

Nicht erst seit diesem Jahr finden sich die gesellschaftlichen Ansprüche an die Landwirtschaft in den Anforderungen an die Milcherzeugung wieder. In der Konsequenz setzte sich die Differenzierung des Rohstoffes Milch in Bayern im Jahr 2018 fort.

Wie in den Jahren zuvor befragte das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) die hier ansässigen nach Marktordnungswaren-Meldeverordnung meldepflichtigen Molkereien (kurz: bayerische Molkereien) nach den Anteilen der verschiedenen Rohmilchsorten an der Erfassungsmenge.

Der Anteil der Milch aus konventioneller Produktion, die ohne Einsatz von gentechnisch veränderten Futtermitteln erzeugt wurde (Milch OGT), legte mit +11 % deutlich gegenüber 2017 zu. Die Erfassung von Biomilch wurde um mehr als einen Prozentpunkt gesteigert (siehe Tab. 1). Nachfolgend stellen wir die Entwicklungen in den einzelnen Rohmilchsegmenten vor. In den ergänzenden Ausführungen zu Bergbauernmilch und Heumilch g.t.S. findet keine Unterscheidung zwischen konventioneller und ökologischer Produktionsweise statt.

Milch „ohne Gentechnik“

In Bayern waren 2018 deutliche Zunahmen bei der GVO-freien Fütterung in der konventionellen Milchproduktion zu verzeichnen, wie die LfL-Umfrage zeigt. So wurden von der gesamten angelieferten Rohmilchmenge im Jahr 2018 71 % als Milch „ohne Gentechnik“ erfasst und vermarktet (siehe Tab. 1). Dies entspricht einem Anteil von 76,4 % der konventionellen Milchmenge. Die Befragung zeigt auch, dass der Umstellungsprozess noch nicht beendet ist. Für die Anlieferung im Monat Dezember 2019 wird erwartet, dass etwa 88 % der konventionellen Milch als Milch OGT erfasst werden.

Viele Molkereien haben mittlerweile vollständig auf Milch OGT umgestellt. Allerdings wird es in Bayern auch im Jahr 2020 keine komplette Umstellung auf Milch OGT geben. Hintergrund hierfür ist, dass aktuell nicht für alle bayerischen Molkereien das Merkmal „ohne Gentechnik“ für die weitere Vermarktung relevant ist, da z. B. industrielle Abnehmer ihre Produkte nicht im Segment „ohne Gentechnik“ anbieten.

Biomilch

Deutschlandweit Spitzenreiter bei der Erzeugung von Biomilch war auch in 2018 Bayern. Von den bayeri-

schen Milcherzeugern wurde knapp die Hälfte der gesamten deutschen Biomilch erzeugt, gefolgt von den Erzeugern aus Baden-Württemberg mit knapp 15 %. Im Zeitraum Januar bis Juli 2019 lag die bayerische Biomilchmenge erneut um 4,2 % über dem Vorjahr. Alle Bundesländer gemeinsam legten von Januar bis Juli 2019 um 5,2 % zu.

Mit einer Zuwachsrate von über 5 % stieg die gesamte Milcherfassung der bayerischen Molkereien im Jahr 2018 auf knapp 9,4 Mio. t Milch an. Der Anteil der Biomilchmenge lag bei rund 7,4 % (vgl. Abb. 1). Im Vergleich zum Vorjahr erfassten (auch außerhalb des Freistaates) die bayerischen Molkereien 23 % mehr Biomilch. Dies entspricht einer Menge von etwa 130 000 t Milch.

Die in den Monaten Januar bis Juli 2019 erfasste Biomilchmenge liegt mit mehr als 11 % über der Menge

Auf einen Blick

- Der Biomilchsektor wächst weiter. Der mengenmäßige Zuwachs hat sich etwas abgebrems.
- Fast 50 % der deutschen Biomilch kommt von bayerischen Höfen.
- Der Anteil an Heumilch liegt nach wie vor unter 1 %.
- Bergbauernmilch könnte durch die Neuabgrenzung der benachteiligten Gebiete an Bedeutung gewinnen.
- Die bisherigen Anforderungen des Programms QM Milch werden am 1. Januar durch den „QM-Milch-Standard 2020“ abgelöst.

des Vorjahreszeitraumes (vgl. Abb. 2). Daher wird auch für das Gesamtjahr 2019 eine Zunahme der Biomilch-Erfassung durch bayerische Molkereien erwartet, wenn auch geringer als im Jahr 2018.

Bayerische Molkereien verarbeiten mehr als 60 % der deutschen Biomilch. Knapp 15 % der 2018 in den bayerischen Molkereien hergestellten Trinkmilch hatte Bioqualität (vgl.

Abb. 3). Seit dem Jahr 2012 erhöhte sich der Anteil um rund 6 %. Bei Butter lag der Anteil Bio-Ware im letzten Jahr bei über 7 % und bei Käse bei knapp 4 %. Die Steigerung des Anteils Bioware seit 2012 um jeweils gut 2 % bei beiden Produktgruppen ist Ausdruck der größeren Nachfrage nach Bioprodukten.

Fortsetzung auf Seite 70

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

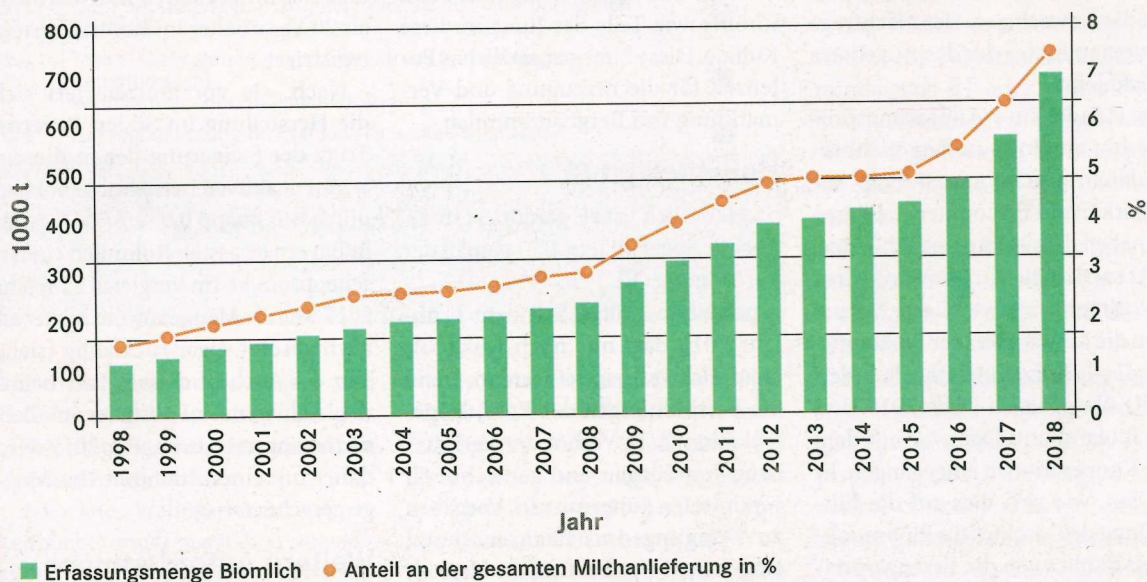
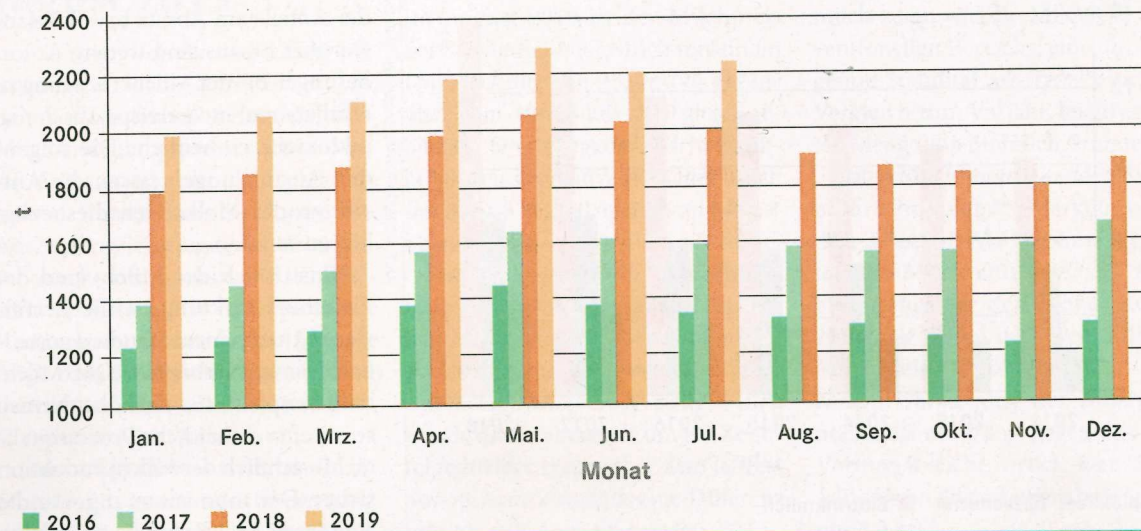


Abb. 2: Monatliche Anlieferung von Biomilch in Bayern

Tagesdurchschnitt von Jan. 2016 bis Juli 2019



QUELLE: MARKTUMFELD, EIGENE BERECHNUNGEN LfL/IFM

QUELLE: MARKTUMFELD, EIGENE BERECHNUNGEN LfL/IFM

Von Bio- ...

Fortsetzung von Seite 69

Die Zuwächse im Segment Bio liegen im europaweiten Trend. Die Umstellung auf ökologische Erzeugung ist nach wie vor attraktiv. Neben den staatlichen Fördersätzen (Kulap) spricht der Preisabstand zwischen konventionell und ökologisch erzeugter Milch dafür. Dieser basiert aktuell auf dem hohen und stabilen Niveau des Biomilchpreises.

Der Jahresmilchpreis 2018 für konventionelle Milch mit 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß (inkl. aller Zuschläge, Abschlusszahlungen und Rückvergütungen) lag in Bayern bei 36,02 ct/kg und somit 0,55 ct/kg unter dem Vorjahr. Für biologisch erzeugte Milch erhielten die bayerischen Landwirte im Schnitt 48,99 ct/kg, was einem Rückgang von 0,74 ct/kg gegenüber dem Vorjahr entspricht. Im Jahr 2019 (bis Juli) haben die Milchauszahlungspreise sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich weiter leicht nachgeben. Als Grund hierfür ist u. a. anzuführen, dass die Zuwachsraten der Nachfrage momentan hinter der des Angebotes zurückbleibt.

Im Handel sind Anpassungsprozesse hin zu einer umfangreicheren Kundenansprache angestoßen. Supermärkte und Discounter etablieren sich neben dem Naturkostfachhandel als Absatzkanäle für Bioware. Große Sortimente und etablierte Namen sollen die Kunden von der Biokompetenz des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) überzeugen. Ende 2018 sind z. B. Bioland und Demeter mit dem LEH Kooperationen eingegangen. Es ist offen, wie sich dies auf die Entwicklung des Marktes für Bioprodukte und damit auch die Erzeugerpreise auswirkt. Nicht zu vernachlässigen

ist, dass nicht nur Hauptprodukte wie Konsummilch, Käse und Butter zur Verwertung beitragen, sondern auch Koppelprodukte wie z. B. Molke und Buttermilch anfallen. Diese müssen zukünftig vermehrt mit einer Wertschöpfung über dem konventionellen Niveau vermarktet werden, um den Bio-Auszahlungspreis stabil und auf hohem Niveau halten zu können.

Bergbauernmilch

Im Rahmen der Ausgleichszulage, einem Förderprogramm für benachteiligte Gebiete, ist eine Teilkulisse Berggebiete definiert. Die in dieser Kulisse erzeugte Rohmilch wird häufig als Bergbauernmilch vermarktet. Die erfasste Menge verzeichnete 2018 laut Umfrage absolut und relativ einen Rückgang (siehe Tab. 2). Zukünftig wird dennoch mit einer Zunahme gerechnet, da sich mit der Neuabgrenzung der benachteiligten Gebiete (gültig ab 2019) die Fläche (LF) der Berggebiete in Bayern auf etwa 460 000 ha verdoppelt hat. Nun gehören Flächen der ostbayerischen Mittelgebirgslagen, von Spessart und Rhön sowie Teile des Juras in diese Kulisse. Diese bieten zusätzliches Potenzial für die Erzeugung und Vermarktung von Bergbauernmilch.

Heumilch g.t.S.

„Heumilch“ ist als garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 europaweit geschützt. Seit dem Frühjahr 2018 darf nur noch Milch als Heumilch vermarktet werden, wenn die Bestimmungen der Produktspezifikation (z. B. Verbot der Verfütterung von Silagen und gentechnisch veränderten Futtermitteln, Vorgaben zu Düngung und Pflanzenschutz) eingehalten werden und die Hersteller von Heumilch dem Kontrollsystem

Tab. 1: In Bayern erfasste Milchqualitäten

	2014	2015	2016	2017	2018
erfasste Rohmilch* in Mio. t	8,6	8,7	8,8	8,9	9,4
konventionell erzeugt	73%	70%	60%	33%	22%
ohne Gentechnik erzeugt	22%	25%	34%	60%	71%
ökologisch erzeugt	5%	5%	6%	6%	7%

* Basis: Jahresmilcherfassung bayerischer meldepflichtiger Molkereien

Tab. 2: Bergbauernmilch bay. Molkereien

	2014	2015	2016	2017	2018
Bergbauernmilch in Mio. kg	327,7	347,3	373,6	418,4	406,8
Anteil an der Milchlieferung	3,8%	4,0%	4,1%	4,7%	4,3%

Tab. 3: Heumilchmengen bay. Molkereien

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Heumilch in Mio. kg	54	61,2	72,4	72,6	76,4	89,7	80,9
Anteil an der Milchlieferung	0,6%	0,7%	0,8%	0,8%	0,9%	1,0%	0,9%

tem unterliegen. 2018 waren mehr als 550 Milcherzeuger, das sind 10 % mehr als im Vorjahr, und etwas mehr als 20 Verarbeiter im Kontrollsystem registriert.

Nach wie vor konzentriert sich die Herstellung im Süden Bayerns. Trotz der Steigerung der in diesem Segment aktiven Betriebe bleibt Heumilch mit knapp 0,9 % Anteil an der in Bayern erfassten Rohmilch ein Nischenprodukt. Im Vergleich zum Jahr 2017 war die Menge sowohl relativ als auch absolut sogar rückläufig (siehe Tab. 1). Auch in diesem Jahr befinden sich weitere Hersteller im Zertifizierungsverfahren. Für 2019 wird daher mit einer Zunahme der Menge gerechnet.

Weitere Anforderungen

Die angesprochenen Rohstoffsorten – Milch OGT, Biomilch, Bergbauernmilch und Heumilch g.t.S. – haben in den bayerischen Molkereien seitens der Vermarktung unterschiedliche Bedeutung bezüglich der Anteile am Absatz bzw. Umsatz. Darüber hinaus sind weitere Anforderungen bei der Milcherzeugung zu erfüllen, mal molkereispezifisch mal sektorweit einheitlich. Die folgenden Ausführungen fassen die Antworten der Molkereien diesbezüglich zusammen.

Hinsichtlich der Milch- und der Fleischvermarktung ist die Zertifizierung nach einem Standard vorteilhaft. Das weit verbreitete „QM-Milch“ stellt beispielsweise ein hohes Niveau sowie eine einheitliche Prozessqualität hinsichtlich der Milchproduktion sicher. Der momentan angewandte Standard 2.0 wird ab 1. 1. 2020 durch

den „QM-Milch-Standard 2020“ abgelöst. Die Zertifizierungskosten des jeweiligen Erstaudits werden in den meisten Fällen von den Molkereien übernommen.

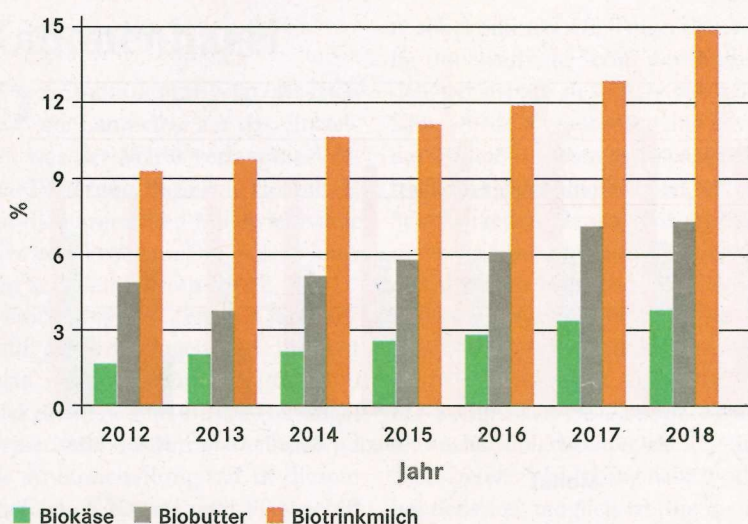
Einige Molkereien gaben in unserer Umfrage an, dass sie auf zusätzliche Regelungen bei der Bewirtschaftung setzen. Genannt wurden u. a. das Verbot der Verwendung von glyphosathaltigen Mitteln sowie das Verbot des Ausbringens von Klärschlamm und/oder von Gärresten aus Biogasanlagen, in denen Lebensmittelreste eingesetzt werden. Eine weitere Differenzierung des Rohstoffes erfolgt über die Berücksichtigung der Haltungsförm der Tiere; zunächst im Anforderungskatalog der Molkerei und im Weiteren beim Marketing der Produkte. Damit wird der gesellschaftlichen Beachtung der Themen Rechnung getragen.

In Summe verdeutlicht die bayerische Milchwirtschaft, dass sie auf die vielfältigen Wünsche der Konsumenten nach Regionalität, „ohne Gentechnik“, ökologische Erzeugung usw. eingeht. Aufgrund der starken Nachfrage deutschlandweit hat sich Milch ohne Gentechnik vom Nischen- zum Standardprodukt entwickelt. Damit sind die Möglichkeiten für neue Rohstoff-/Produktsegmente jedoch noch nicht erschöpft. Insbesondere das Einkaufsverhalten der Verbraucher bzw. die Möglichkeiten der Vermarktung mit guten Erlösen wird auch zukünftig die Milcherzeugung und -vermarktung beeinflussen.

Amelie Rieger
Dr. Corina Jantke

LfL, Ernährungswirtschaft und Märkte

Abb. 3: Anteil Bio-Qualität an den Herstellungsmengen bayerischer Molkereien



QUELLE: MARKTUMWELT, EIGENE BERECHNUNGEN LfL/IFM