

Milchpreise tendieren leicht nach oben

Preismonitoring / Die Schweizer Milchproduzenten (SMP) stellen abhängig vom Lieferkanal leicht steigende Preise fest.

BERN Das SMP-Milchpreismonitoring zeigt für konventionell produzierte Milch eine langsame Erholung der zu tiefen Preise. Für Molkereimilch haben die SMP-Preismelder im September im Schnitt 61,8 Rappen erhalten. Berechnet wird der Mittelwert der zwölf Vormonate, der Preis für effektive Liefermengen und Gehalte, inklusive 4,5 Rappen Zulage für Verkehrsmilch. Dies ergibt eine Erhöhung von 2,5 Rappen gegenüber dem Vorjahr und ist in erster Linie auf den Zuschlag für den Grünen Teppich zurückzuführen. In den beiden Vorjahren lagen die Preise rund 3,5 Rappen über den sehr tiefen Preisen von 2016 und 2017.

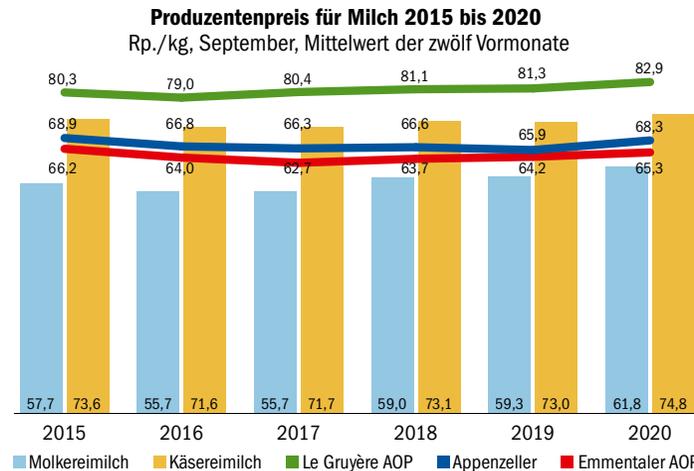
Anstieg bei Käseemilch

Auch für silofreie Käseemilch erhalten die Produzenten aktuell mehr als vor einem Jahr. Die SMP-Preismelder haben im Durchschnitt im September 74,8 Rappen erhalten. Darin nicht enthalten sind die drei Rappen Siloverzichtszulage

(SVZ) für die verkäste Milch. Einberechnet sind die 4,5 Rappen Zulage für Verkehrsmilch sowie die 10,5 Rappen Zulage für verkäste Milch. Unter dem Strich resultieren 1,8 Rappen mehr als ein Jahr zuvor. Die Preisdifferenz zwischen Käse- und Molkereimilch beträgt aktuell 13 Rappen ohne SVZ. In den Jahren 2016/2017 hat diese Differenz 16 Rappen betragen. Basis für die Berechnung des durchschnittlichen Käseemilchpreises sind die Preise der einzelnen Käsesorten. Diese werden gewichtet nach Milchmenge.

Alle Milch einberechnen

Im Milchpreismonitoring für Käseemilch werden Preise ausgewiesen, die Produzenten für die gesamte abgelieferte Milchmenge erhalten. Falls eine Käseerei noch andere Milchverwertungen hat, beziehungsweise die Käseproduktion eingeschränkt ist und einen Teil der Milch an eine Molkerei oder den Milchhandel verkauft, wird entsprechend ein



Seit drei Jahren steigen die Preise für konventionelle Milch an.

Das Preisniveau variiert je nach Absatzkanal. (Quelle SMP/Grafik BauZ)

tieferer Mischpreis erfasst. Die am meisten hergestellte Käsesorte ist massgebend dafür, welcher Käsesorte eine Abrechnung zugeordnet wird. Die SVZ für die verkäste Milchmenge wird im Milchpreismonitoring separat ausgewiesen. Falls nicht alle Milch verkäst wird, werden we-

niger als drei Rappen SVZ ausgewiesen. Die Preise zeigen den Erlös der Produzenten, welche die Milch in die Käseereien der entsprechenden Sorten liefern. Dieser entspricht also nicht immer dem Preis der Milch, die zur jeweiligen Hauptsorte verarbeitet wird.

Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP und Appenzeller sind mengenmässig die Top-drei-Käsesorten, die aus Käseemilch hergestellt werden. Gut 40 Prozent der Käseemilch wird zu diesen Sorten verarbeitet. Das Preisniveau ist für die drei Sorten recht unterschiedlich. Die wichtigsten Faktoren beim Milchpreis sind die Richtpreise der Sortenorganisationen ab Käseerei sowie der Anteil der Milch, der als Überschussmilch aus den Käseereien abgeführt wird.

Unterschiedliche Exporte

In diesem Zusammenhang ist eine Betrachtung der Exportanteile und der Entwicklung der Produktionsmenge interessant. In den letzten fünf Jahren sind beim Gruyère im Schnitt rund 28500 Tonnen produziert worden, Tendenz leicht steigend. Davon sind rund 42,5 Prozent exportiert worden. Beim Emmentaler hat die Jahresproduktion bei leicht sinkender Tendenz rund 17700 Tonnen betragen.

Der Exportanteil liegt bei 65 Prozent. Appenzeller wird etwa halb soviel produziert wie Emmentaler. Die Produktionsmengen sind relativ konstant bei einem Exportanteil von gegen 55 Prozent.

Mehr Geld für Käseemilch

Für Milch in Gruyère-Käseereien sind in den letzten zwölf Monaten 82,9 Rappen bezahlt worden. Im Durchschnitt der letzten sechs Jahre hat der Preis 80,8 Rappen betragen. Die Lieferanten der Emmentaler-Käseereien haben in den vergangenen zwölf Monaten 65,3 Rappen und im Schnitt der letzten sechs Jahre 64,3 Rappen erhalten. Beim Appenzeller lagen diese Werte bei 68,3, respektive 67,1 Rappen. Bei diesen drei Sorten sind Preis erhöhungen beschlossen worden, welche für Gruyère und Emmentaler schon jetzt für den Produzentenpreis wirksam sind, für Appenzeller erst noch wirksam werden. *Heinz Minder,*

Schweizer Milchproduzenten SMP