

Aktuelle Qualitätstrends der bayerischen Milchwirtschaft

Der Wachstumstrend der besonderen Milchqualitäten in Bayern hat im Jahr 2017 weiter an Dynamik gewonnen. Letztendlich hat sich bestätigt, was sich bereits früh im Verlauf des letzten Jahres abgezeichnet hat. Die bayerischen Molkereien haben die Verarbeitung von Biomilch stark ausgebaut und erfassen gleichzeitig den Großteil der konventionellen Produktion als Milch, die ohne Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln erzeugt wurde (Milch OGT). Damit belegen die bayerischen Molkereien, dass sie sich an den Bedürfnissen der Verbraucher orientieren, die in Umfragen regelmäßig besonderen Wert auf Regionalität, biologische Erzeugung und/oder den Verzicht auf GVO legen.

Biomilch

Insgesamt ist die Milcherfassung bayerischer Molkereien im Jahr 2017 um 1,2 % auf 8,93 Mio. t gestiegen, wobei dieses Wachstum zum größten Teil der Biomilch zuzurechnen ist. Während die konventionelle Milchmenge annähernd konstant blieb (+0,2 %) legte die Erfassungsmenge von Biomilch durch bayerische Molkereien um 19,0 % zu, was einem absoluten Mengenzuwachs von 90.000 t entspricht. Der Anteil von Biomilch an der gesamten Erfassung durch bayerische Molkereien liegt damit nun bei 6,3 %.

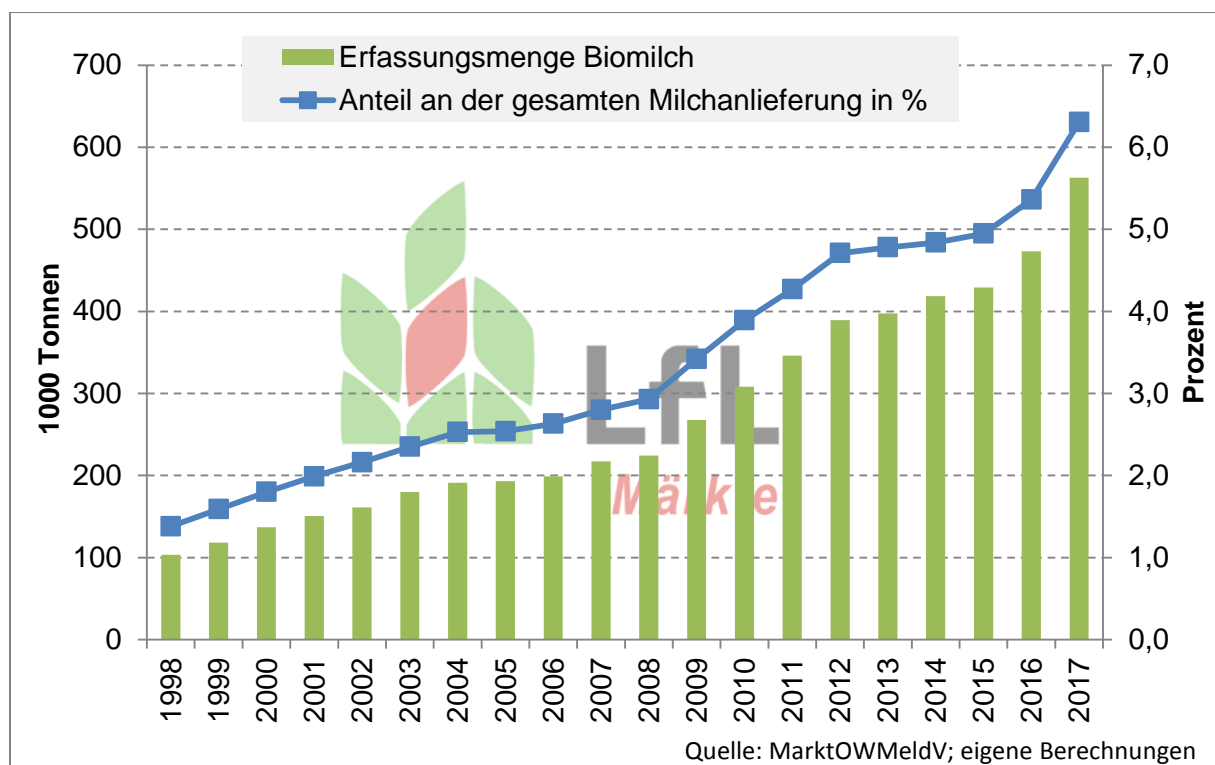


Abbildung 1: Erfassungsmenge Biomilch und deren Anteil an der gesamten Milcherfassung in Bayern

Seit dem Jahr 2015 haben der hohe Preisabstand zwischen konventionell erzeugter Milch und Biomilch sowie Veränderungen in den Fördersätzen die Attraktivität einer Umstellung auf ökologische Landwirtschaft insbesondere für Milchviehbetriebe erhöht. Durch die Erholung der Preise für konventionelle Milch im Jahresverlauf 2017 ist dieser Preisabstand, der zwischenzeitlich

bei mehr als 22 Cent je Kilogramm lag, erheblich zurückgegangen. Wie Abbildung 2 zeigt, liegt die aktuelle Differenz im Juni 2018 bei einem Wert von 13,7 Cent/kg und damit nur noch geringfügig über dem Niveau von knapp 10 Cent/kg auf dem sich der Preisabstand über Jahre vergleichsweise stabil bewegte.

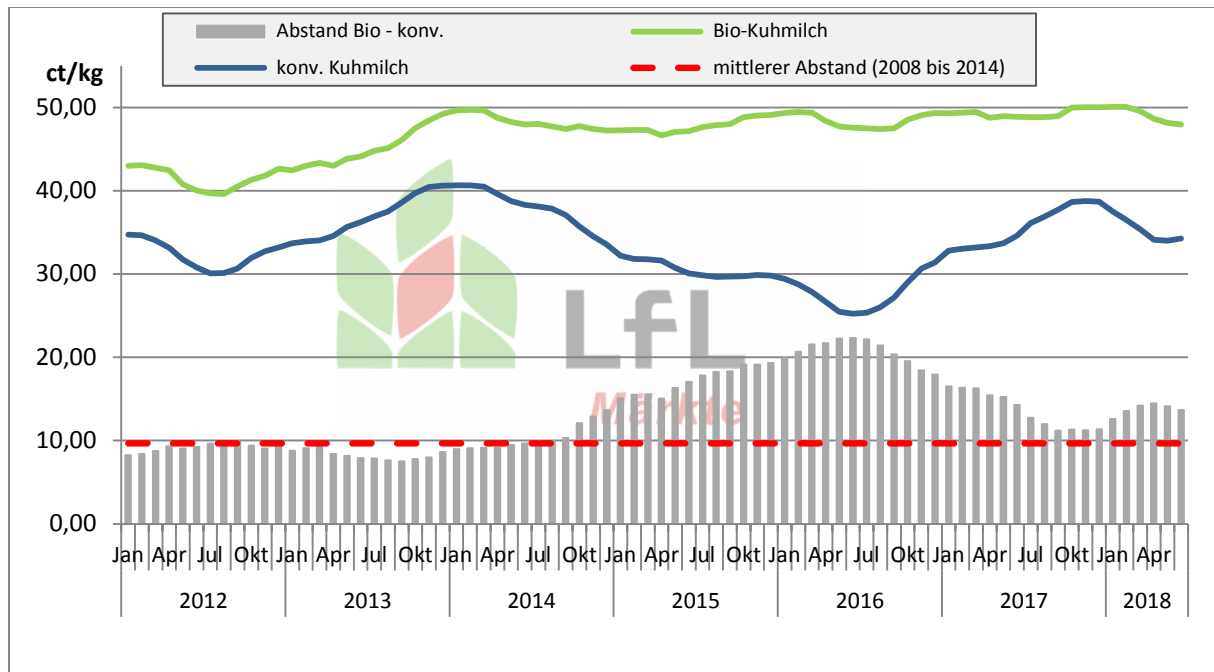


Abbildung 2: Auszahlungspreise für konventionell und biologisch erzeugte Kuhmilch in Bayern bei 4,0% Fett und 3,4% Eiweiß ab Hof in ct/kg, netto, ohne Abschlusszahlungen und Rückvergütungen

Der Jahresmilchpreis 2017 an bayerische Landwirte für konventionelle Milch (4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß) lag mit 36,57 ct/kg mehr als 8 Cent über dem Vorjahr. Für biologisch erzeugte Milch erhielten die bayerischen Landwirte im Schnitt 49,73 ct/kg, was einer Erhöhung von knapp 1 Cent entspricht. Die im ersten Halbjahr (Jan – Jun) erfasste Biomilchmenge liegt mehr als 27 % über der entsprechenden Menge des Vorjahreszeitraums (Abbildung 3). Damit ist in der Vorausschau auf das Jahr 2018 nicht nur von einem weiteren Anstieg der Biomilchmenge auszugehen, vielmehr wird sich der Wachstumskurs aufgrund der zahlreichen Umstellungsbetriebe, die im Jahr 2018 die Anerkennung erhalten haben, nochmals beschleunigen. Zusätzlich erhöhen die stabilen Erzeugerpreise für Biomilch auch bei bereits bestehenden Biobetrieben den Anreiz die Produktion auszuweiten. In der weiteren Entwicklung zeichnet sich dennoch eine gewisse Abschwächung ab. Der vorläufige Höhepunkt der Umstellungswelle wurde mit knapp 500 neuen Betrieben im Jahr 2016 erreicht. Im Jahr 2017 war die Zahl der Neuumstellungen mit gut 130 Betrieben wieder erheblich niedriger.

Die anhaltende Stabilität der Erzeugerpreise für Biomilch ist zu einem großen Teil auf die positive Nachfrageentwicklung im Bereich des LEH zurückzuführen. Diesen Trend auf der Vermarktungsseite aufrechtzuerhalten, wird angesichts der großen zusätzlichen Angebotsmengen für die weitere Preisentwicklung ein maßgeblicher Faktor sein.

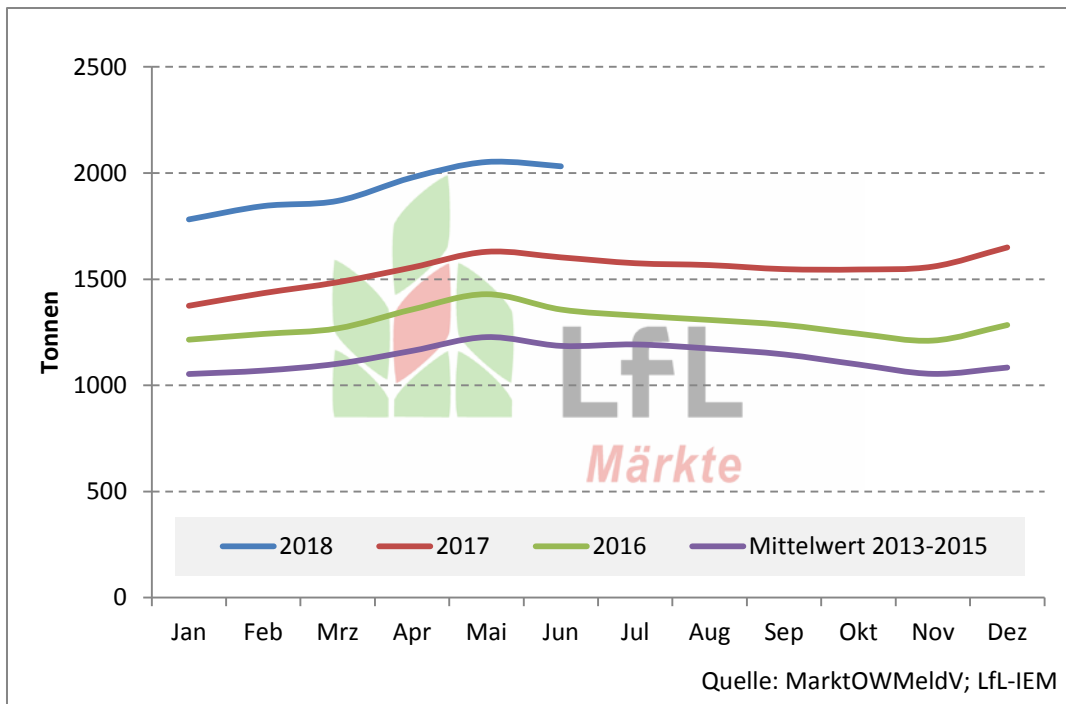


Abbildung 3: Monatliche Anlieferung von Bio-Milch in Bayern (Tagesdurchschnitt)

Innerhalb Deutschlands behält Bayern seine Position als klarer Spitzenreiter im Bereich Biomilch. Die bayerischen Erzeuger haben im Jahr 2017 mit 49,6 % knapp die Hälfte der gesamten deutschen Biomilch produziert, gefolgt von Baden-Württemberg mit 15,8 %. Gleichzeitig erfassen und verarbeiten die bayerischen Molkereien mehr als 60 % der deutschen Biomilch. Bei den aus Biomilch hergestellten Produkten nimmt die Konsummilch den größten Stellenwert ein; knapp 13 % der in 2017 hergestellten Menge entsprachen Bio-Qualität. Bei Butter und Käse liegt der Bioanteil bei 7,1 % bzw. 3,4 %.

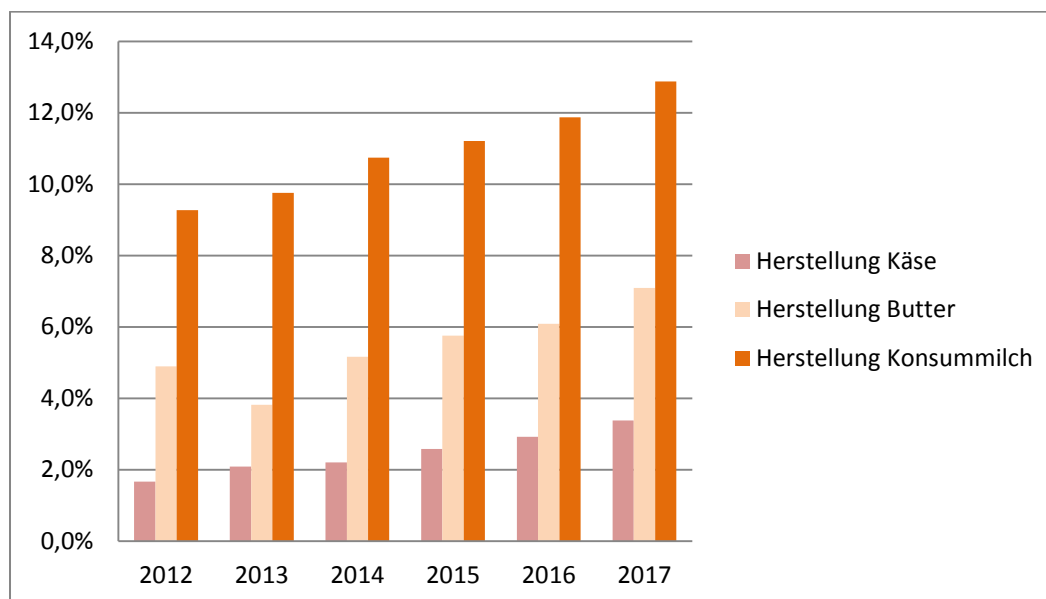


Abbildung 4: Anteil Bio-Qualität an den Herstellungsmengen bayerischer Molkereien

Milch „ohne Gentechnik“

Wie erwartet, setzt sich der Verzicht auf gentechnisch veränderte Futtermittel in der konventionellen Milchproduktion im Freistaat durch. So wurde im Jahr 2017 bereits 60,2 % der Milch als Milch „ohne Gentechnik“ erfasst. In Summe mit der oben erwähnten Biomilchmenge, bei deren Produktion der Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln generell ausgeschlossen ist, gelten zwei Drittel der in Bayern erfassten Milchmenge als erzeugt „ohne Gentechnik“. Die Ergebnisse unserer Befragung zeigen, dass der Umstellungsprozess keineswegs am Ende ist. Wir erwarten, dass bis zum Ende des Jahres 2018 knapp 90 % der konventionellen Milch als „Milch OGT“ erfasst werden.

Dieser Trend bestätigt sich auch durch die stetig steigende Zahl der Nutzer des „ohne Gentechnik“ Siegels in Bayern. Nutzen nach Angaben des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG) im Jahr 2015 noch 38 Unternehmen das Siegel, waren es 2017 bereits 65 und zum jetzigen Stand in 2018 71 Unternehmen.

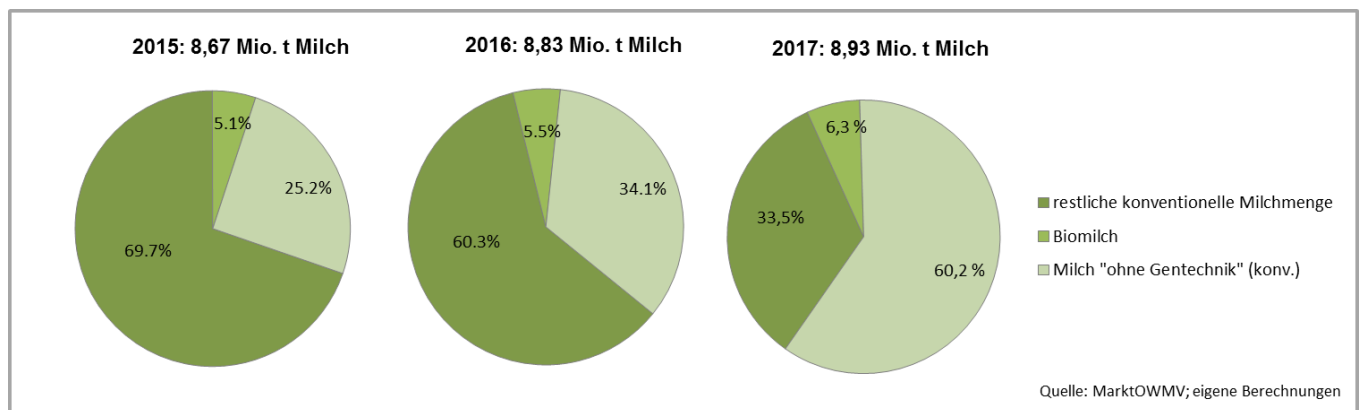


Abbildung 5: Mengenanteile für Milchqualitäten 2015-2017; Basis Jahresmilcherfassung bayerischer Molkereien

Heumilch g.t.S. und Bergbauernmilch

Bereits im März 2016 wurde der Name „Heumilch“ als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 europaweit geschützt. Nach dem Übergangszeitraum, der am 28. März 2018 endete, darf nun nur noch Milch unter der Bezeichnung „Heumilch“ vermarktet werden, bei deren Erzeugung die traditionellen Produktionsbestimmungen der Spezifikation eingehalten werden und deren Erzeuger und Hersteller dem Kontrollsystem unterstellt sind. Die zu erfüllende Produktspezifikation enthält neben dem Verbot der Verfütterung von Silagen und gentechnisch veränderten Futtermitteln unter anderem auch Vorgaben zu Düngung und Pflanzenschutz. Bisher haben sich knapp 500 bayerische Milcherzeuger dem Kontrollsystem unterstellt. Auf der Verarbeitungsseite sind etwa 20 Molkereien und Käsereien, einschließlich Hofmolkereien registriert. Bis jetzt konzentriert sich die Erzeugung und Verarbeitung ganz klar auf den Süden Bayerns, wobei die meisten Zeichennutzer mit Abstand in den Landkreisen Oberallgäu und Lindau aktiv sind.

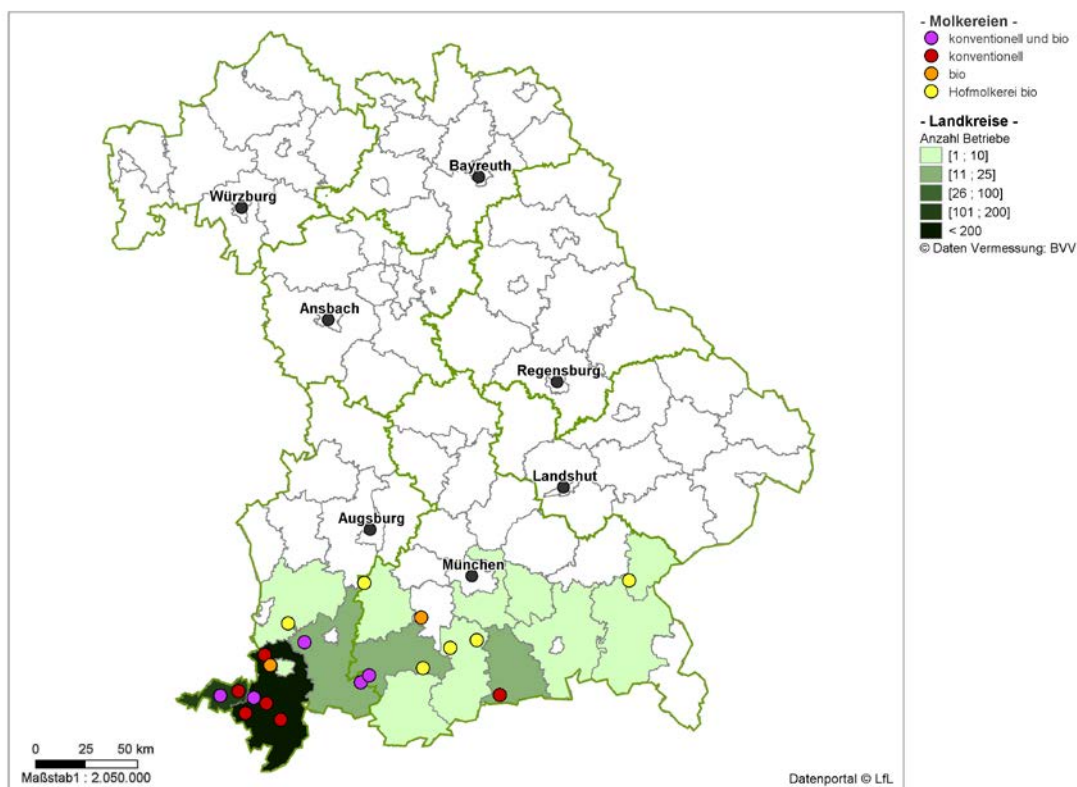


Abbildung 6: Heumilcherzeuger, –verarbeiter und Bündeler (bio und konventionell) in Bayern

(Quelle: LfL, Stand: April 2018)

Die Heumilchmenge, die durch meldepflichtige bayerische Molkereien erfasst wird, macht mit ca. 1 % noch immer einen geringen Anteil an der bayerischen Milcherfassung aus. Dennoch verzeichnen wir auch hier vergleichsweise hohe Wachstumsraten. Im Vergleich zum Vorjahr ist die als Heumilch erfasste Menge um 17 % gestiegen, was einem Plus von etwa 13.000 t entspricht. Angesichts des erfolgreichen Starts des g.t.S. Kontrollverfahrens und der steigenden Präsenz von Heumilchprodukten in der Vermarktung kann auch für das Jahr 2018 von weiter steigenden Mengen ausgegangen werden.

Tabelle 1: Heumilchmengen bayerischer Molkereien und Anteil an gesamter Anlieferung

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Heumilch in 1000 t	54	61.2	72.4	72.6	76.4	89.7
Anteil an der Milchanlieferung in %	0.6	0.7	0.8	0.8	0.9	1.0

Auch die Nachfrage nach Produkten aus von Bergbauern erzeugter Milch steigt, wie in den vergangenen Jahren, kontinuierlich an. So wurden im Jahr 2017 insgesamt etwa 418.000 t Milch als Bergbauernmilch erfasst – ein Zuwachs von ca. 12 % gegenüber 2016. Im Hinblick auf eine mögliche weitere Entwicklung in den kommenden Jahren, ist auf die Neuabgrenzung der benachteiligten Gebiete zu verweisen, die ab dem Jahr 2019 zum Tragen kommt; nach den neu gefassten Vorgaben verdoppelt sich die Landfläche der Berggebietskulisse. Während sich in der bisherigen Gebietskulisse das Berggebiet auf den Alpenraum beschränkte, kommen nun weite Teile der ostbayerischen Mittelgebirgslagen sowie die Spessart-Rhön Region und Teile des bayerischen Juras dazu. Diese

zusätzlichen Flächen werden das Potential für die Erzeugung von Bergbauern Milch in Zukunft anheben.

Tabelle 2: Bergbauernmilch bayerischer Molkereien und Anteil an gesamter Anlieferung

	2014	2015	2016	2017
Bergbauernmilch in 1000 t	327.7	347.3	373.6	418.4
Anteil an der Milchanlieferung in %	3.8	4	4.1	4.7

Neben den erwähnten Kategorien – Biomilch, OGT, Bergbauern- und Heumilch – haben sich in den letzten Jahren noch viele weitere Qualitätsmerkmale herausgebildet. Teilweise handelt es sich dabei noch um echte Nischenprodukte, die einzelnen Milcherzeugern eine gezielte Vermarktung ihrer Produktion ermöglichen. Dazu gehören beispielsweise die sogenannte A2-Milch oder Milch von Kühen mit Hörnern. Auf der anderen Seite wird die gesellschaftliche Diskussion über die Anforderungen an eine tiergerechte Erzeugung von vielen bayerischen Molkereien und ihren Landwirten sehr genau verfolgt. Denn anders als beim vergleichsweise unkritischen Verzicht auf gentechnisch veränderte Futtermittel, dessen rasante Umsetzung maßgeblich auf Druck des Lebensmitteleinzelhandels zustande kam, sind die Anforderungen, wie sie beispielsweise vom Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes vorgesehen sind, für viele bayerische Betriebe mit erheblichem Investitionsbedarf verbunden oder können für den Einzelbetrieb auch zum Ausschlusskriterium werden.

Autoren:

Dr. Magnus Kellermann,

Susanne Berghaus

LfL, Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte