

MILCH-WISSEN

Alles, was man über Milch wissen sollte

Sonderbeilage MilchPolitikreport | Dezember 2014

Milch und mehr - die deutsche Milchwirtschaft auf einen Blick



Inhalt	2
Editorial	3
Wertschöpfungskette Milch	4
Wirtschaftsfaktor Milch	5
Import & Export	6
Milchmarkt	7
Qualität und Produktsicherheit: Der rechtliche Rahmen	8
Qualität und Produktsicherheit: Der Prozess der Qualitätssicherung	9
Produktmethoden gestern und heute	10
Milchwirtschaft im Wandel	11
Nachhaltigkeit	12
Fakten und Mythen	13
FAQs zum Milchmarkt	14
Zahlen und Daten	15
Impressum	16

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die Milcherzeuger konnten sich 2013 über die höchsten Milchpreise aller Zeiten in Deutschland freuen. Nach schweren Jahren war das auch notwendig und erfüllt alle Beteiligten mit Freude. Der deutsche Verbraucher hatte höhere Preise für unsere Produkte akzeptiert und ich glaube, dass der Verbraucher auch zukünftig bereit ist, für Nahrungsmittel wieder etwas tiefer in die Tasche zu greifen.



Hohe Milchpreise wollen aber auch erwirtschaftet werden, sollen sie nicht die Bilanzen unserer Mitgliedsunternehmen belasten. Auch das gelang in 2013, vielleicht etwas besser als im laufenden Jahr 2014. Entscheidend für die deutsche Molkereiwirtschaft ist das Exportergebnis. Bei steigenden Milch- und Verarbeitungsmengen und mengenmäßig stagnierenden Absatzmärkten im Inland muss die Ware aus Deutschland zusätzlich neue Märkte finden. Die Molkereien haben viele neue Märkte weltweit gesucht und gefunden, dennoch müssen wir weiter investieren, um Märkte zu öffnen.

Wer glaubt, mit „regional“ und „kleinbäuerlichen Strukturen“ diesen Herausforderungen gewachsen zu sein, sollte sich auf der Welt umschaun: Überall ist Aufbruch in der Milchwirtschaft, der Wettbewerb schläft nie!

2013 und 2014 waren für den Milchsektor fast „skandalfrei“. Aber unsere Milcherzeuger müssen noch mehr auf die Qualität und die Inhaltsstoffe der Futtermittel achten. Die Aflatoxin-Affäre zeigt, wie wichtig gut organisierte Kontrolle ist. Hier werden wir uns noch weiterentwickeln und den QM-Milch e.V. fördern.

Die Diskussion um Nachhaltigkeit nahm Schwung auf. Das Thema beschäftigt die Molkereien schon lange und nun wird es auch Thema für die Milcherzeuger. Große Milcheinkäufer des Weltmarktes legen eigene Programme auf. Wir in Deutschland wollen dem begegnen und standardisieren. Am besten gelingt das mit einem Zusatzmodul „Nachhaltigkeit“ bei QM, was wir gerade testen.

Deutschland wurde 2014 Fußball-Weltmeister, das sollten wir nachmachen! Molkereien und Landwirte sind aufgefordert, ihr Bestes zu geben. In 2015 endet die Milchquote, hoffentlich für die meisten von uns eine positive Herausforderung. Der Weltmarkt wartet, die Märkte bleiben, allerdings volatil!

Herzlichst

Dr. Karl-Heinz Engel

Vorsitzender des Milchindustrie-Verbandes

Von der Rohmilch bis zum fertigen Produkt:

Wie funktioniert die Wertschöpfungskette Milch?

Von der Abholung des wertvollen Rohstoffs beim Landwirt bis zur Auslieferung der fertigen Produkte durchläuft die Milch zahlreiche Verarbeitungsschritte. Regelmäßige Qualitäts- und Hygienekontrollen sowie das strikte Einhalten der Kühlkette garantieren die hohe Qualität von Trinkmilch, Milchprodukten und Milcheiweißprodukten für die weiterverarbeitende Industrie (Ingredients). Was passiert im Einzelnen mit der Rohmilch, bis sie als verarbeitetes Produkt beim Verbraucher ankommt? Welche Rolle übernimmt dabei die moderne Milchindustrie in Deutschland?

Eine Milchkuh produziert etwa 7.400 Kilogramm Rohmilch im Jahr – das sind rund 22 Liter am Tag. Bei über vier Millionen Milchkühen in Deutschland ergibt dies ein jährliches Volumen von insgesamt 32,2 Millionen Tonnen. Eine Kuh wird mindestens zweimal täglich gemolken. Dabei wird die frische Rohmilch automatisch über Rohrleitungen in den Kühltank des Erzeugerbetriebs geleitet. Dort wird sie bis zur Abholung durch die Molkerei bei vier bis acht Grad Celsius gelagert. Die Tanks sind mit einer Kontrolleinheit versehen, die sofort warnt, wenn Rührwerk, Kühlung oder Reinigung nicht ordnungsgemäß funktionieren.



Erzeugung

Grundsätzlich wird die Rohmilch alle ein bis zwei Tage im Milchsammelwagen vom Erzeugerbetrieb abgeholt. Dieser fasst je nach Fahrzeugtyp zwischen 10.000 und 25.000 Liter. Nachdem Geruch, Farbe und Temperatur der Rohmilch überprüft wurden, wird diese aus dem Kühltank in den Milchsammelwagen gepumpt. Dabei werden automatisch Milchproben genommen, die in einem unabhängigen Labor oder in der Molkerei untersucht werden.



Abholung



Überprüfung der Rohmilchqualität

In der Molkerei angekommen wird die Rohmilch in mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Kontrollen auf Sauberkeit, Geruch, Geschmack, Aussehen, Reinheit, Fettgehalt, Säuregrad, Keimgehalt und Gewicht geprüft. Danach wird die Milch in große Lagertanks gepumpt.

Nach Überprüfung der Rohmilchqualität beginnt die Weiterverarbeitung der Rohmilch zu Trinkmilch, Butter, Sahne, Joghurt, Quark oder Käse.

- Dazu wird die Milch in einer Zentrifuge gefiltert und beim Entrahmen vollständig in Magermilch und Rahm getrennt. Nach dieser Trennung können Milcherzeugnisse aller Art hergestellt werden.
- Durch das Standardisieren werden Magermilch und Rahm wieder zusammengeführt, um den gewünschten Fettgehalt zu erreichen.



Verarbeitung

- Für die Pasteurisierung (Haltbarmachung) wird Milch für eine Dauer von 30 bis 40 Sekunden auf 72 bis 75 Grad Celcius erhitzt und danach sofort wieder abgekühlt. Dadurch werden eventuell in der Milch enthaltenen Keime abgetötet, während alle wichtigen Vitamine erhalten bleiben.
- Bei der Homogenisierung werden die Fetttröpfchen in der Milch unter hohem Druck (150 bis 300 bar) zerkleinert, damit die Milch nicht aufrahmt und vom menschlichen Organismus leichter verdaut werden kann.



Auslieferung

Die Auslieferung der fertigen Trinkmilch und Milchprodukte an die jeweiligen Abnehmer, zum Beispiel den Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher oder die Lebensmittelindustrie, erfolgt meist per LKW.



Supermarkt

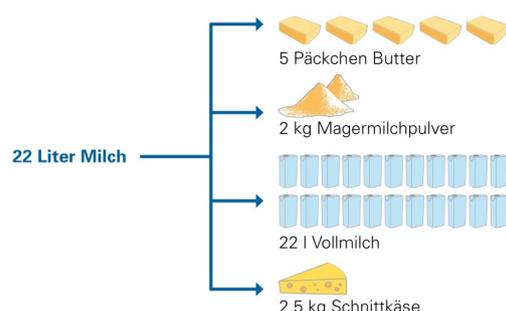
In deutschen Supermärkten finden die Verbraucher ein vielfältiges Angebot an gesunden Milchprodukten, die viele wichtige Vitamine, Mineral und Nährstoffe enthalten – im Kühlregal und an der Verkaufstheke.

Aus Milch werden Milchprodukte:

Was aus 22 Litern entsteht

Die rund 22 Liter Rohmilch, die eine Kuh täglich gibt, können zu 22 Litern Trinkmilch oder 22 Litern Joghurt verarbeitet werden. Für die Herstellung von weiteren Milchprodukten wird hingegen deutlich mehr Rohmilch benötigt. Das gilt insbesondere für die Herstellung von Käse, Butter oder Magermilchpulver: Aus den genannten 22 Litern Rohmilch können rund fünf Päckchen Butter oder 2,5 Kilogramm Schnittkäse hergestellt werden (siehe Grafik).

Produktmengen aus einem Tagesgemelk



Die Milchwirtschaft:

Nummer 1 in Deutschland und Europa

Die Milchindustrie hat sich in Deutschland zum umsatzstärksten Sektor der Land- und Ernährungswirtschaft entwickelt. Als äußerst bedeutsamer Wirtschaftsfaktor schafft Milch Arbeitsplätze und trägt zur Stärkung ländlicher Räume bei. Deutschland erzeugt als größter Milchproduzent in der EU rund ein Fünftel der gesamten europäischen Milch.

TOP 10 Milchverarbeiter Europa 2014

Nr.	Unternehmen	Land	Milchumsatz* (in Mrd. €)
1	Nestlé	Schweiz	21,3
2	Danone	Frankreich	15,2
3	Lactalis (Parmalat)	Frankreich	14,6
4	FrieslandCampina	Niederlande	11,2
5	Arla Foods	DK/ SE/ DE	9,4
6	Unilever	NL/ UK	5,6
7	DMK	Deutschland	5,3
8	Sodiaal	Frankreich	5,0
9	Bongrain	Frankreich	4,4
10	Müller-Gruppe	Deutschland	3,8

Quelle: Rabobank, MIV | Juni 2014 | *2013

Milcherzeugung

Mit einem Produktionswert von gut 11,7 Milliarden Euro im Jahr 2013 ist die Milcherzeugung der wichtigste Produktionszweig der deutschen Landwirtschaft und liegt damit deutlich vor dem Getreideanbau oder der Schweinemast. In Deutschland gibt es etwa 77.669 milcherzeugende Betriebe mit über 4,3 Mio. Milchkühen, die insgesamt 32,2 Millionen Tonnen Rohmilch im Jahr produzieren.

Milchverarbeitung

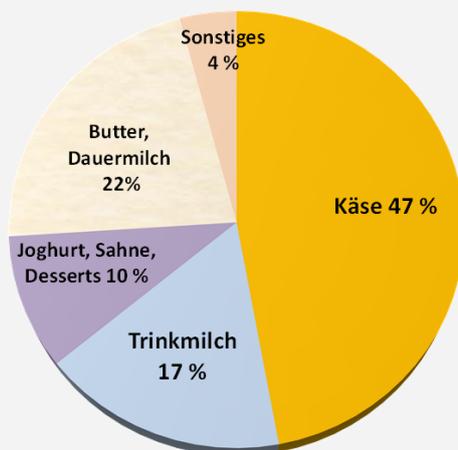
Die deutsche Milchindustrie setzt jährlich rund 25 Milliarden Euro (2013) um und ist damit die mit Abstand größte Lebensmittelbranche in Deutschland. Mit rund 30.000 Arbeitsplätzen zählt die milchverarbeitende Industrie zu den wichtigsten Arbeitgebern.

Auffällig ist, dass die deutsche Milchindustrie mit vergleichsweise wenigen Mitarbeitern einen vergleichsweise hohen Umsatz erzeugt. Branchen wie zum Beispiel die Textilindustrie benötigen für einen ähnlichen Umsatz bis zu drei Mal so viele Mitarbeiter. Diese Zahlen belegen einerseits die extrem hohe Technisierung im Bereich der Milchindustrie, andererseits den hohen materiellen Wert des Rohstoffes Milch und der Milchprodukte.

Zulieferer

Die Milchindustrie ist auch deshalb so wichtig, weil sie durch eine breite Zulieferindustrie bedient wird. Zwischen der Rohmilch und dem fertig verpackten Milchprodukt steht eine ganze Reihe von Unternehmen, beispielsweise für Transport, Abfüllmaschinen, Verpackung oder Etikettierung. Die deutsche Milchwirtschaft bezieht von der Zulieferindustrie Vorleistungen (außer Milch) in Höhe von neun Milliarden Euro pro Jahr.

Was wird aus der Milch, die an deutsche Molkereien geliefert wird?



Quelle: ZMB, eigene Berechnungen auf Basis von Daten der BLE nach Milch-Melde-VO

Käse: Hart- und Schnittkäse sowie Schmelzkäse, Weichkäse, Frischkäse und Speisequark

Dauermilch: Kondensmilch und alle Milchpulver- und Molkenpulverarten

Der Export:

Zentrale Rolle des Außenhandels für die deutsche Milchwirtschaft

Der Außenhandel mit Milchprodukten hat für die deutsche Milchwirtschaft einen zunehmend hohen Stellenwert. Da inzwischen beinahe die Hälfte der in Deutschland produzierten Milchmenge exportiert wird, spielen internationale Absatzmärkte für deutsche Molkereien eine zentrale Rolle. Dieser positive Trend wird sich auch in Zukunft fortsetzen.

Von den 30,7 Millionen Tonnen Milch (2012), die von den deutschen Molkereien verarbeitet werden, sind 14 Millionen Tonnen, also fast die Hälfte, für den Export bestimmt, mit zunehmender Tendenz. Dieser Wert übersteigt sogar die Menge, die Molkereien dem Einzelhandel verkaufen. Dagegen wird vergleichsweise nur ein geringer Anteil an die weiterverarbeitende Industrie und an Großverbraucher geliefert. Deutschland importiert jedoch auch nicht unwesentliche Mengen an Milchprodukten und generiert mit deren Handel Wertschöpfung. Knapp 10 Millionen Tonnen Milchprodukte werden jährlich



nach Deutschland eingeführt, besonders Käse und Butter aus EU-Ländern wie den Niederlanden und Frankreich. Dennoch ist Deutschland bei allen Milchprodukten (außer Butter) Nettoexporteur, das heißt, es wird deutlich mehr exportiert als importiert.

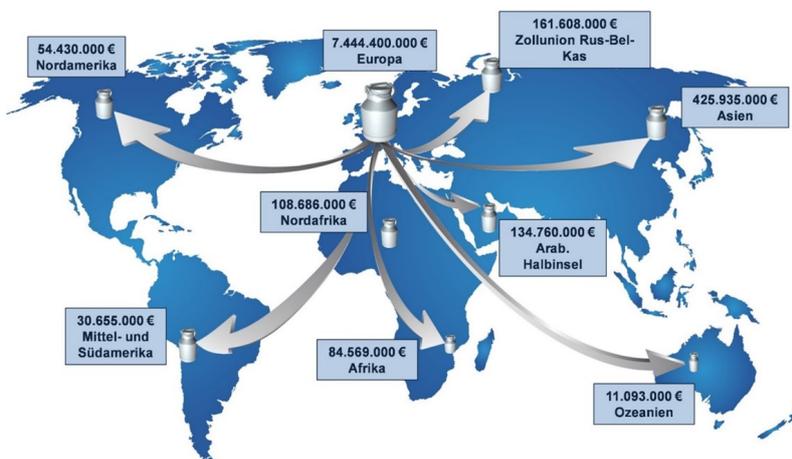
Wichtige Exportprodukte und Zielmärkte

Das Hauptexportprodukt aus Deutschland ist Käse. Mit einem Exportvolumen von 1,15 Millionen Tonnen war Deutschland bei diesem Produkt im Jahr 2013 eindeutiger Spitzenreiter in der EU. Die wichtigsten und größten Abnehmer deutscher Käseprodukte sind Italien, die Niederlande und Frankreich innerhalb der EU. Außerhalb der EU sind dies die USA und Japan sowie

in der Vergangenheit auch Russland. Verglichen mit anderen EU-Staaten exportiert Deutschland außerdem am meisten Joghurt, Kondensmilch, Magermilchpulver und Konsummilch. Auch bei diesen Produkten konzentrieren sich die Außenhandelsbeziehungen vor allem auf andere EU-Mitgliedsstaaten. Neben den besonders engen Handelsbeziehungen mit anderen EU-

Staaten liegt auch außerhalb Europas ein großes Potenzial für den Export deutscher Milchprodukte (siehe Grafik). Der Hauptgrund dafür ist vor allem das hohe Bevölkerungswachstum in Schwellenländern des asiatischen oder auch afrikanischen Kontinents. Selbst bei gleichbleibendem Pro-Kopf-Konsum führt das dortige Bevölkerungswachstum zu einer steigenden Nachfrage an Milchprodukten. Darüber hinaus öffnen der steigende Wohlstand in Schwellenländern sowie die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten in Entwicklungsländern der deutschen Milchindustrie neue Absatzmärkte. Dies gilt insbesondere für Milch, Molkenpulver, Kondensmilch, Käse und Butter. Deutsche Kondensmilch wird beispielsweise vor allem von den Staaten des Nahen und Mittleren Ostens abgenommen. Trockenmilcherzeugnisse aus Deutschland werden außerhalb der EU vor allem nach Indonesien, Saudi Arabien und Algerien exportiert.

Exporte der deutschen Milchwirtschaft nach Zielregionen in 2013 (in Euro)



Der Milchmarkt:

Preise, Quoten und Konsum

Der Milchpreis wird, wie bei anderen Rohstoffen und Produkten auch, auf dem Markt durch Angebot und Nachfrage bestimmt. Globale Preisentwicklungen haben dabei einen immer größeren Einfluss auf den Milchpreis in Deutschland. Bei extremen Entwicklungen auf dem Milchmarkt kann die Politik stabilisierende Maßnahmen (z.B. Intervention, Ausfuhrerstattung) ergreifen, die Auswirkungen auf Produzenten, Verarbeiter und Konsumenten haben. Gegenwärtig regelt die EU insbesondere durch die sogenannte Milchquote den Milchmarkt. Im Jahr 2015 wird die Quote auslaufen. Die Zuständigkeiten bei der Milchpolitik liegen weitestgehend auf EU-Ebene. Dadurch sind die nationalen Einflussmöglichkeiten auf spezifische Regulierungen im Bereich Landwirtschaft und Naturschutz begrenzt.

Die Milchquote

Die Milchreferenzmenge – auch Milchquote genannt – begrenzt die Gesamtmenge der in der EU produzierten Milch. Die Quote wurde 1984 eingeführt, nachdem die steigende Milcherzeugung zu unrentablen Überschüssen geführt hatte. In Deutschland bewirkt die Quote, dass jeder Landwirt nur eine bestimmte Menge an Milch produzieren darf. Wird diese Menge überschritten, drohen Strafabgaben an die EU (= Superabgabe). Wenn ein Landwirt nun mehr Kühe halten wollte, so musste er an der „Milchquotenbörse“ Quote von Landwirten kaufen, die z.B. aufhören. Das war unter Umständen sehr teuer für den aktiven Milcherzeuger.

2015 läuft die Milchquote nun aus. Um einen möglichst reibungslosen Übergang zu gewährleisten, wurde die Quote seit 2006 jährlich leicht angehoben. Nach ihrer Abschaffung können Landwirte ihre Produktion dann flexibler ohne Korsett an die entsprechende Marktlage anpassen. Profitieren können davon be-

sonders Lieferanten exportorientierter Molkereien, da gerade auf dem Weltmarkt die Nachfrage nach Milchprodukten erheblich gestiegen ist und auch in Zukunft weiter zunehmen wird.

Der Milchpreis

Beim Milchpreis unterscheidet man zwischen dem Erzeugerpreis, den Molkereien an Milcherzeuger entrichten, und dem Verbraucherpreis, den Konsumenten für die Ware im Handel bezahlen. Der Erzeugerpreis setzt sich aus einem Grundpreis und möglichen Zuschlägen für Inhaltsstoffe und Qualitätsmerkmale zusammen. Der Verbraucherpreis besteht auf der Kostenseite aus dem Erzeugerpreis und weiteren Bestandteilen, die im Laufe der Verarbeitung und Lieferung anfallen sowie 7 Prozent Mehrwertsteuer.

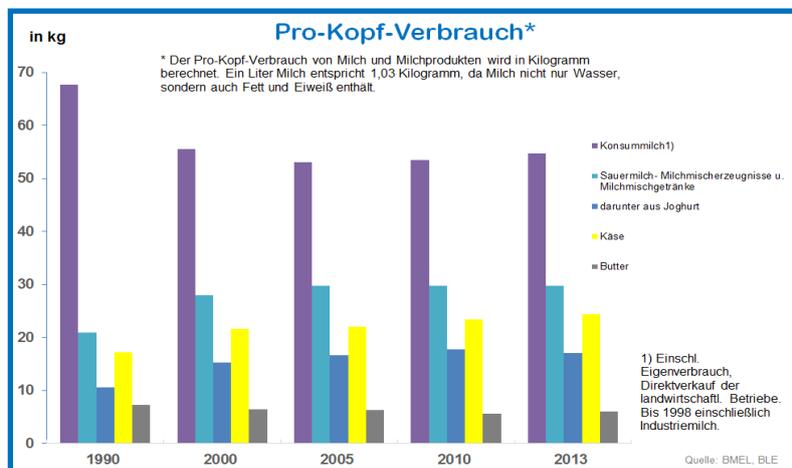
Verträge zwischen Handel und Molkereien

Die großen Einzelhandelsketten in Deutschland werden gewöhnlich direkt von Molkereien beliefert, um größtmögliche Frische zu garantie-

ren und Lagerkosten zu sparen. Mindestens zweimal im Jahr wird in Gesprächen zwischen Einzelhandelsunternehmen und Molkereien der Preis festgelegt, der den Molkereien für die gelieferten Milchprodukte über einen gewissen Zeitraum (je nach Marktlage zwischen vier Wochen und sechs Monaten) gezahlt wird. Der Handel schreibt bestimmte Produkte und eine bestimmte Menge aus, für die Molkereien Preisangebote einreichen und untereinander in Konkurrenz treten, zunehmend auch auf internationaler Ebene. Basierend auf diesen Angeboten verhandeln beide Parteien und schließen vertrauliche Abnahmeverträge. Die Ergebnisse der Preisverhandlungen zwischen Handel und Molkereien wirken sich wiederum auf die Preise für den Verbraucher und die Erzeugerpreise seitens der Molkereien an die Milcherzeuger aus.

Privater Verbrauch

Milch und Milchprodukte haben im Bewusstsein der deutschen Bevölkerung eine hohe Bedeutung. Der Verzehr von Milch und Milchprodukten blieb – trotz der veränderten Essgewohnheiten und der immer größeren Vielfalt an Lebensmitteln – über die Jahre recht konstant. Die Bundesbürger greifen am häufigsten zu Konsummilch und Milchlischgetränken. Der Pro-Kopf-Konsum von Käse hat in den letzten 20 Jahren um mehr als fünf Kilogramm zugenommen und lag im Jahr 2013 bei über 24 Kilogramm. Zudem verbraucht jeder Bundesbürger im Durchschnitt jährlich sechs Kilogramm Butter (siehe Grafik).



Der rechtliche Rahmen:

Qualitätssicherung bei der Erzeugung und Verarbeitung von Milchprodukten

Milch und Milchprodukte gehören in Deutschland zu den am strengsten kontrollierten Lebensmitteln. Kein Abschnitt auf dem Weg von der Rohmilch bis zum fertigen Produkt, der nicht überwacht, analysiert und protokolliert wird. Den Qualitätssicherungsprozessen in den Molkereien liegt das Prinzip der Eigenverantwortung und Eigenkontrolle zur Risikoanalyse zugrunde. Berücksichtigung finden dabei diverse Qualitätsmanagementsysteme oder auch das HACCP-Kontrollsystem, ein Managementsystem zur Gefahren- und Risikoeinschätzung. Darüber hinaus hat die Milchwirtschaft eine Reihe freiwilliger, individueller Qualitätsprogramme etabliert. Eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen auf deutscher und EU-Ebene regeln die Qualitätssicherung von Milchprodukten in Erzeugerbetrieben und Molkereien. Die EU-Verordnungen in diesem Industriesegment (z.B. die „Milchverordnung“) schaffen einheitliche Rechtsgrundlagen für alle europäischen Mitgliedsstaaten und werden in Deutschland durch nationale Rechtsakte wie der „Milchgüte-Verordnung“ ergänzt.

Bereich	Kontrollschritte innerhalb der Prozesskette Butter	Gesetzlicher Rahmen
Erzeugung	1 Futtermittelkontrollen / -monitoring	Schritt 1-2: Die „ <i>Milchverordnung</i> “ (Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, Anhang III Abschnitt IX ROHMILCH UND VERARBEITETE MILCHERZEUGNISSE) legt EU-weit die Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis fest. Sie schreibt die <i>Grenzwerte zur bakteriologischen Beschaffenheit, Milchinhaltsstoffen und Hemmstoffen</i> vor, die bei der Verarbeitung von Rohmilch gelten.
	2 Hygiene im Erzeugerbetrieb	
	3 Rohmilchqualität	
	4 Annahme von Rohmilch und flüssigen Rohstoffen	
Verarbeitung	5 Tanklager Rohmilch und flüssige Rohstoffe	Schritt 3-6: Die „ <i>Milchgüte-Verordnung</i> “ (Verordnung über die Güteprüfung und Bezahlung der Anlieferungsmilch) regelt auf deutscher Ebene die Güteprüfung und die Bezahlung der Rohmilch, die von Erzeugern an Molkereien angeliefert wird (Auszahlungspreis). Auf Grundlage der Verordnung kontrolliert der zuständige Landeskontrollverband <i>Fett- und Eiweißgehalt, Keim- und Zellzahl, Hemmstoffe und Gefrierpunkt</i> .
	6 Pasteurisierung Rahm	
	7 Butterungsmaschine	Schritt 7: Die „ <i>Lebensmittel-Verordnung</i> “ (Verordnung (EG) 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Artikel 14, 18, 19, 21)) verpflichtet Unternehmen während des gesamten Lebensmittelproduktionsprozesses <i>Eigenkontrollen, Rückverfolgbarkeit, Produktbeobachtungspflicht ggf. mit Rückruf und Produkthaftung</i> zu gewährleisten.
	8 Abpackung	
	9 Butter Kühlraum	Schritt 8-9: Das zuständige Veterinäramt, bei dem die Molkerei unter Voraussetzung der eingerichteten Eigenkontrollsysteme zugelassen ist, erteilt dem Betrieb das sogenannte <i>Identitätskennzeichen</i> . Es verweist auf die Herkunft des hergestellten Milchprodukts und ist auf jedem Milchprodukt aufgedruckt.
	10 Lager / Versand	
		Schritt 10: Die Verordnung über <i>mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel</i> (Verordnung 2073/2005 Anhang 22) legt die Kriterien der mikrobiologischen Kontrollen durch das Labor fest.

Der Prozess der Qualitätssicherung: Ein Überblick

Die lückenlose Qualitätssicherung vom Erzeugerbetrieb bis zum Kühlregal ist für die deutsche Milchwirtschaft eine Selbstverständlichkeit. Um die Sicherheit der Produkte weiter zu verbessern, entwickeln viele Molkereien zusätzliche Qualitätssicherungssysteme, die über die gesetzlichen Regelungen hinausgehen. Die enge Zusammenarbeit aller beteiligten Akteure innerhalb der Wertschöpfungskette ist entscheidend, um die Herstellung sicherer und hochwertiger Produkte zu gewährleisten.



Überprüfung der Tiergesundheit und der Hygienebedingungen für die Milchproduktion



Probennahmesystem für die Ermittlung der Milchgüteproben eines jeden Lieferanten



Annahme von Rohmilch und Überwachung der Prozessschritte in der Molkerei



Laboruntersuchungen

Milcherzeugung: Qualitätsanforderungen an die Rohmilch und den Milcherzeugerbetrieb

Am Anfang des Prozesses stehen regelmäßige Kontrollen des zuständigen Veterinärs im Milcherzeugerbetrieb. Neben dem Gesundheitszustand der Tiere werden die Melkanlagen und hygienischen Voraussetzungen des Hofes geprüft und überwacht. Zudem werden durch den zuständigen Landeskontrollverband bei den Erzeugern mehrmals im Monat Rohmilchproben genommen und untersucht. So wird sichergestellt, dass die Rohmilch keine qualitätsmindernden Faktoren wie beispielsweise Hemmstoffe enthält. Das Eigenkontrollsystem der Milchwirtschaft, das „Qualitätsmanagement Milch“ (QM Milch), legt in einem Leitfaden die grundsätzlichen Anforderungen an die Rohmilcherzeugung fest. Dort sind gesetzliche Regelungen und Bestandteile weiterer Qualitätssicherungssysteme systematisch zusammengefasst.

Milchverarbeitung: Qualitätsmanagement in den Molkereien

Auch in den Molkereien hat die Qualitätssicherung höchste Priorität. Die Rohmilch wird bereits bei der Abholung und Anlieferung auf chemische und physikalische Parameter überprüft. Auch in allen Phasen

der Verarbeitung werden durch betriebseigene und unabhängige Labore intensive Überprüfungen auf Rückstände und Kontaminanten durchgeführt. Neben den gesetzlichen Vorschriften zur Risikoanalyse und Hygiene entwickeln viele Molkereien zusätzlich eigene Qualitätssicherungssysteme, um die Sicherheit der Milchprodukte zu verbessern. Dazu gehört beispielsweise die Einrichtung eines Zertifizierungssystems gemäß dem europäischen Normensystem zur Qualitätssicherung (DIN EN ISO).

Einzelhandel: Kontrolle der Endprodukte

Aufwendige Kontrollen kennzeichnen auch die letzte Phase zur Qualitätssicherung. So nehmen die jeweiligen Kreisordnungsbehörden Stichproben von Milchprodukten im Einzelhandel vor, während die Landesämter für Ernährungswirtschaft chemisch-physische Untersuchungen durchführen. Danach liegt es am Verbraucher, die hohe Qualität der Milchprodukte zu erhalten, indem er diese kühl und lichtgeschützt transportiert und lagert.



Überprüfung des Reifegrades und Endproduktkontrolle beim Käse



Verbraucher bei der „Endkontrolle“

Vom jahrtausendealten Handwerk zur modernen Milchverarbeitung: Der lange Weg eines wertvollen Nahrungsmittels

Die Geschichte der Milchproduktion reicht Tausende von Jahren zurück. Bereits vor rund 8.000 Jahren wurden im Vorderen Orient Rinder zur Milchherzeugung gehalten. In Deutschland dagegen wurden Rinder bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts vorwiegend als Arbeits- und Masttiere eingesetzt. Erste Molkereien verarbeiteten zu dieser Zeit nur die Milch zu Käse und den Rahm zu Butter.

Der Grundstein für die industrielle Verarbeitung von größeren Mengen Milch wurde Ende des 19. Jahrhunderts gelegt. Besonders dazu beigetragen hat, neben der Erfindung von Verfahren zur Haltbarmachung von Trinkmilch, die Entwicklung leistungsfähiger Zentrifugen, wodurch Rahm und Magermilch maschinell getrennt werden konnten.

Die Herstellungsverfahren sind heute moderner, in ihrer Substanz jedoch unverändert geblieben. Das Wissen um die Milchverarbeitung bleibt Jahrtausende alte Tradition – auf der auch die vielzähligen, innovativen Herstellungsverfahren und hochmodernen Verarbeitungsprozesse basieren.

Technologische Entwicklungen und gestiegene Anforderungen an Qualität und Hygiene haben zu deutlich prozessorientierteren und effizienteren Abläufen geführt. Zudem können innerhalb einer Zeiteinheit heute deutlich mehr Produkte produziert werden.

Milchsammlung früher und heute



Früher wurde die Rohmilch in kleinen Mengen in Milchkannen auf Leiterwagen oder mit Pferdefuhrwerken beim Milchviehbetrieb abgeholt. Heute befördern moderne Milchsammelwagen je nach Fahrzeugtyp zwischen 10.000 und 25.000 Liter.

Lagertanks



Rohmilch muss in Lagertanks unter Einhaltung der erforderlichen Kühlung und Hygieneanforderungen gelagert werden. Spätestens am Folgetag wird der hochsensible Rohstoff weiterverarbeitet. Die großen Lagertanks mit modernen Kühl- und Reinigungssystemen können mehr als 500.000 Liter Rohmilch fassen. Sie werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert, bevor sie erneut verwendet werden. Ältere Tankanlagen konnten häufig nur ein Volumen von wenigen tausend Litern fassen.

Herstellung und Abfüllung von Frischkäse



Um Frischkäse herzustellen, wird pasteurisierte Milch zur Gerinnung gebracht, indem Milchsäurebakterien und je nach Herstellungsart Lab, also ein Enzym zur Käseherstellung, beigefügt werden. Die Molke wird traditionell durch ein Käsetuch abgetrennt. Die Frischkäse-Herstellung in großem Umfang wurde erst durch den Einsatz von Separatoren zur maschinellen Trennung von Flüssigkeiten ermöglicht. Heutige Methoden in der modernen Käseverarbeitung zur Abtrennung der Molke sind Zentrifugieren (mit Separatoren) oder Ultrafiltration. Die abgetrennte Käsemasse wird bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe mit Rahm angereichert.

Lagerung von Käse



Die Lagerung und eine angemessene Reifezeit sind wichtiger Bestandteil der Käseherstellung. Viele Käsesorten erhalten allein durch die Reife den entsprechenden Geschmack. Im Bild ein frühes Käselager und ein modernes automatisches Hochregallager. Hier wird die Ware erst kommissioniert und dann an die Kunden ausgeliefert.

Erzeugung und Verarbeitung:

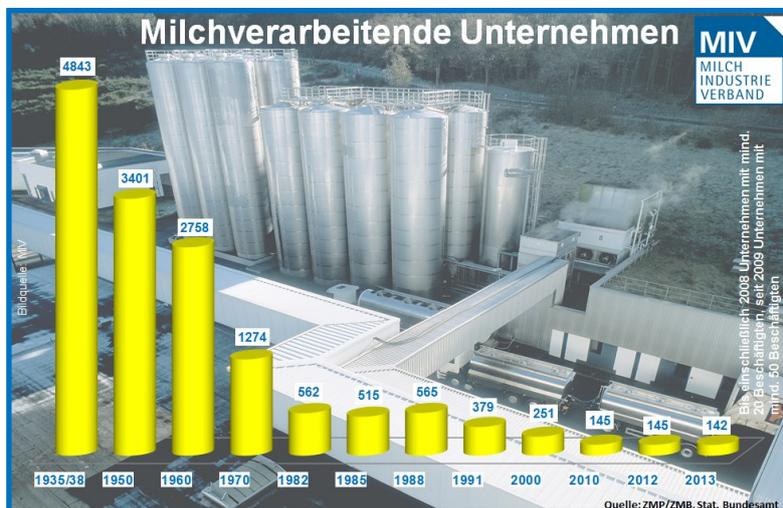
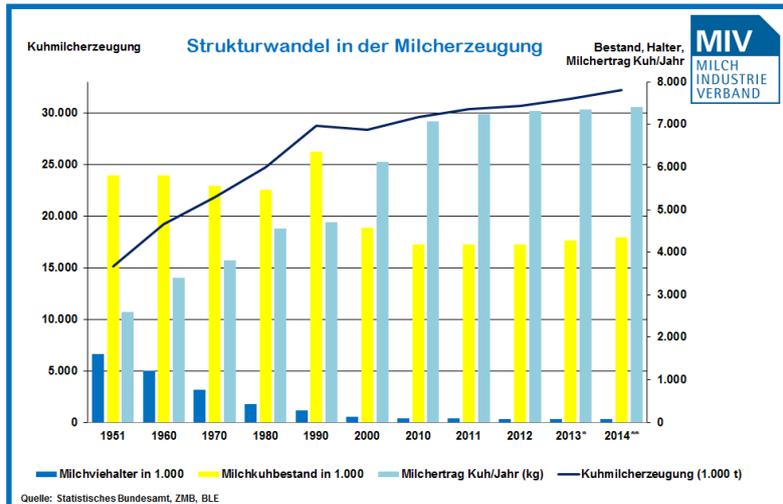
Strukturwandel in der deutschen Milchwirtschaft

Steigende Milchleistung bei sinkenden Betriebszahlen

Der Bestand an Milchkühen in Deutschland hat sich in den letzten Jahrzehnten kontinuierlich verringert. Gab es 1980 noch 5,5 Mio. Milchkühe, sind es im Jahr 2014 nur noch rund 4,3 Mio. Auch die Zahl der Milcherzeuger in Deutschland ist stetig zurückgegangen. Von 1,6 Mio. Erzeugern im Jahr 1950 hat sich diese Zahl auf 77.669 Erzeuger reduziert. Davon betroffen sind vor allem kleinere Milchviehbetriebe. Ein klarer Trend geht zu größeren Milchproduktionsbetrieben. Die größten Milchkuhherden stehen in den ostdeutschen Bundesländern (durchschnittlich zwischen 150 und 200 Milchkühe pro Betrieb). Die durchschnittliche Milchleistung der Kühe ist in den vergangenen Jahren stark angestiegen. Heute erzeugt eine Kuh im Durchschnitt rund 7.400 kg Rohmilch pro Jahr. 1970 betrug die Milchmenge je Kuh noch etwa die Hälfte. Insgesamt haben die 4,3 Mio. Kühe in Deutschland im Jahr 2014 rund 32,2 Mio. Tonnen Milch produziert.

Die Molkereien im Wandel – Der Trend zu größeren Molkereien

Die Anzahl der Molkereien in Deutschland hat sich vor allem durch Fusionen kontinuierlich verringert. Bei einer stetigen Steigerung der verarbeiteten Milchmenge ist gleichzeitig ein Rückgang der Betriebsstätten zu verzeichnen. Von 3.400 milchverarbeitenden Unternehmen im Jahr 1950 sind es heute noch 142. Hauptgrund für diesen Konsolidierungsprozess sind zum einen Fragen der betriebswirtschaftlichen Effizienz und ein verbessertes Marketing, zum anderen aber auch Investitionen in Innovationen in einem zunehmend globalisierten und wettbewerbsorientierten Markt. Es ist abzusehen, dass dieser Prozess auch in den kommenden Jahren anhalten wird.



Genossenschaft oder Privatmolkerei?

Die Unternehmensformen im Überblick

In der Milchwirtschaft treten verschiedene Unternehmensformen auf. Genossenschaftliche Molkereien sind ein Zusammenschluss mehrerer Landwirte, die ihre Rohmilch an eine zentrale Genossenschaft liefern und im Gegenzug eine monatliche Abschlagszahlung erhalten, welche je nach Ertragsfähigkeit der Molkerei durch eine Nachzahlung am Ende eines Kalenderjahres ergänzt wird. Die Landwirte sind somit Eigner und Mitglied der Molkerei, welche ihre Milch als Genossenschaft bestmöglich vermarkten soll. In Deutschland werden rund zwei Drittel der produzierten Milch von Genossenschaften erfasst.

Ein Großteil der restlichen Milch wird in Deutschland von privaten Molkereien verarbeitet. Sie sind entweder als Kapital- oder Personengesellschaften organisiert. Die Bindung der Landwirte oder Milcherzeuger an die Molkerei erfolgt hier über privatwirtschaftliche Verträge. Die übrige Milch wird in den Molkereien der Nachbarländer verarbeitet.

Verantwortung für nachfolgende Generationen:

Nachhaltiges Wirtschaften und gesellschaftliche Verantwortung



Kaum ein anderes Thema hat in den vergangenen Jahren so sehr an Bedeutung gewonnen wie das Thema „Nachhaltigkeit“. Entsprechend stellt sich für Unternehmen die Frage, wie sie ihren Beitrag dazu leisten können – wirtschaftlich, ökologisch und gesellschaftlich. Dies gilt insbesondere für die deutsche Milchwirtschaft, mit rund 31 Millionen Tonnen verarbeiteter Rohmilch ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und Produzent eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Der deutschen Milchindustrie ist Nachhaltigkeit ein wichtiges Anliegen. Der wirtschaftliche Erfolg der Molkereien

muss mit den Anforderungen an Natur, Umwelt und Gesellschaft dauerhaft vereinbar sein. Um sich den Herausforderungen einer zunehmend globalisierten Welt stellen zu können, muss sichergestellt werden, dass unsere regenerierbaren Systeme in einer Weise genutzt werden, dass ihre wesentlichen Eigenschaften bewahrt werden und auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben.

Maßnahmen und Richtlinien

Schon heute kommt die Milchindustrie ihrer unternehmerischen und gesellschaftlichen Verantwortung nach: durch die Implementierung nachhaltiger Maßnahmen in einer Vielzahl von Bereichen (von der ressourcenschonenden Produktion bis zu gesellschaftlichen Initiativen), die Zertifizierung nach internationalen Normen im Qualitäts- und Umweltmanagement und ihr Engagement im Rahmen nationaler und internationaler Programme und Initiativen. Wichtige Kernpunkte ihrer Leitlinien sind effizientes Wirtschaften, Kundenorientierung, Umweltverantwortung, Ethik und Personalverantwortung.

Einige Beispiele:

Die internationale Umweltmanagementnorm ISO 14001 legt weltweit anerkannte Anforderungen an ein Umweltmanagementsystem fest. Dabei sollen in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess definierte Ziele in Bezug auf die Umwelleistung erreicht werden.

OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) ist ein Managementsystem, das die Senkung der Zahl der Arbeitsunfälle und der Verbesserung der Gesundheit der Beschäftigten

am Arbeitsplatz zum Ziel hat. Seit Januar 2011 existiert die neue Richtlinie DIN ISO 26000 auch in deutscher Sprache. Die Norm ist noch nicht zertifiziert und ihre Umsetzung beruht auf Freiwilligkeit. Ziel der ISO 26000 ist es, durch die Bündelung von Aktivitäten zur gesellschaftlichen Verantwortung von Organisationen jeglicher Art, Unternehmen eine Orientierung für nachhaltiges Wirtschaften zu geben. Anhand „erstrebenswerter beispielhafter Anwendungen“ (Best Practice -Beispielen) gibt sie Empfehlungen dazu, welche sozialen Belange, Umweltanliegen und wirtschaftlichen Aspekte in den Geschäftsbetrieb integriert werden sollten. Dabei geht sie sowohl mit den Richtlinien der Vereinten Nationen (UN) als auch mit denen der internationalen Arbeitsorganisation (ILO) konform.

Nachhaltigkeits-Leitfaden des Milchindustrie-Verbands

Um seinen Mitgliedern eine Orientierungshilfe zu geben, hat der Milchindustrie Verband e.V. (MIV) einen Leitfaden „Nachhaltigkeit in der milchwirtschaftlichen Praxis – Anwendung der ISO 26000“ übermittelt. Darin werden sowohl die Bedeutung der ISO 26000 für die Milchindustrie als auch detaillierte Erläuterungen zu den sieben Prinzi-

pien der gesellschaftlichen Verantwortung dargestellt.

Darüber hinaus werden im Anhang des Leitfadens die wesentlichen Anforderungen der Kernthemen in Frageform in Checklisten zusammengestellt. Gleichzeitig sind dort beispielhafte Umsetzungshilfen und Handlungsempfehlungen für die Praxis enthalten sowie übergeordnete Regelwerke aufgeführt. Anhand eines Beispiels ist eine mögliche Leitlinie zur Wahrnehmung gesellschaftlicher Verantwortung zusammengestellt worden und soll dem Anwender des Leitfadens als Hilfestellung dienen.

An Initiativen und Aktivitäten mangelt es also nicht. Mit dem gewachsenen Bewusstsein von Verbrauchern, Politik und Nichtregierungsorganisationen, aber auch von Handel und Industrie sind die Herausforderungen für die einzelnen Unternehmen gerade in den vergangenen Jahren gewachsen. Besonders für die Milchwirtschaft liegt es jedoch im eigenen Interesse, den kostbaren Rohstoff Milch zu schützen und dazu beizutragen, dass eine Umwelt bewahrt wird, in der er weiter produziert und verarbeitet werden kann.

Milch und Mythen:

Die Wahrheit über das wertvolle Grundnahrungsmittel Milch

Milch ist ein wertvolles Nahrungsmittel und aufgrund ihres hohen Nährgehaltes äußerst gesund. Besonders der hohe Kalzium- und Vitamingehalt sorgt für einen stabilen Knochenaufbau und stärkt die Immunabwehr. Deshalb ist Milch sowohl für Kinder als auch für Erwachsene unverzichtbarer Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.

100ml Milch bestehen aus folgenden Inhaltsstoffen:

- Wasser (87 Gramm)
- Milchzucker (4,8 Gramm)
- Fett (0,1 - 3,8 Gramm)
- Eiweiß (3,4 Gramm)
- Kalzium (120 Milligramm)
- Magnesium (12 Milligramm)
- Jod (3,3 Mikrogramm)
- Weitere Mineralstoffe der Milch sind Phosphor, Natrium und Kalium.
- Vitamin A (32 Mikrogramm)
- Vitamin B (0,18 Milligramm)
- Vitamin B12 (0,4 Mikrogramm)

Mythos und Wirklichkeit

Auch wenn der Stellenwert von Milch für eine gesunde Ernährung immer wieder in wissenschaftlichen Studien belegt wird, kursieren rund um das Thema Milch zahlreiche Irrtümer und Mythen.

„H-Milch enthält keine Nährstoffe“

Falsch. Der Nährstoffgehalt verändert sich durch das Erhitzungsverfahren nur geringfügig. H-Milch enthält genau die gleiche Menge an Kalzium wie Frischmilch und rund 80 bis 90 Prozent der ursprünglichen Vitamine. Trotzdem gilt als Faustregel: Je höher der Fettgehalt und je schonender die Wärmebehandlung, desto vitaminreicher ist die Milch.

„Erdbeerjoghurt enthält Sägespäne“

Die Aussage, das Aroma im Erdbeerjoghurt oder der Joghurt selbst enthalte Sägespäne, ist so nicht korrekt. Ein Erdbeerjoghurt besteht aus der Joghurtmasse und einer Fruchtzubereitung, einer Art Marmelade. Diese Fruchtzubereitung kann aromatisiert sein, wobei in der Aromaherstellung unter Umständen Holzspäne als Trägerstoff verwendet werden. Sie kommen jedoch nicht mit der Fruchtzubereitung oder gar dem fertigen Joghurt in Kontakt

und sind somit nicht in ihm enthalten.

„Wer unter Laktoseintoleranz leidet, muss vollständig auf Milchprodukte verzichten“

Falsch. Laktoseintoleranz beruht auf einer verringerten Aktivität des Enzyms Laktase im menschlichen Körper, das bei der Verdauung den Milchzucker in seine Einzelbestandteile aufspaltet. Reicht die Laktaseproduktion nicht aus, kann es zu Verdauungsbeschwerden kommen. Ein völliges Fehlen des Enzyms ist jedoch äußerst selten, so dass auch Menschen mit Laktoseintoleranz bestimmte Mengen an Milchprodukten, insbesondere Käse, zu sich nehmen können. Grundsätzlich gilt: Nach einer Diagnose sollten die Ernährungsgewohnheiten an die individuelle Laktoseverträglichkeit angepasst werden.

„Erwachsene vertragen keine Milch“

Das Kalb besitzt ein Verdauungsenzym, das sog. Labenzym, das speziell auf den Aufbau von Milch ausgerichtet ist. Beim menschlichen Säugling gibt es ein ähnliches Enzym, das Gastricin. Die Aktivität dieses Enzyms nimmt im ersten Lebensjahr stark ab und fehlt beim Kind und Erwachsenen ganz. Deswegen, so wird gelegentlich angeführt, könne Milch von Erwachsene nicht verdaut werden. Tatsächlich ist es allerdings so, dass dem Erwachsenen - anders als beim Säugling - eine Vielzahl von Enzymen zur Eiweißverdauung zur Verfügung stehen. Zudem hat ihr Magen ein stärker saures Milieu als der eines Säuglings. Beim Erwachsenen bewirkt daher bereits die Magensäure ein Gerinnen der Milcheiweiße. Die weitere Verdauung erfolgt durch die eiweißspaltenden Enzyme aus Magen, Bauchspeicheldrüse und Darmschleimhaut. Durch das Zusammenspiel der verschiedenen Enzyme wird Milcheiweiß effizient abge-

baut und fast vollständig vom Körper aufgenommen. Es zählt damit zu den Eiweißen mit der höchsten Verdaulichkeit.

„Die Löcher im Käse sind eine Erfindung des Handels, damit der Käse größer erscheint“

Falsch. Die Löcher im Käse entstehen durch einen natürlichen Prozess. Die Milchsäurebakterien bauen Lactose (Milchzucker) zu Milchsäure ab. Während dieses Prozesses wird Kohlendioxid freigesetzt, das durch Käserinde und -teig nicht entweichen kann. Dadurch entstehen, je nach Art und Menge der eingesetzten Reifungskulturen, unterschiedlich große Hohlräume, in denen sich das Gas sammelt – die Löcher im Käse. Besonders Hartkäse wie der Allgäuer Emmentaler bilden im Reifungsprozess Löcher, aber auch Schnittkäse wie Tilsiter.

„Milch verschleimt den Körper“

Falsch. Milch führt in keiner Weise zu einer vermehrten Schleimproduktion in den Atemwegen oder im Körper. Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass es weder bei gesunden noch bei erkälteten Menschen zu einer erhöhten Schleimbildung nach Milchgenuss gekommen ist.

„Milch macht dick“

Als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung verursacht Milch kein Übergewicht. Aufgrund der wichtigen Inhaltsstoffe und der hohen Nährstoffdichte sollte Milch selbst bei Übergewichtigen nicht auf dem Speiseplan fehlen. Denn je höher die Nährstoffdichte, desto größer der gesundheitliche Wert des Produkts. Auch fettarme Produkte stellen eine gute Alternative dar.

Warum gibt es keinen einheitlichen Milchpreis?

Es gibt keine Einheitsmolkerei. Die Molkereien stellen unterschiedliche Milchprodukte mit unterschiedlichen Rentabilitäten her. Dies definiert die Auszahlungsleistung jeder einzelnen Molkerei.

Was beeinflusst den Milchpreis?

Angebot und Nachfrage regeln den Preis, das gilt auch am Milchmarkt. Steigt der Preis für Milchprodukte, geht die Nachfrage zurück. Ein hoher Milchpreis fördert die Milchproduktion und Übermengen drücken ggf. dann auf den Markt. Auf der Nachfrageseite wirken hohe Produktpreise absatzdämpfend und verschlechtern die internationale Wettbewerbsposition.

Warum verkaufen die Molkereien nicht gemeinsam zum höheren Preis?

Preisabsprachen sind verboten und jedes Unternehmen ist für sich selbst verantwortlich. Das schließt strukturelle Änderungen jedoch nicht aus.

Sind Verbraucher bereit, einen höheren Preis zu akzeptieren?

Für einen kleinen Teil stimmt das wohl. Käufer bei den Molkereien ist jedoch nicht der Verbraucher sondern der Lebensmitteleinzelhandel (LEH). Diese stehen im Wettbewerb untereinander und werben gerne über den niedrigen Preis. Der LEH ist in Deutschland hoch konzentriert, was das Kartellamt in 2014 erneut feststellte. Keine Molkerei hat dieselbe Marktkraft wie einer der großen Spieler im LEH. Die Preise werden meist für 6 Monate im Voraus verhandelt, deshalb entsteht im Mai und November immer so ein Pressewirbel.

Gibt es noch "Milchseen" und "Butterberge"?

Nein. Die Lagerbestände von Butter und Milch/Milchprodukten in staatlicher Hand waren seit Jahresbeginn 2012 nahezu abgebaut. Durch die schwierige Marktlage hatte die EU-Kommission Butter und Magermilchpulver zum letzten Mal 2009 angekauft und mit Gewinn verkauft. Der Ankauf würde zum staatlich garantierten Mindestpreis durchgeführt, entspricht leider aber nur 21 Cent/kg. Anträge zur Anhebung

wurden von der Kommission zuletzt 2014 abgelehnt.

Wie ist die Zukunft der Milchquote?

Die Milchquote läuft 2015 aus und wird ersatzlos abgeschafft. Theoretisch kann jede Molkerei eine eigene Produktionsbegrenzung vereinbaren, dazu bräuchte sie jedoch die Zustimmung Ihrer Milcherzeuger. Weltweit wendet nur noch Kanada und Israel ein Quotensystem an. Alle Wettbewerber auf dem Weltmarkt wie Neuseeland, USA oder Australien haben liberale Märkte.

Warum wird zu viel Milch produziert?

Bei attraktiven Preisen steigt die Milchproduktion. Wenn dann die Nachfrage, z.B. in Folge des schlechten Dollarkurses, am Weltmarkt sinkt, kann die produzierte Milch nicht mehr abgesetzt werden.

Was kann man gegen "zu viel Milch" tun?

Es gibt unterschiedliche Ansätze. Zunächst könnten sich die Erzeuger an ihre Quote halten und weniger produzieren. Oder die Molkereien müssten den Preis so weit senken, dass weniger angeliefert wird. Auch kann man sich eine vertragliche Gestaltung zwischen Einzelmolkerei und Erzeuger vorstellen, so dass dessen Milchproduktion begrenzt wird. Platz für eine staatliche Mengensteuerung gibt es aber nicht.

Kann der Verbraucher helfen?

Sicherlich kann der Verbraucher helfen. Schauen Sie auf die Packung und kaufen deutsche Produkte. Wenn Sie nicht wissen, woher die Ware stammt, schauen Sie auf die Zulassungsnummer auf der Verpackung. Dort muss ein D stehen!

Helfen „faire Produkte“?

Die Bewegung „fair“ kommt eigentlich aus der Entwicklungshilfe. Fairer Kakao oder Kaffee sollen den Erzeugern in Afrika bessere Preise bieten. Faire Milch gibt es auch in Deutschland, der Marktanteil ist jedoch verschwindend gering. Die dort angelieferte Milch konnte nie vollständig zum höheren Preis vermarktet werden.

Hilft „regionale“ Milch?

Viele Konzepte der freiwilligen Herkunftskennzeichnung existieren. Diese führen auch zu höheren Ein-

nahmen der Händler. Der Effekt auf den Rohmilchpreis für den Milcherzeuger ist jedoch sehr beschränkt. Darüber hinaus bieten viele Milcherzeuger „ab Hof Verkauf“ an. Aber auch diese Mengen sind marginal.

Was ist eigentlich „Weidemilch“?

Ähnlich wie bei Heumilch werden spezielle Anforderungen erfüllt. Z.B. sollen die Tiere an mindestens 120 Tagen für 6 Stunden auf der Weide stehen (wenn es das Wetter zulässt). Auch Weidemilch erzielt einen besseren Preis bei allerdings häufig höheren Kosten.

Hilft der Kauf von Bioprodukten“?

„Bio“ besetzt eine kleine Nische in Deutschland. Nur gut 2 Prozent der deutschen Milch sind Bio, viele Bioerzeugnisse werden importiert. Der Milcherzeuger erhält einen Aufschlag von ca. 8 Cent/l, hat aber auch enorm höhere Kosten bei der Haltung und weniger Milchleistung.

Wie ist die Zukunft der deutschen Milcherzeuger?

„Eigentlich gut! Experten gehen davon aus, dass die Nachfrage im Ausland schneller wächst als das Angebot. Dies schließt aber Preistäter wie Ende 2014 nicht aus. Die Märkte bleiben volatil.

Wie hoch sind die Kosten der Milchproduktion?

Das weiß niemand und ist auf jedem Hof unterschiedlich. Es hängt vom Geschick des Landwirtes und seiner Familie ab, orientiert sich stark an den Kosten für Futtermittel etc. Ist das Land im Eigentum oder nur gepachtet, wie sieht der Pachtmarkt aus? Musste Quote zugekauft werden, fallen Quotenkosten an. Wird zu viel produziert, muss Strafe nach Brüssel entrichtet werden. Experten schätzen die Produktionskosten zwischen 25 und 45 Cent/l.

Hilft der Export?

Ohne Export ginge es nicht! Knapp 50 Prozent der deutschen Milch wird nicht in Deutschland konsumiert. Das meiste geht in die EU und im Drittland nach China, Naher Osten oder USA. Deutschland exportiert in knapp 100 Länder! Ohne Export hätten wir nur die Hälfte der Milcherzeuger.

(mehr FAQs finden Sie unter: www.milchindustrie.de/marktdaten/faq-zum-milchmarkt/)

Die Milch im Überblick:

Die wichtigsten Daten und Fakten

77.669 Milchkuhalter

... halten 4,3 Mio. Milchkühe

... Ø 55,5 Kühe je Halter

... erzeugen 32,2 Mio. t Milch



142 milchverarbeitende Unternehmen mit
31.100 Beschäftigten*

... erwirtschaften einen Umsatz
i.H.v. 25,5 Mrd. Euro



In Deutschland werden...

... 8,7 Mio. t Frischmilchprodukte,
darunter 5,1 Mio. t Konsummilch

... 2,4 Mio. t Käse

... 0,8 Mio. t Frischkäse (inkl. Speisequark)

... 0,5 Mio. t Trockenmilchprodukte

... 0,5 Mio. t Butter

hergestellt.



Übersicht erstellt von der Export-Union e.V.

* Betriebe mit 50 und mehr tätigen Personen, ohne Herstellung von Speiseeis

Quellen:

Milchindustrie-Verband e.V. Beilage zum Geschäftsbericht 2013/2014 Zahlen – Daten – Fakten S. 12, 21, 44
Destatis Beschäftigung und Umsatz der Betriebe des Verarbeitenden Gewerbes - Fachserie 4 Reihe 4.1.1,
Ausgabe Dezember 2013, S. 22, 44

Bildausschnitte: © Happy Art - Fotolia.com



Milchindustrie-Verband e.V.

Der Milchindustrie-Verband ist der Spitzenverband der deutschen Milchindustrie:

- Rund 100 leistungsstarke private, genossenschaftliche und multinationale Unternehmen
- Rund 95 Prozent der deutschen Milchanlieferung oder über 30 Millionen Tonnen Milch und 100 Prozent des Exportvolumens werden von MIV-Mitgliedern erbracht
- Mit rund 25 Milliarden Euro Jahresumsatz ist die Milchindustrie der größte Bereich der deutschen Ernährungsbranche

Der Milchindustrie-Verband ist Interessenvertreter und Dienstleister auf regionaler, nationaler, europäischer und internationaler Ebene.

Weitere Informationen

Lesen Sie mehr zum Milchindustrie-Verband e.V. auf

www.milchindustrie.de

Lesen Sie mehr zur Milchwirtschaft auf dem Informationsportal

www.meine-milch.de

Fotos:

Seite 1:

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
GML Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen e.V.

Dr. Björn Börgermann

Seite 4:

Dr. Björn Börgermann
Anlieferung: © Kadmy - Fotolia.com

Seite 9:

Panther Media
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Hochland SE
Pitopia

Seite 10:

Hochland SE
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Dr. Björn Börgermann
Karwendel-Werke Huber
Unternehmensgruppe Theo Müller

Seite 12:

Dr. Björn Börgermann

Seite 15:

Export-Union e.V.

Weitere Quellen:

Seite 13:

„Milch und Milchprodukte, Fakten - Fragen - Irrtümer“, GML e.V.

Seite 14:

Milchindustrie-Verband e.V.

Verantwortlich für den Inhalt:

Milchindustrie-Verband e.V.

Dr. Björn Börgermann

Referent

Jägerstraße 51

10117 Berlin

www.milchindustrie.de

www.meine-milch.de

Karriere mit Milch

Die Ausbildungsplattform - finde deinen Beruf in der Milchwirtschaft unter

www.milch-im-blut.de

