

MEDIENMITTEILUNG

Bern, 15. Juli 2025

Milch und Milchprodukte im Aufwind – Gesundheitstrend treibt nationale und internationale Nachfrage

Die Schweizer Milchbranche erlebt eine erfreuliche Trendwende: Nach Jahren stagnierenden Gesamt-Konsums rückt Milch wieder verstärkt ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten – als nährstoffreiches, 100% natürliches und regionales Lebensmittel.

Gesundheit, Funktionalität und Genuss sind Treiber dieses Wandels. Für die Schweizer Milchbranche ist das eine Bestätigung ihrer Qualitätsstrategie und ein Signal, dass Konsumentinnen und Konsumenten vermehrt auf regionale und wertvolle Produkte setzen. Diese Entwicklung zeigt sich nicht nur in der Schweiz, sondern auch international, insbesondere in den USA, wo Kuhmilch ein starkes Comeback feiert.

Milch als Teil eines gesunden Lebensstils

Ob Proteinpudding, Kefir oder Jogurt – Milchprodukte liegen im Trend. Besonders gefragt sind Erzeugnisse mit hohem Proteingehalt und funktionellem Mehrwert, die zur bewussten Ernährung und zum Fitness-Lifestyle passen. Gleichzeitig gewinnen die natürlichen Inhaltsstoffe der Milch – wie Kalzium, Phosphor, Magnesium und Vitamine – wieder an Bedeutung.

Die aktuellen Zahlen aus der Schweiz sind beeindruckend: Im laufenden Jahr wächst Hüttenkäse gegenüber dem Vorjahr um 23.4%, proteinangereicherter Quark um rund 30%, Schweizer Mozzarella um 9.5%, Käse insgesamt um 5.7%. Milchmischgetränke um 8.4% und auch Trinkmilch um 1.1%. (Quelle: Nielsen IQ Switzerland, Total Market Consumer / Retail Panel)

Diese Entwicklung ist ein sehr erfreuliches Zeichen für die steigende Beliebtheit von Milchprodukten in der Schweiz.

Laktosefreie Innovationen eröffnen neue Märkte

Ein wesentlicher Treiber des aktuellen Milchbooms ist die wachsende Vielfalt an laktosefreien und -reduzierten Milchprodukten. Diese sprechen neue Konsumentengruppen an – etwa Menschen mit Laktoseintoleranz, die bisher auf pflanzliche Alternativen ausgewichen sind. In den USA wächst dieser Bereich aktuell um über 15 % pro Jahr und hat bereits den Absatz pflanzlicher Milchsorten übertroffen. Auch in der Schweiz verzeichnet dieses Segment stark zunehmendes Interesse mit einem Wachstum von ebenfalls über 15% YTD.

Regionalität, Tierwohl und Nachhaltigkeit als Entscheidungsfaktoren

Die Schweizer Landwirtschaft punktet mit kurzen Wegen, hoher Qualität und klaren Standards in Sachen Tierwohl und Umweltschutz. Diese Werte fliessen zunehmend in die Kaufentscheidungen ein – verstärkt durch das Bedürfnis nach Transparenz und Rückverfolgbarkeit bei Lebensmitteln. 100% der Schweizer Milch entspricht swissmilk green, dies stärkt das Vertrauen.

Pflanzliche Alternativen ergänzen, ersetzen aber nicht

Obwohl pflanzliche Alternativen wie Hafer- oder Mandelgetränke weiterhin Teil des Sortiments bleiben, zeichnet sich eine Marktkonsolidierung ab. Der einstige Hype um vegane Ersatzprodukte hat sich abgeschwächt – insbesondere bei stark verarbeiteten Kategorien wie veganen Käseimitaten. Die Schweizer Milch setzt auf Vielfalt: Konsumentinnen und Konsumenten sollen frei wählen – auf Basis von Qualität, Geschmack und Nährwert.

Internationale Entwicklungen als Bestätigung

Auch auf dem internationalen Markt mehren sich die Zeichen für eine Rückbesinnung auf natürliche Milchprodukte. Die Schweizer Milchbranche ist mit Innovationskraft, verantwortungsvoller Produktion und vielfältigen Produktlinien für die Zukunft gut aufgestellt. Die SMP setzen sich dafür ein, diesen Weg konsequent weiterzugehen und Konsumentinnen und Konsumenten hochwertige, natürliche Milchprodukte aus der Schweiz anzubieten. 100% swissmilk green eben.

Auskünfte

Christa Brügger, Leiterin Kommunikation SMP

031 359 52 14