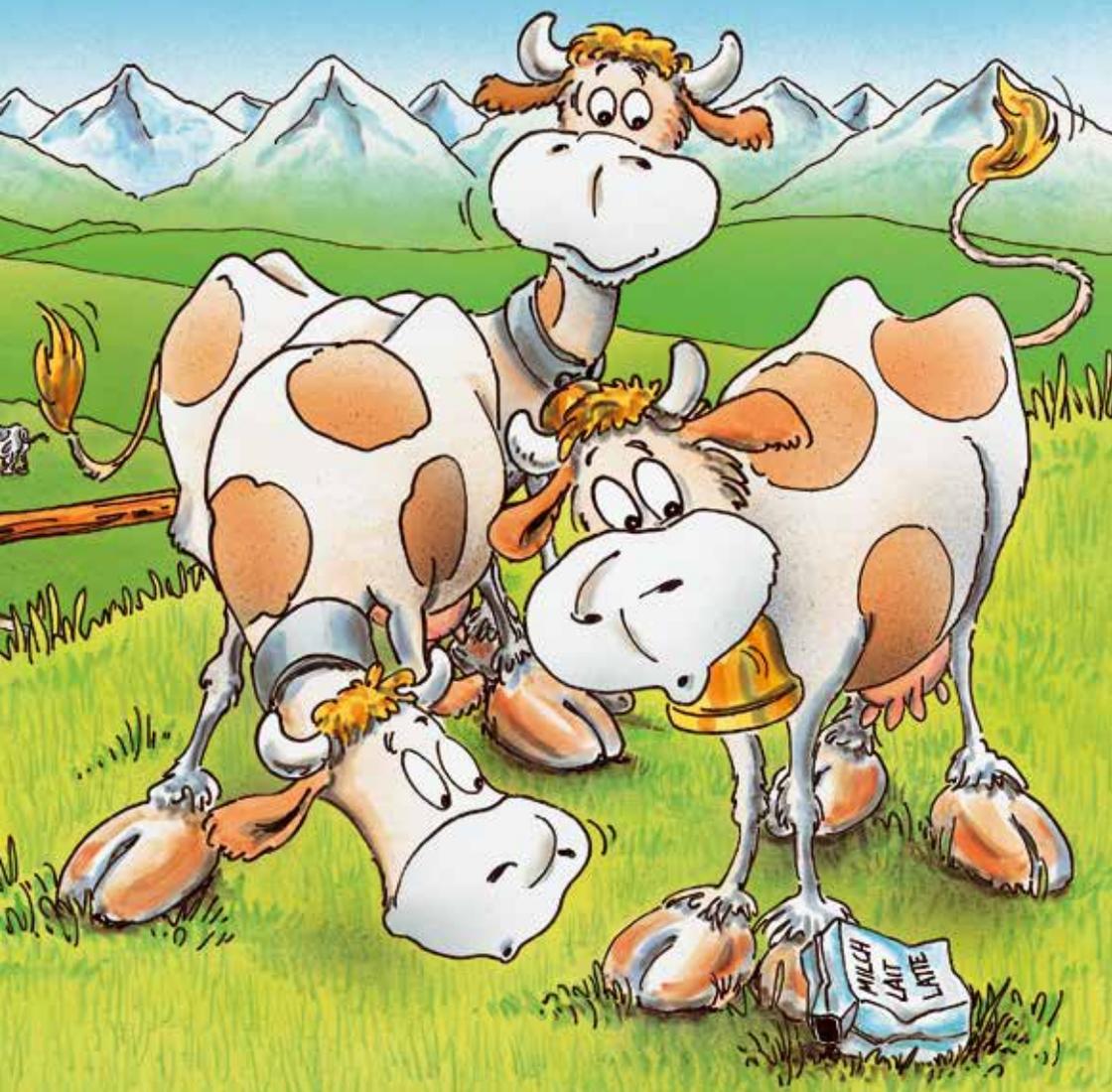


Alles über die Schweizer

MILCH



Kühe gehören einfach zur Schweiz

Eine Kuh macht Muh – viele Kühe machen Mühe, könnte man meinen. Mühe machen sie den Bauern keine, die rund 575'000 Milchkühe in der Schweiz, etwas Arbeit allerdings schon.

Ihre Milch gehört bereits zum täglichen Frühstück. Denn ohne Milch müsste der Kaffee schwarz getrunken und das Müesli trocken gegessen werden. Zudem gäbe es ohne Milch weder Käse noch Butter, Joghurt oder Schokolade.

Hinter Milch und Milchprodukten stehen zehntausende von Bauern und hunderte von Käsereien und Molkereien. Am Anfang der «Milchstrasse» steht der Bauer. Jeder vierte Franken, den die Bauern verdienen, kommt direkt aus der Milchproduktion.

Wenn Kühe und Kälber auf der Weide grasen, pflegen und schützen sie die Landschaft. Ohne sie würde das Land verwildern. Kühe gehören einfach zur Schweiz, auch wenn sie auf den Strassen hie und da etwas liegen lassen.



Auf der Weide ...

Frühmorgens macht sich der Bauer auf den Weg zur Weide, wo die Kühe die Nacht verbracht haben. Nur bei schlechtem Wetter übernachten die Kühe im Stall.

... und im Stall

Im Stall werden die Kühe gemolken. Es gibt heute kaum mehr Bauern, die von Hand melken; das gleichmässige Ticken der Melkmaschine ist aus dem Kuhstall nicht mehr wegzudenken. Auch Melkroboter gibt es in Schweizer Milchviehställen zu sehen. Die Kühe geben heute mehr Milch als früher. Mit privatrechtlichen Verträgen wird bestimmt, wie viel Milch jeder Bauer zu welchem Preis abliefern kann.

Die Maschine melkt wie ein Kalb

Wenn der Bauer die Kühe von Hand melkt, presst er die Milch aus der Zitze. Die Melkmaschine hingegen melkt die Milch aus den Eutern, genau so, wie es ein Kalb macht. Die kleinste, aber immer noch recht verbreitete Melkmaschine ist die Eimer-Melkanlage. Dabei trägt der Bauer die Milch nach dem Melken in die grosse Milchkanne. Bei der Rohrmelkanlage hingegen fliesst die Milch durch Röhren in einen zentralen Behälter. Immer mehr werden die Kühe in einem speziell eingerichteten Raum, dem Melkstand, gemolken. Diese Art zu melken erspart dem Landwirt viel Zeit. Bei den ebenfalls vermehrt zum Einsatz kommenden Melkrobotern bestimmt die Kuh den genauen Zeitpunkt des Melkens gar weitgehend selber.

Fast 20 Liter Milch pro Tag

Ein Bauer hält durchschnittlich 43 Stück Rindvieh, davon sind 25 Kühe, der Rest Kälber, Rinder, Ochsen und Stiere. Durchschnittlich gibt eine Schweizer Kuh 7'010 Liter Milch im Jahr. Das sind rund 20 Liter pro Tag.

Die Milchleistung hängt aber sehr stark von der Rasse der Kuh ab. Spitzentiere geben jährlich einige tausend Liter mehr. Normalerweise bringen Kühe jedes Jahr ein Kalb auf die Welt. Während der letzten acht Wochen vor der Geburt werden die Kühe nicht mehr gemolken; der Landwirt stellt sie «trocken». Darum geben Kühe nur während zehn Monaten im Jahr Milch.

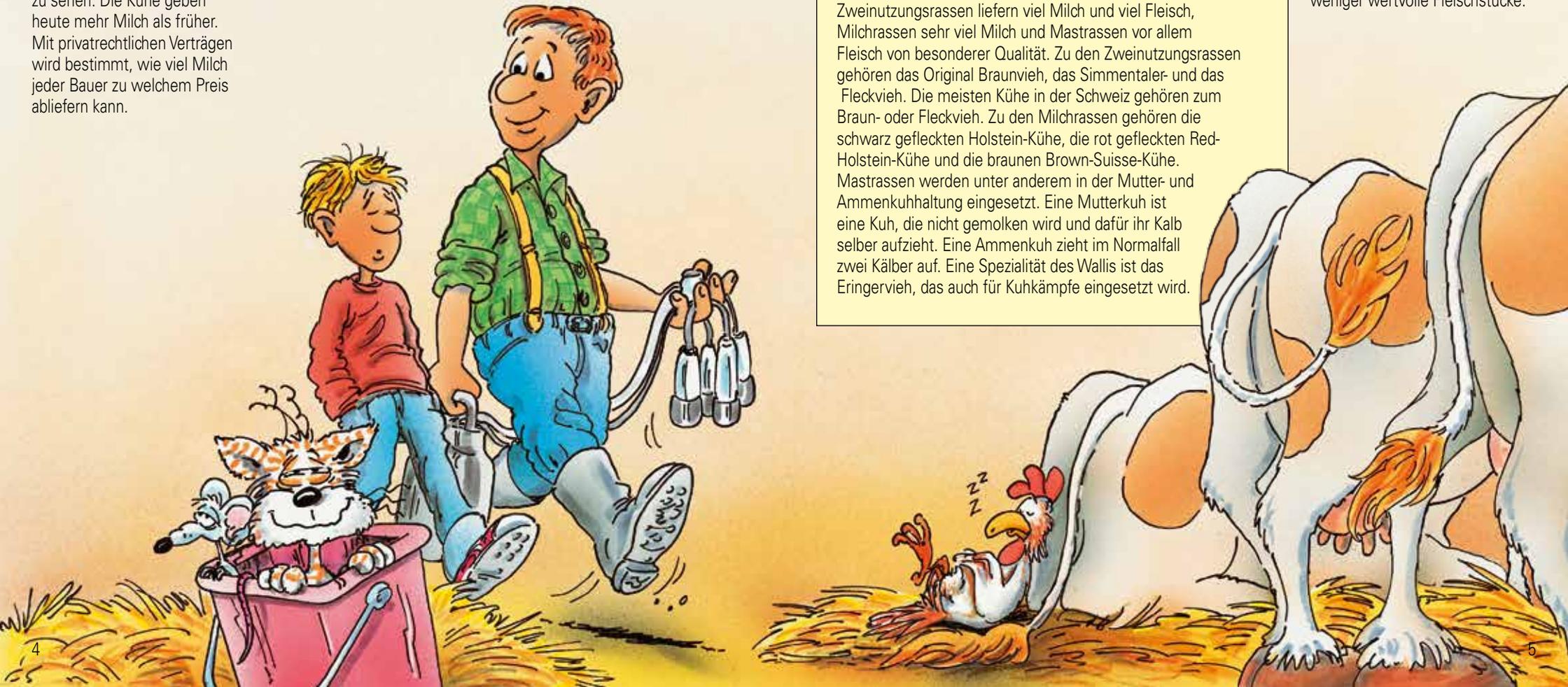
Diese zehn Monate nennt der Bauer Laktationszeit. Gleich nach dem Kalben gibt eine Kuh einige Liter Milch mehr, gegen Ende der Laktationszeit einige Liter weniger.

Liebesbeziehungen ins Ausland

Damit die Kühe mehr Milch geben, werden sie mit ausländischen Rassen gekreuzt. Man versucht aber nicht nur die Milchleistung, sondern auch die Fleischleistung der Tiere zu verbessern. Kühe, die viel Milch geben, liefern normalerweise weniger wertvolle Fleischstücke.

Braune, Gefleckte und Schwarze

Kühe lassen sich in drei Gruppen einteilen. Es gibt Zweinutzungsrassen, Milchrassen und Mastrassen. Zweinutzungsrassen liefern viel Milch und viel Fleisch, Milchrassen sehr viel Milch und Mastrassen vor allem Fleisch von besonderer Qualität. Zu den Zweinutzungsrassen gehören das Original Braunvieh, das Simmentaler- und das Fleckvieh. Die meisten Kühe in der Schweiz gehören zum Braun- oder Fleckvieh. Zu den Milchrassen gehören die schwarz gefleckten Holstein-Kühe, die rot gefleckten Red-Holstein-Kühe und die braunen Brown-Suisse-Kühe. Mastrassen werden unter anderem in der Mutter- und Ammenkuhhaltung eingesetzt. Eine Mutterkuh ist eine Kuh, die nicht gemolken wird und dafür ihr Kalb selber aufzieht. Eine Ammenkuh zieht im Normalfall zwei Kälber auf. Eine Spezialität des Wallis ist das Eringervieh, das auch für Kuhkämpfe eingesetzt wird.



Vom Hof in die Sammelstelle

Der Bauer liefert die Milch in die Sammelstelle, wo sie gewogen und in grossen Kühltanks gelagert wird. Von den Sammelstellen wird die Milch in Tankwagen in die Molkereien und Verarbeitungsstellen geführt. Immer mehr Landwirte lassen die Milch auf dem Hof von einem Tankwagen abholen, der direkt zur Molkerei fährt. Gesamthaft gesehen liefern die Bauern jedes Jahr etwa 3,4 Millionen Tonnen Milch ab. Würde man diese Menge in Güterwagen laden, ergäbe dies einen über 500 Kilometer langen Zug.

Mäuse unerwünscht

Weil Milch nur beschränkt haltbar ist, müssen alle an der Milchproduktion Beteiligten sehr sauber arbeiten. Darum wird die Milch auf ihrem Weg zwischen dem Bauernhof und dem Verkaufsladen immer streng kontrolliert und stets gekühlt. Der Bauer muss sehr sorgfältig melken, damit nicht das kleinste Stückchen Schmutz in das kostbare Gut gelangt. Mäuse beispielsweise haben in der Milchkanne nichts zu suchen.

Auch wird die Milch nach dem Melken gleich abgekühlt. In Käsereien liefern die Bauern die Milch normalerweise zweimal

täglich ab. Bei Molkereien wird die Milch in der Regel einmal innerhalb von zwei Tagen abgeholt.

Der Weg der Milch

Die Leute sollen immer und überall Milch und Milchprodukte kaufen können. Deshalb haben die Milchproduzenten die Sammlung und Verarbeitung der Milch vor 100 Jahren selber in die Hand genommen. Der Dachverband heisst: Schweizer Milchproduzenten SMP.



Milchmenge und Milchpreis

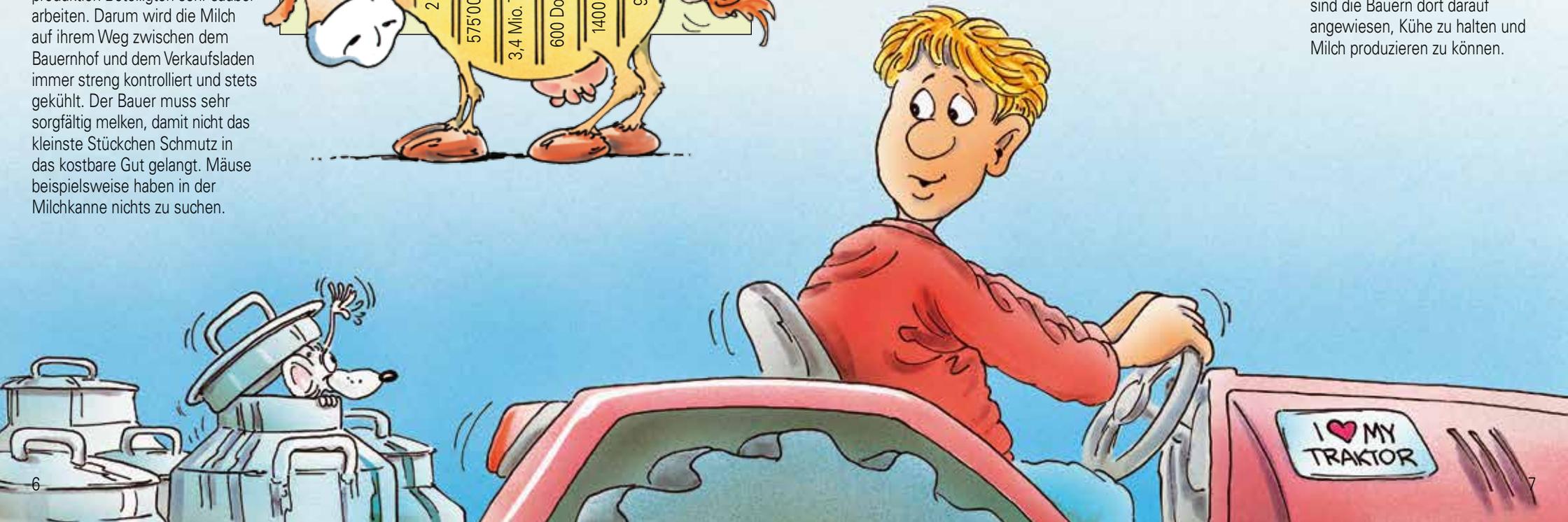
Früher hatte jeder Bauer ein Milchkontingent, worin festgelegt war, wie viel Milch er pro Jahr abliefern konnte. Die Milchkontingentierung ist im Frühling 2009 aufgehoben worden. Nun bestimmt der Markt, welchen Preis der Bauer für die Milch erhält. In der Branchenorganisation Milch, in der die Milchverarbeiter und die Milchbauern zusammensitzen, werden die Richtpreise ausgehandelt. Wird zu viel Milch produziert, sinken die Produzentenpreise, hat es zu wenig, steigen die Preise wieder an. So soll sich die von den Bauern produzierte Milchmenge selber regulieren.

Strenge Kontrollen

Die Milch sämtlicher Verkehrsmilchproduzenten wird 24-mal im Jahr von Kontrolleuren auf die Keimbelastung, den Zellgehalt, auf Rückstände von Hemmstoffen sowie den Gefrierpunkt geprüft. Die Verarbeiter sind zudem verpflichtet, jeden Milcheingang zu prüfen. Sind die Ergebnisse ungenügend, erhält der Bauer weniger Geld für die Milch. Periodisch werden auch die Ställe kontrolliert. Kleine weisse Mäuse werden nicht geduldet.

Bergbauern sind auf Kühe angewiesen

Auf Betrieben in den Bergen können die Bauern häufig keinen Ackerbau betreiben. Es ist zu kalt, es regnet zu viel oder das Gelände ist zu steil. Darum sind die Bauern dort darauf angewiesen, Kühe zu halten und Milch produzieren zu können.



100 Kilogramm Gras oder 20 Kilogramm Heu

Auf dem Menüplan der Kühe steht weder Rösti noch Brot oder Cornflakes, dafür Gras, Heu oder Silage und etwas Getreide. Eine Kuh frisst im Sommer jeden Tag etwa 100 Kilogramm frisches Gras und im Winter 20 Kilogramm Heu, so genanntes Raufutter. Dazu kommen 50 bis 100 Liter

Wasser, etwas Salz und etwa 2 Kilogramm Zusatzfutter, hauptsächlich Getreide.

Wenn eine Kuh mehr Milch geben soll, muss sie besseres Raufutter und mehr Getreide erhalten. Je geschmackvoller und reichhaltiger das Futter ist, desto mehr frisst eine Kuh und umso mehr Milch kann sie geben.

Ein gemütlicher Stall für den Winter

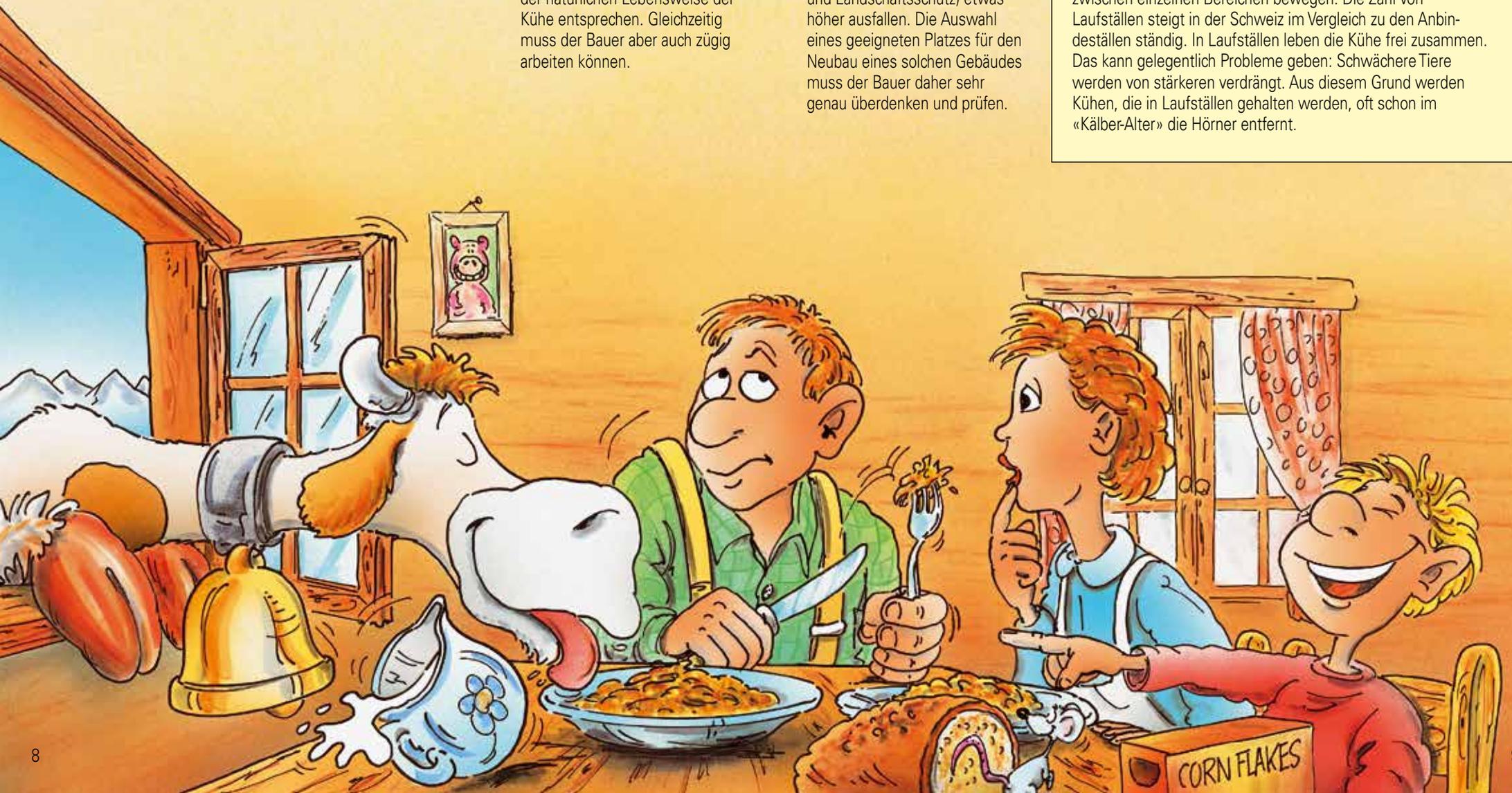
Wenn Kühe auf der Weide sind, ist dies natürlich und gesund. Im Spätherbst und im Winter aber, wenn es kälter wird und kein Gras mehr wächst, bleiben die Kühe im Laufhof oder im Stall. Damit sie sich darin wohl fühlen, brauchen sie genügend Platz und Licht sowie frische Luft. Ein Stall sollte der natürlichen Lebensweise der Kühe entsprechen. Gleichzeitig muss der Bauer aber auch zügig arbeiten können.

Zudem soll der Bau eines Stalles nicht allzu teuer sein. In der Schweiz kostet das Bauen wegen den höheren Material- und Lohnkosten mehr als im Ausland. Ein Stallplatz für eine Kuh kostet in der Schweiz bis zu 24'000 Franken. Je nach Standort und Lage des landwirtschaftlichen Gebäudes können die Baukosten aufgrund von strengeren Gesetzgebungen (z. B. Natur- und Landschaftsschutz) etwas höher ausfallen. Die Auswahl eines geeigneten Platzes für den Neubau eines solchen Gebäudes muss der Bauer daher sehr genau überdenken und prüfen.



Anbindeställe und Laufställe

Es gibt zwei verschiedene Arten von Ställen, Anbinde- und Laufställe. In Anbindeställen stehen, fressen und liegen die Kühe an ihren Plätzen, in Laufställen können sie sich frei zwischen einzelnen Bereichen bewegen. Die Zahl von Laufställen steigt in der Schweiz im Vergleich zu den Anbindeställen ständig. In Laufställen leben die Kühe frei zusammen. Das kann gelegentlich Probleme geben: Schwächere Tiere werden von stärkeren verdrängt. Aus diesem Grund werden Kühen, die in Laufställen gehalten werden, oft schon im «Kälber-Alter» die Hörner entfernt.



Nur Gras ...

In weiten Teilen der Schweiz ist es im Winter sehr kalt, und das ganze Jahr durch regnet es viel. Der Bauer muss daran denken, wenn er bestimmt, was auf seinem Land angebaut werden soll. Deshalb wächst auf einem von drei Schweizer Landwirtschaftsbetrieben nur Gras.

... oder auch Weizen ...

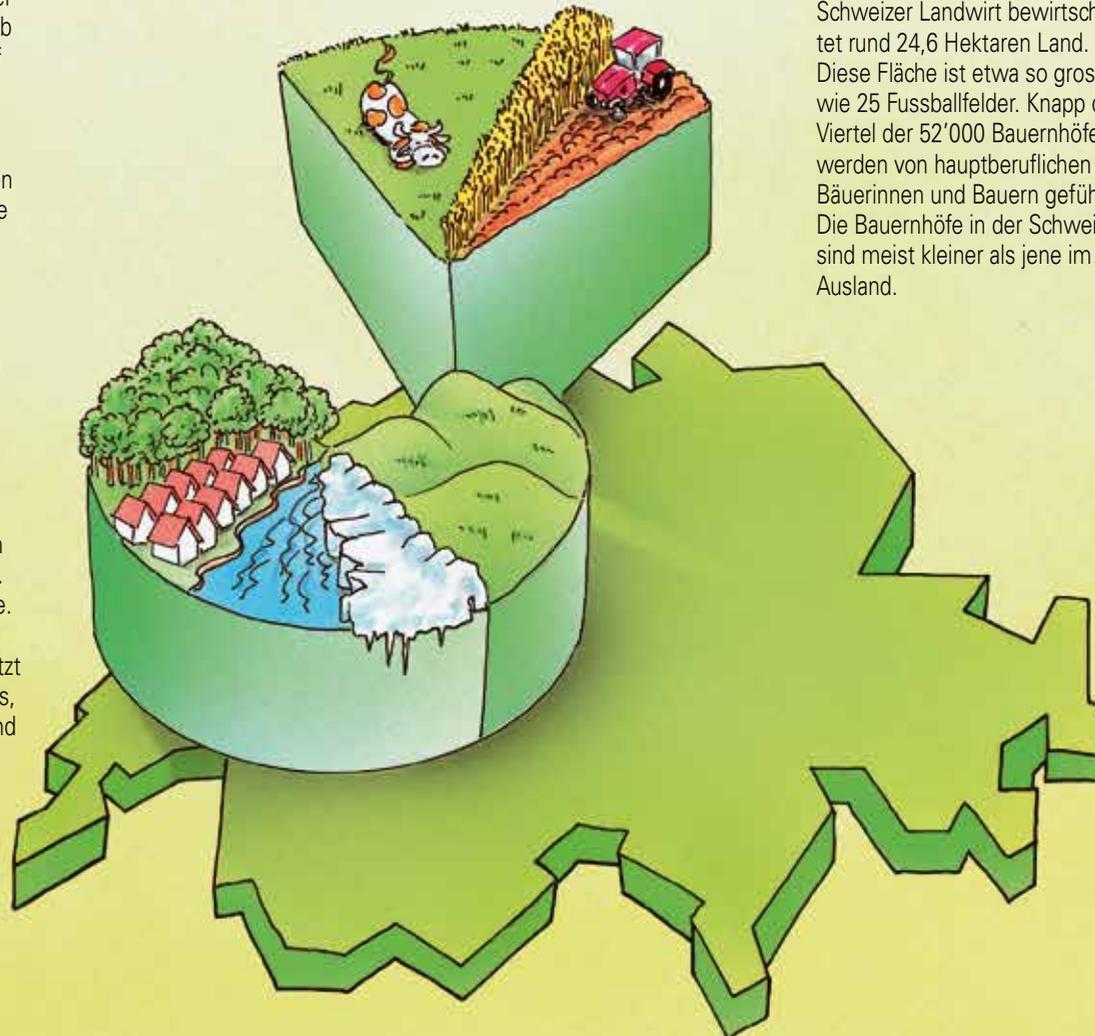
Im Mittelland ist das Klima milder und das Gelände flacher. Deshalb sind hier Betriebe verbreitet, auf denen auch Ackerbau betrieben wird. Die wichtigste Ackerfrucht ist der Weizen. In der Schweiz wächst auf rund 83'000 Hektaren Weizen und anderes Brotgetreide wie Roggen und Dinkel. Auf weiteren rund 61'000 Hektaren wird Futtergetreide wie Gerste, Mais und Hafer angebaut, das später wiederum den Tieren verfüttert wird.

... oder beides?

Sinnvoll ist es, wenn auf einem Betrieb Tiere leben und daneben Ackerkulturen angebaut werden. Tiere produzieren Mist und Gülle. Kuhmist und Gülle können auf den Feldern als Dünger eingesetzt werden. Dann wächst mehr Gras, das von den Tieren gefressen und wieder ausgeschieden wird.

Die Schweiz ist ein Grasland

58 Prozent des Schweizer Kulturlandes wird als Naturwiese genutzt. Nicht eingerechnet sind die Alpweiden. Auf Naturwiesen wird – im Gegensatz zu Kunstwiesen – nichts angesät. Es wird Gras geerntet. 12 Prozent des Kulturlandes sind Kunstwiesen und 26 Prozent Ackerland. Auf den restlichen 4 Prozent werden Reben, Obstbäume und Gemüse angepflanzt. Die Natur- und Kunstwiesen liefern den 1,5 Millionen Stück Rindvieh – davon 575'000 Milchkühe – auf den 36'000 rindviehhaltenden Betrieben in der Schweiz das tägliche Brot – äh Gras.



Weniger Betriebe und weniger Bauern

Seit Jahren nimmt die Zahl der Bauern und Bauernhöfe in der Schweiz ab. Während 1965 noch über 450'000 Männer und Frauen in der Landwirtschaft tätig waren, waren es im Jahr 2016 noch 150'000 oder knapp 2 Prozent der Bevölkerung. Die verbleibenden Bauernbetriebe werden dafür immer etwas grösser. Ein hauptberuflicher Schweizer Landwirt bewirtschaftet rund 24,6 Hektaren Land. Diese Fläche ist etwa so gross wie 25 Fussballfelder. Knapp drei Viertel der 52'000 Bauernhöfe werden von hauptberuflichen Bäuerinnen und Bauern geführt. Die Bauernhöfe in der Schweiz sind meist kleiner als jene im Ausland.

Ohne Kälber keine Milch

Kühe geben nur Milch, wenn sie Kälber zur Welt bringen können. Von den rund 700'000 Kälbern, die pro Jahr in der Schweiz geboren werden, kann nicht jedes als Kuh oder Stier aufgezogen werden, sonst gäbe es bald mehr Kühe und Stiere als Menschen.

Nur knapp jedes dritte Kalb wird grossgezogen. Die anderen werden geschlachtet, bevor sie ausgewachsen sind. Aus dem Gras, das die Kühe gefressen haben, wird Milch und Fleisch.

ÖLN und Bio

Der Bund motiviert die Landwirte, nicht möglichst hohe Erträge anzustreben, sondern in erster Linie Natur und Landschaft zu pflegen. Für diese Anstrengungen werden die Bauern mit Direktzahlungen belohnt. Mehr als 99 Prozent aller Schweizer Landwirtschaftsbetriebe erbringen den für den Bezug von Direktzahlungen notwendigen ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN). Sie verpflichten sich damit, Mineraldünger und Pflanzenschutzmittel so wenig wie möglich einzusetzen und die Auflagen der strengen schweizerischen Tierschutzbestimmungen einzuhalten. Über 13 Prozent aller Bauern gehen sogar noch einen Schritt weiter und produzieren biologisch. Sie verzichten ganz auf Mineraldünger und Pflanzenschutzmittel.



Im Tankwagen zur Molkerei

Gut 3,4 Millionen Tonnen Milch bringen die Bauern jährlich in die Sammelstellen und Käsereien. Würde die gesamte Milchmenge getrunken, müsste jede Person in der Schweiz jeden Tag 1,1 Liter Milch trinken. Als Konsummilch in den Handel kommt jedoch nur gut 11 Prozent der Milch. Rund 85 Prozent der Milch wird zu Käse, Butter, Rahm und anderen Milchprodukten verarbeitet.

Die Arbeit in der Molkerei

Wer in der Molkerei arbeitet, muss an komplizierten technischen Anlagen und am Umgang mit Lebensmitteln Freude haben. Die Milchtechnologin und der Milchtechnologe steuern, überwachen und kontrollieren die Herstellung der Produkte.

Aus 40 Prozent der Milch wird Käse

Rund 42 Prozent der Schweizer Milch werden in den Käsereien und Molkereien zu Käse verarbeitet. 16 Prozent der Milch werden zu Butter verarbeitet, 8,2 Prozent zu Rahm, 11,3 Prozent werden als Konsummilch getrunken und der Rest geht an die Lebensmittelindustrie, wo die Milch in Milchpulver, Frischkäse, Joghurt und andere Frischprodukte umgewandelt wird.

Daneben garantieren die Laborantinnen und Laboranten durch viele verschiedene Untersuchungen die Qualität der Milchprodukte. Ganz wichtig ist dabei die Lagerung. Die Aufgabe des Lageristen ist es, die richtige Menge rechtzeitig und kostengünstig am richtigen Ort bereitzustellen.

Bauern schliessen sich zusammen

Ende des 19. Jahrhunderts beschlossen die Bauern, in Genossenschaften zusammenzuarbeiten. Nach 1900 schlossen sich die Genossenschaften zu regionalen Milchverbänden zusammen.

Gemeinsam billiger anbieten

Im Laufe der Zeit haben sich verschiedene Milchverarbeiter zusammengeschlossen. Dadurch entstanden Grossmolkereien, welche günstiger arbeiten können als die kleinen Käsereien und Molkereien. Sie können ihre Milchprodukte darum auch günstiger verkaufen. Durch ihre Grösse können sie auch die Gestaltung des Produzentenpreises stark beeinflussen.

Der Verband der Schweizer Milchproduzenten als Dachorganisation

Die regionalen Milchverbände gründeten 1907 den Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) als Dachorganisation. Der Verband setzt sich für die Interessen der Milchbauern ein. Seit 1999 heisst dieser Verband Schweizer Milchproduzenten (SMP).

Andere Organisationen

Nebst dem SMP und den regionalen Milchverbänden gibt es noch andere Organisationen, die sich mit dem Handel von Milchprodukten und Käse beschäftigen. Die Branchenorganisation Milch, in der die Bauern und die Verarbeiter zusammengeschlossen sind, will das Milchangebot der Nachfrage anpassen. Dafür gibt die Branchenorganisation in regelmässigen Abständen einen Richtpreis für die Milch heraus. Für den Käse übernimmt der Käser-Verband Fromarte die Interessensvertretung. Sortenorganisationen wie zum Beispiel Emmentaler Switzerland oder Raclette Suisse kümmern sich um den Schutz und die Reinheit der Sorte. In grösseren Mengen exportiert werden die Käsesorten Emmentaler, Gruyère, Appenzeller, Tête de Moine, Raclette, Tilsiter und Sbrinz.



Modernste Technik

Wer eine grosse Molkerei besucht, staunt nicht schlecht: Obwohl hier tonnenweise Milchprodukte hergestellt werden, ist kein Tropfen Milch zu sehen. Dafür stehen überall Stahltanks und Leitungen mit pfeifenden Ventilen und Pumpen. Von der Kommandozentrale aus werden die verschiedenen Anlagen mit Hilfe von Computern gesteuert und überwacht.

Aus der Milch werden in der Molkerei unter anderem Käse, Joghurt und Quark hergestellt. Solche Milchprodukte wurden vor langer Zeit erfunden, um die Milch haltbar zu machen. Erst im 20. Jahrhundert wurde es möglich, Trinkmilch, Rahmglace und Desserts herzustellen. Diese Produkte werden Frischmilchprodukte genannt.

Homogenisieren ...

Wenn Milch frisch ab Kuh stehen gelassen wird, rahmt sie auf:

Die kleinen Fettkügelchen in der Milch steigen an die Oberfläche und bilden eine Rahmschicht. Um das zu verhindern, wird die Milch homogenisiert. Die Fettkügelchen werden so weit zerkleinert, bis sie nicht mehr aufsteigen können.

... pasteurisieren ...

Gleichzeitig mit dem Homogenisieren wird die Milch stets auch pasteurisiert oder uperisiert. Beim Pasteurisieren wird die Milch kurz

auf über 72 Grad Celsius erhitzt. Dieser Vorgang macht Milch einige Tage haltbar, allerdings muss sie gekühlt aufbewahrt werden. Bei der Hochpasteurisation erhitzt man die Milch gar auf 85–134 Grad Celsius. Die Milch wird dadurch praktisch keimfrei und noch länger haltbar als beim Pasteurisieren, muss aber weiterhin gekühlt werden.

... und uperisieren

Soll die Milch länger und ungekühlt aufbewahrt werden können, muss sie uperisiert werden. Dabei wird sie kurz auf über 135 Grad Celsius erhitzt und sofort wieder abgekühlt. So bleibt sie ungeöffnet bei Zimmertemperatur zwischen 8 und 12 Wochen haltbar.

Im Weiteren haben Milchtrinker die Wahl zwischen verschiedenen hohem Fettgehalt ihres Muntermachers: Neben der Vollmilch gibt es teilentrahmte, halbentrahmte oder entrahmte Milch.

Rahm herstellen oder «Wäsche auswinden»

Rahm wird im selben Arbeitsgang hergestellt wie Magermilch. In grossen Zentrifugen wird Milchfett von den anderen Milchbestandteilen getrennt. Das geschieht auf ähnliche Weise wie beim Wäscheauswinden, wo das Wasser aus der Wäsche geschleudert wird. Zurück bleibt einerseits die entrahmte Milch – die Magermilch – und andererseits der Rahm.

Vorzugs-, Käserei- oder «Die Butter»?

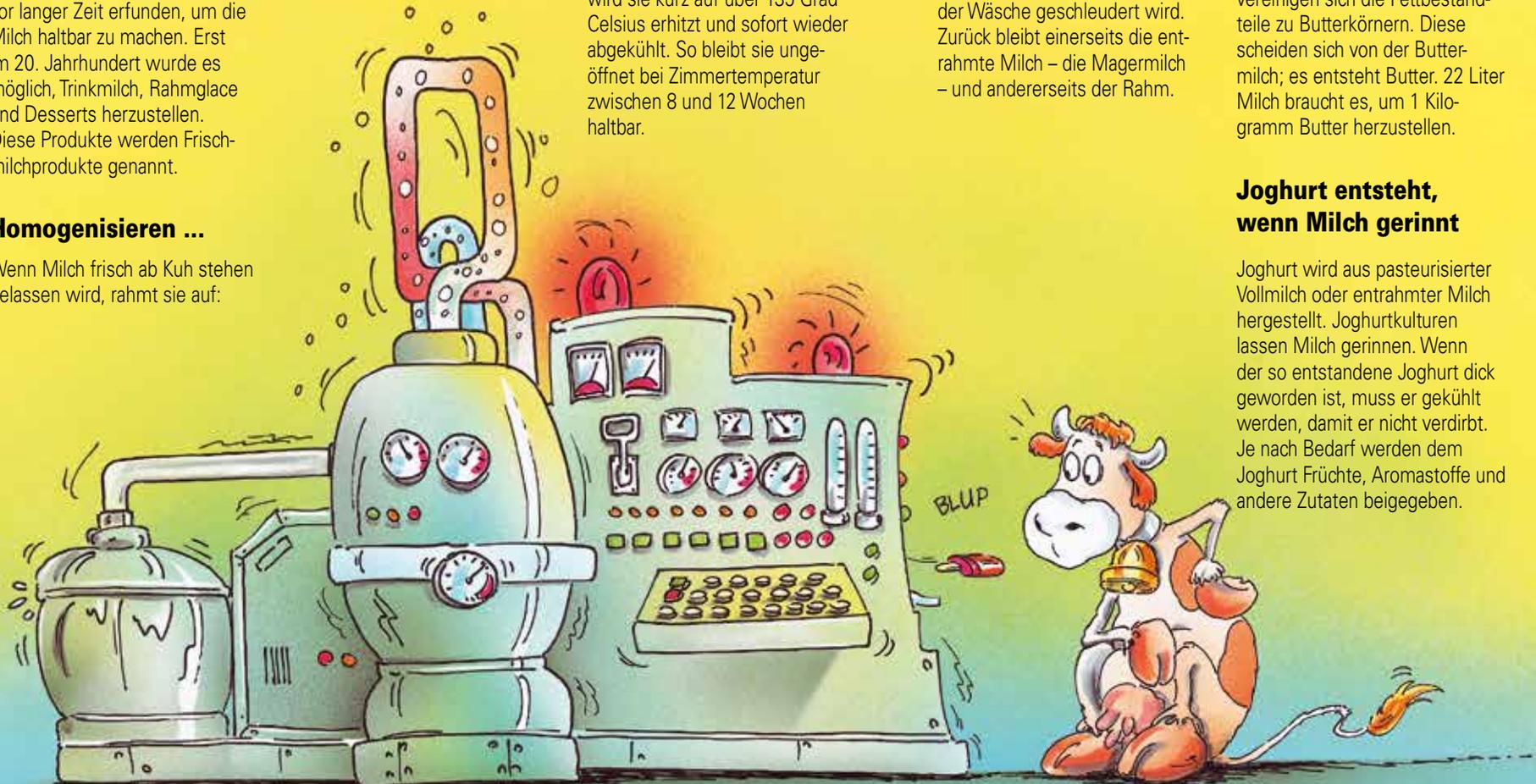
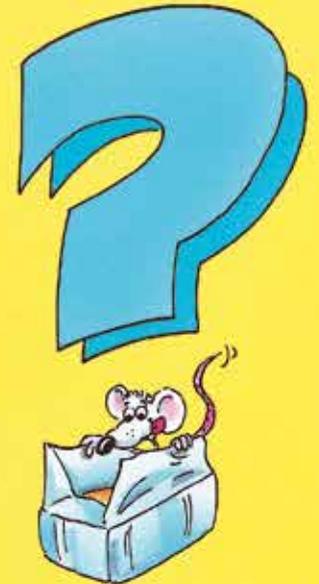
Vorzugsbutter wird aus 100 Prozent Milchrahm hergestellt. Käsereibutter entsteht aus Milchrahm und Sirtenrahm, der bei der Produktion von Käse aus der Molke gewonnen wird. Es gibt auch gesalzene Butter und Lightbutter. Gesalzene Butter ist keine neue Erfindung. Das Salz hatte früher die Aufgabe, die Butter länger haltbar zu machen. Lightbutter hat einen tieferen Fettgehalt als die anderen Butterprodukte. Daneben gibt es viele Spezialitäten: Honigbutter, Senfbutter, Kräuterbutter ...

Aus Rahm wird Butter

Schlägt man Rahm immer weiter, vereinigen sich die Fettbestandteile zu Butterkörnern. Diese scheiden sich von der Buttermilch; es entsteht Butter. 22 Liter Milch braucht es, um 1 Kilogramm Butter herzustellen.

Joghurt entsteht, wenn Milch gerinnt

Joghurt wird aus pasteurisierter Vollmilch oder entrahmter Milch hergestellt. Joghurtkulturen lassen Milch gerinnen. Wenn der so entstandene Joghurt dick geworden ist, muss er gekühlt werden, damit er nicht verdirbt. Je nach Bedarf werden dem Joghurt Früchte, Aromastoffe und andere Zutaten beigegeben.



Über 8'000 Menschen machen täglich Käse

Alleine in den rund 600 Käsereien, den 90 Molkereien und im Käsehandel arbeiten etwa 8'000 Personen. Dazu kommen die Leute, die den Käse transportieren und ihn schliesslich verkaufen. Neben den 21'000 Schweizer Milchbauern und ihren Familien verdienen noch viele andere Menschen ihr Geld im Zusammenhang mit Milch und Käse.

Für starke Frauen und Männer

Der Arbeitstag in einer Käserei beginnt am Morgen früh. Zuerst nimmt der Käser von den Bauern die Milch entgegen und kontrolliert die Qualität. Seine Helfer nehmen in der Zwischenzeit die grossen Emmentaler-Laibe vom Vortag aus den Pressformen.

Dann wird gekäst: Die Milch wird über eine Rohrleitung in das Kessi gepumpt. Dann wird sie mit dem Lab – einer Substanz, welche die Milch dick werden lässt – und den Bakterienkulturen versetzt und auf ungefähr 50 Grad Celsius erhitzt. Nach 30 Minuten ist die Milch zu einer gallertartigen Masse geronnen, die der Käser mit der Käseharfe zerschneidet.

Gut zwei Stunden später kann die Käsemasse in die Pressformen abgefüllt werden, wo sie unter Druck und mehrmaligem Wenden bis zum nächsten Morgen verbleibt. Damit ist die Käseherstellung abgeschlossen. Nun beginnt die Arbeit im Käsekeller: Jeder Käse muss ein- bis zweimal wöchentlich gewendet und abgerieben werden. Daneben gilt es aufzupassen, dass einem der Käse nicht geklaut wird.

1000 Kilogramm Milch für einen Emmentaler

Etwa 40 Prozent der Milch, welche die Bauern abliefern, wird zu Käse verarbeitet. Die am meisten produzierten Käsesorten sind der Emmentaler und der Gruyère.

Die Herstellung von Käse braucht viel Milch. Für einen Laib von 85 Kilogramm Emmentaler beispielsweise werden etwa 1000 Kilogramm Milch benötigt. Das entspricht etwa der Milchmenge, die 51 Kühe durchschnittlich an einem Tag liefern.

Gruyère aus der West- und Sbrinz aus der Zentralschweiz

Gruyère wird vor allem in der Westschweiz hergestellt und wird immer wichtiger. Der Sbrinz ist eine extraharte Käsespezialität aus der Zentralschweiz. Neben diesen Hartkäsen gibt es halbharte Käsesorten wie den Appenzeller, den Tilsiter oder den Raclette-Käse sowie zahlreiche Weichkäsesorten. Insgesamt werden in der Schweiz über 450 Käsesorten hergestellt.



Immer frisch auf dem Tisch

Jeden Tag beliefern die Molke- reien und Käsereien tausende von Detailgeschäften sowie die Grossverteiler. Damit die leicht verderblichen Milchprodukte immer pünktlich und frisch an ihren Bestimmungsort gelangen, arbeiten zahlreiche Menschen bei der Lagerung, im Vertrieb oder im Verkauf. Auch hier wird modernste Technik eingesetzt.

Knapp ein Viertel der inländischen Milchproduktion wird als Käse exportiert. Knapp ein Fünftel der in der Schweiz konsumierten Milchprodukte stammt aus dem Ausland. Dies sind vor allem Käsespezialitäten aus Italien und Frankreich.

Der Markt regelt den Lauf der Milch

Früher war die Milchproduktion während vielen Jahrzehnten stark

gesetzlich geregelt. Heute entscheidet der Markt selber, wohin wie viel Milch fliesst. Die Bauern müssen günstiger produzieren, damit sie gegenüber dem Ausland konkurrenzfähiger sind. Der Bund gewährt eine beschränkte Unterstützung, weil sonst das Überleben vieler Bauern gefährdet wäre. Wer würde dann die Landschaft pflegen? Und wer würde noch in den abgelegenen Gegenden der Schweiz wohnen wollen, abgesehen von Vögeln und einigen kleinen Mäusen?

Der Staat gibt den Bauern Geld – davon profitieren wir alle

Die Produktion und die Weiterverarbeitung von Milchprodukten sind in der Schweiz ziemlich teuer. Dazu kommt der Auftrag des Staates an die Bauern, die Landschaft zu pflegen und die strengen Tierschutzvorschriften einzuhalten. All diese Kosten können nicht direkt auf die Produkte geschlagen

werden, weil diese sonst im Laden viel zu teuer wären. Aus diesem Grund unterstützt der Bund unsere Bauern mit Direktzahlungen, damit sie umweltgerechte, aber trotzdem zahlbare Nahrungsmittel produzieren können.

Teurer als im Ausland

Im Vergleich zu ihren Kolleginnen und Kollegen in anderen Ländern produzieren die Schweizer Bäuerinnen und Bauern in einem teureren Umfeld. Unsere Löhne sind höher als jene in den Nachbarstaaten. Daher sind Lebensmittel aus dem Ausland oft billiger als die eigenen. Dieser Preisdruck macht unseren Bauern das Leben zusätzlich schwerer.



«Grossbaustelle» Landwirtschaft

Die schweizerische Milchwirtschaftspolitik befindet sich ständig im Wandel. Nicht umsonst spricht man von der «Grossbaustelle Landwirtschaftspolitik». Die staatliche Milchkontingentierung ist im Frühjahr 2009 aufgehoben worden. Die Grenzen zum Ausland werden je länger je offener: Der Bundesrat möchte verschiedene Freihandelsabkommen aushandeln. Wird der Agrarsektor bei diesen Abkommen miteinbezogen, würde das bedeuten, dass billige Produkte wie Milch und Fleisch aus dem Ausland frei in die Schweiz importiert werden könnten. Die Milchbranche und mit ihr die ganze Landwirtschaft ist durch die Politik stark gefordert.

Neun Kannen Milch für jeden Schweizer

Jeder Tropfen Milch, den wir konsumieren, hat eine lange Reise in Kannen, Rohrleitungen und Tankwagen hinter sich. Jede Schweizerin und jeder Schweizer konsumiert im Jahr durchschnittlich knapp 63 Liter Milch (inkl. Milchgetränke), 22 Kilogramm Käse und Schmelzkäse, 5,2 Kilogramm Butter, 16,6 Kilogramm Joghurt und fast 7,9 Kilogramm Rahm. Dazu kommen noch einige Kilogramm Milch, die in anderen Produkten wie Quark, Glace, Schokolade und Desserts «versteckt» sind. Zusammen gibt das rund 400 Kilogramm Vollmilch oder fast neun grosse Milchkannen. Im internationalen Vergleich liegt die Schweiz damit im Mittelfeld. Es wird weniger Milch getrunken als früher, dafür mehr Käse gegessen.

Milch im Tetra-Pack oder direkt ab Hof

Pastmilch und uperisierte Milch kommen in unterschiedlichen «Kleidern» auf den Tisch oder in den Laden. Die häufigste Milchverpackung ist die Tetra-Packung. Bei immer mehr Bauern kann die Milch auch frisch und unverpackt direkt ab Hof gekauft werden.



Harter und extra harter Käse

Extrahartkäse wie Sbrinz, Hobelkäse und verschiedene lokale Alpkäse reifen während anderthalb bis zwei Jahren. Sie enthalten sehr wenig Wasser und sind deshalb lange haltbar.

Hartkäse sind nach etwa acht bis zehn Monaten vollreif. Zu den Hartkäsen gehört der Emmentaler, der vor allem durch die Grösse seiner Laibe und wegen der grossen Löcher imponiert.

Ein durchschnittlicher Emmentaler-Laib wiegt 85 Kilogramm. Weniger als die Hälfte davon wiegt ein Gruyère-Laib, der auch viel kleinere Löcher hat. Daneben gibt es eine Reihe weiterer Hartkäse aus dem Jura und den Berner, Innerschweizer und Bündner Alpen. Während der Reifezeit wird im Extrahartkäse und im Hartkäse der Milchzucker (Laktose) vollständig abgebaut. Sie werden deshalb bei Laktoseintoleranz problemlos vertragen.

Halbhartkäse

Halbhartkäse enthalten deutlich mehr Wasser als Hartkäse. Zwischen dem flachen, 8 Kilogramm schweren Freiburger Vacherin und dem hohen, knapp 1 Kilogramm schweren Tête de Moine sind viele Variationen anzutreffen. Zu den bekanntesten Halbhartkäsen zählen der Appenzeller, der Tilsiter und der Raclette-Käse. Gesamthaft gibt es weit über 150 Halbhartkäsesorten in der Schweiz.

Weich- und Frischkäse

Weichkäse werden vorwiegend aus pasteurisierter Milch hergestellt. Auch beim Weichkäse sind über 100 einheimische Sorten bekannt. Der Wichtigste unter ihnen ist der Vacherin Mont d'Or. Im Weiteren gibt es noch eine Anzahl von Frischkäsesorten wie Hüttenkäse oder Mascarpone.

Spezialitäten im Einkaufswägel

Die Molkereien bringen immer wieder neue Spezialitäten aus frischer Milch auf den Markt. Den ersten Rang bei den Frischmilchprodukten nimmt der Joghurt ein. Auch Quark, Produkte aus Sauermilch, Desserts, Glace und verschiedene Erfrischungs- und Energiedrinks werden immer beliebter. Zu den Milch- und Rahmspezialitäten zählen Produkte wie Rahm- und Früchtequark, Mischgetränke, Patisserie und Müesli. Gefragt sind seit einigen Jahren auch die Bifidus-Produkte und probiotische Getränke. Ferner möchten die Konsumenten vermehrt tier- und umweltfreundlich hergestellte Produkte kaufen. Die Bauern und die Milchverarbeiter haben dies erkannt und stellen die gefragten Produkte bereit.



Wie viel erhält der Bauer vom Konsumentenfranken?

Wenn ein Joghurt im Laden 1 Franken kostet, heisst das noch lange nicht, dass der Bauer auch diesen Betrag in sein Portemonnaie stecken kann. Zurzeit verdient der Bauer von einem Franken, den der Konsument für Lebensmittel ausgibt, durchschnittlich zwischen 20 und 30 Rappen.

Der Rest des Preises verschlingt die Verarbeitung, die Lagerung und der Handel. Der Bauer erhält immer weniger vom Konsumentenfranken, da immer mehr verarbeitete Produkte gefragt sind. Zum Vergleich: In den Fünfzigerjahren gingen von jedem Konsumentenfranken durchschnittlich noch 65 Rappen direkt an den Bauern.

72 Rappen für einen Liter Milch

Je nachdem, wo und zu was die Milch verarbeitet wird, erhält der Bauer unterschiedlich viel Geld. Für Milch, die in der Molkerei verarbeitet wird, erhält der Bauer derzeit etwa 55 Rappen pro Liter; für Milch, die zu Käse verarbeitet wird, rund 65 Rappen pro Liter. Für Biomilch bekommt der Bauer etwas mehr als für Milch, die nach den Massstäben des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) produziert wird. Bei der Verarbeitung der Milch werden die meisten Arbeiten ausserhalb des bäuerlichen Hofes ausgeführt. Die Kosten und Löhne ausserhalb der Landwirtschaft sind in den vergangenen Jahrzehnten stark angestiegen.

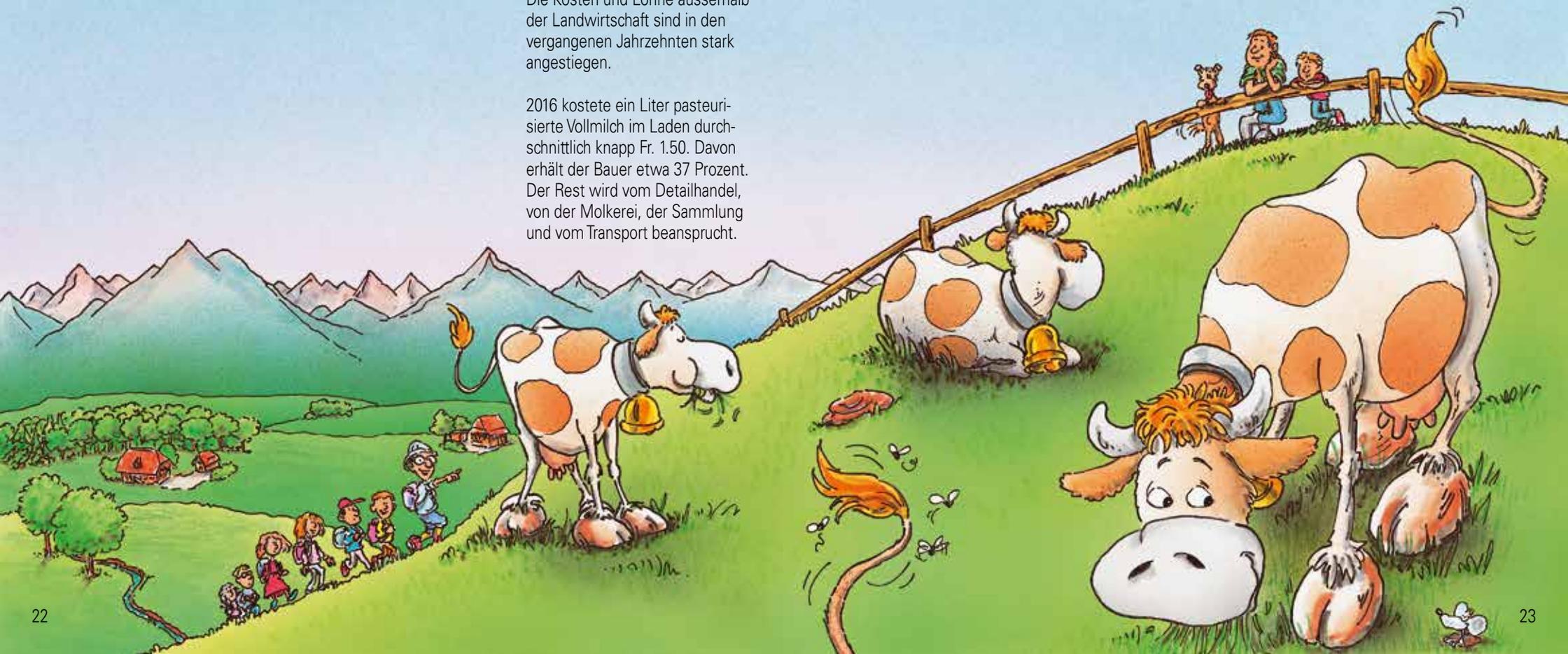
2016 kostete ein Liter pasteurisierte Vollmilch im Laden durchschnittlich knapp Fr. 1.50. Davon erhält der Bauer etwa 37 Prozent. Der Rest wird vom Detailhandel, von der Molkerei, der Sammlung und vom Transport beansprucht.

Direktzahlungen für vielfältige Leistungen der Landwirtschaft

Wie kann erreicht werden, dass das Einkommen der Bauern dem anderer Werktätiger entspricht? Eine Lösung wäre, dass die Bauern mehr Lebensmittel herstellen würden. Dies ist aber zurzeit nicht erwünscht. Die niedrigen Produktionspreise werden deshalb zum Teil durch Direktzahlungen ausgeglichen. Diese erhält der Bauer vermehrt für Leistungen, die der ganzen Bevölkerung zugute kommen,

zum Beispiel für umweltschonende Produktion oder die Pflege der Landschaft. Die Land- und Milchwirtschaft sorgt dafür, dass sich auch ländliche Gebiete wirtschaftlich entwickeln und dass die Leute dort Arbeit finden und Geld verdienen können. Die Agrarpolitik muss sich mit den Problemen unserer Zeit auseinandersetzen. Dazu gehören Überschüsse, Umweltprobleme, europäische und globale Integration und die Abwanderung vom Lande. Die Bauern wollen mit dem Bund und vor allem mit den Konsumenten zusammenarbeiten.

Nur gemeinsam lassen sich neue Lösungen finden, die sowohl den Anliegen der Bauern als auch jenen der Konsumenten, der Naturschützer und dem Bund gerecht werden. Wer sieht, wie viel die Bäuerinnen und Bauern zum Wohl der gesamten Bevölkerung beitragen, muss zugeben: Gut gibt's die Schweizer Bauern.



Die Schweiz ist ein Milch- und Grasland

Die Landwirtschaft prägt das Bild der Schweiz. Die Milchwirtschaft ist entscheidend daran beteiligt, denn auf einem grossen Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche wächst nur Gras. Die Kühe verwandeln das Gras zu Milch und Fleisch. Knapp ein Viertel des bäuerlichen Einkommens liefert die Milch. Von Milch leben auch Molkereien und Käsereien. Im Durchschnitt konsumieren die Schweizerinnen und Schweizer jährlich 63 Liter Milch, 22 Kilogramm Käse und Schmelzkäse, 5,2 Kilogramm Butter, 16,6 Kilogramm Joghurt und 7,9 Liter Rahm.

Impressum

Herausgeber:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, Internet: www.lid.ch
Konzept und Text: LID
Illustration: Beat Sigel
Ausgabe Juli 2018

Quelle statistische Angaben:
Milchstatistik der Schweiz (agristat, TSM, SMP, SCM, 2016), sowie Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung (agristat; 2016)

Weitere Informationen

- www.landwirtschaft.ch
- www.swissmilk.ch
- www.schweizerkaese.ch
- www.milchtechnologie.ch
- www.agricuola.ch

