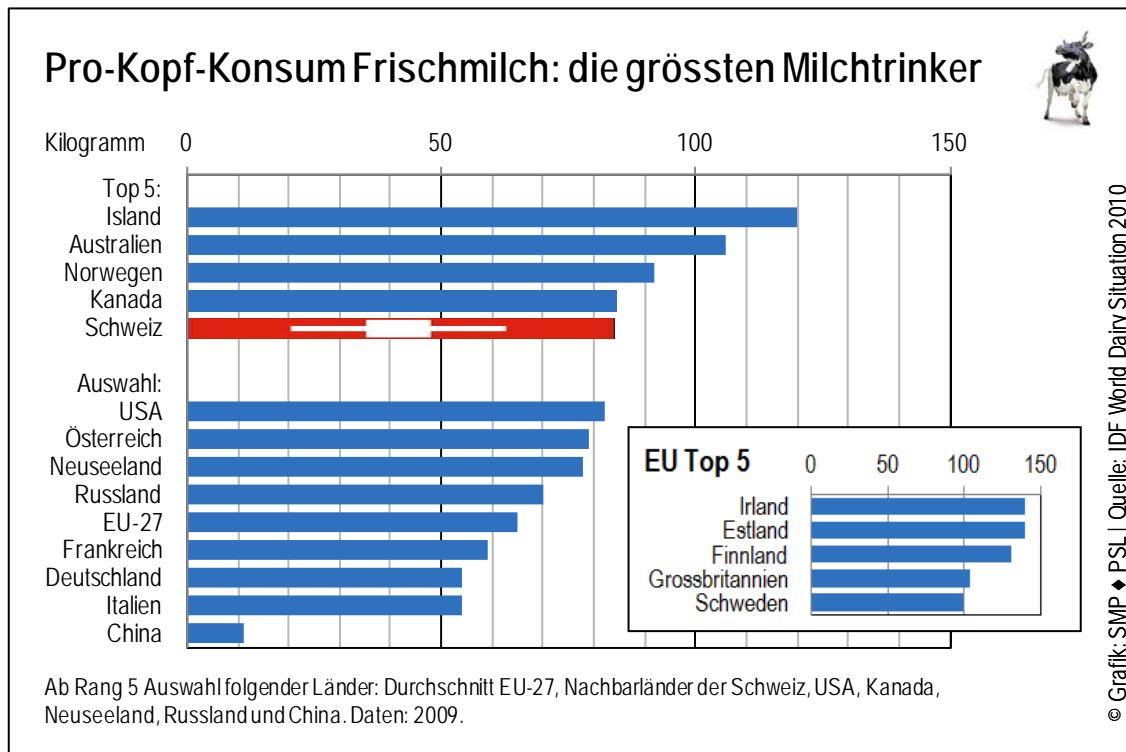


Info: Pro-Kopf-Konsum von Milch und Milchprodukten

4. Mai 2011

Die Schweiz mischt international auf den vordersten Rängen mit



Die kürzlich publizierten Konsumzahlen von Milch und Milchprodukten weisen für die Schweiz einen Verbrauch von fast 380 Kilogramm Milch pro Person und Jahr aus. Im Mehrjahresvergleich ist der Konsum auf hohem Niveau stabil. Doch wie steht die Schweiz im internationalen Vergleich da? Aufgrund der enormen Vielfalt an Produkten, die aus der Milch hergestellt werden, ist ein Vergleich auf der Basis Frischmilch-Verbrauch praktisch unmöglich. Schon bei Butter, die ein gut standardisiertes Produkt ist, ist unklar, wie normale Butter mit 82 Prozent Milchfett und Lightbutter miteinander verglichen werden. Noch schwieriger ist es bei Käse. Während für Frisch- und Weichkäse deutlich unter zehn Kilogramm Milch benötigt werden, um ein Kilogramm Käse herzustellen, sind bei den in der Schweiz häufig konsumierten Halbhart- und Hartkäsen deutlich über zehn Kilogramm Milch verarbeitet.

Die International Dairy Federation (IDF) unternimmt die Herausforderung des Konsumvergleichs und publiziert eine Länderstatistik, die auf dem Verbrauch der Produktgruppen Konsummilch, Käse und Butter basiert. Die IDF weist zudem für die EU den Durchschnitt ihrer 27 Länder aus, was für die Rangierung der Schweiz einen leichten Vorteil ergibt. Denn obwohl einzelne EU-Länder in bestimmten Produktgruppen im Verbrauch höher liegen, übertrifft die Schweiz überall den EU-27-Durchschnitt. In den Grafiken sind deshalb jeweils die Top-5-Länder gemäss der IDF-Statistik ausgewiesen. Die weiteren Grafikdaten beruhen auf einer gezielten Länderauswahl, zudem sind für jede Produktgruppe die fünf EU-Länder mit dem höchsten Verbrauch in einer kleinen Grafik eingefügt. Auch wenn einzelne EU-Länder den Verbrauch der Schweiz übertreffen, wie beispielsweise Irland bei der Konsummilch, Griechenland bei Käse oder Frankreich bei Butter, so ist die Schweiz neben

Island jenes Land, das in allen drei Produktgruppen Konsummilch, Käse und Butter auf den vordersten Plätzen mitmischt.

