

# Analyse der Schweizer Milchwirtschaft, 2024



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

# austauschen | verstehen | weiterkommen

## Impressum

Herausgeberin            AGRIDEA  
Jordils 1 ○ CP 1080 ○ 1001 Lausanne  
Tel. +41 (0)21 619 44 00 ○ Fax +41 (0)21 617 02 61  
contact@agridea.ch ○ www.agridea.ch

Koordination            Estève Magali

Autor/-innen            Bänninger Alfred, Python Pascal, Estève Magali, Métrailler  
Gregory

© AGRIDEA, Dezember 2024

Ohne ausdrückliche Genehmigung der Herausgeberin ist es verboten, diese Broschüre oder Teile daraus zu fotokopieren oder auf andere Art zu vervielfältigen.

Sämtliche Angaben in dieser Publikation erfolgen ohne Gewähr. Massgebend ist einzig die entsprechende Gesetzgebung.

# Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung .....	5
2	Allgemeine Dynamik der Milchproduktion.....	5
2.1	Entwicklung der Milchviehbetriebe .....	6
2.2	Milchmarkt und Agrarpolitik .....	7
2.3	Segmentierung von Industriemilch .....	9
2.4	Saisonalität und Spitzen der Milchproduktion .....	11
2.5	Neuer Branchenstandard «Grüner Teppich» .....	11
2.6	Verwertung der Milch zu Käse .....	11
3	Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft .....	14
4	Analyse der Milchmarktstruktur.....	16
4.1	Marktstruktur auf Produktionsebene .....	16
4.2	Marktstruktur auf Verarbeiterebene .....	18
4.3	Besonderheiten der Märkte für Butter und Milchpulver .....	22
5	Schlussfolgerungen.....	26

### **Tabellenverzeichnis**

Tabelle 1: Entwicklung der Produktionsstrukturen über ein Jahrzehnt .....	6
Tabelle 2: Massnahmen für verschiedene Produkte der Milchwirtschaft .....	8
Tabelle 3: Verwertung der Milch gemäss Segmentierung .....	10
Tabelle 4: Menge des produzierten AOP-Käses .....	12
Tabelle 5: Milchmengen nach Handelsorganisationen in absteigender Reihenfolge, 2022 .....	17

### **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 1: Durchschnittliche Einlieferungen Milch pro ha LN und Gemeinde, 2023 2023 .....	7
Abbildung 2: Für die Milchwirtschaft wichtige Ereignisse von 1999 bis heute .....	8
Abbildung 3: Entwicklung nach Produktionsart der Milch und Verwertung, % .....	12
Abbildung 4: Entwicklung des Käseexports, 2000 bis 2023 .....	13
Abbildung 5: Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft, 2024 .....	15
Abbildung 6: Milchmenge je Käsesorte und Anzahl Käsereien .....	18
Abbildung 7: Von den grossen Verarbeitern verwertete Mengen, Mio. kg Milch .....	19
Abbildung 8: Verarbeitung von Molkereimilch (in Mio. kg Milchäquivalenten, ohne Käse) .....	20
Abbildung 9: Milchpulververkäufe nach Absatzkanal, 2022 .....	25

# 1 Einleitung

Die vorliegende Analyse soll einen detaillierten Einblick in die Funktionsweise der Milchwirtschaft in der Schweiz geben, und zwar sowohl in Bezug auf die gewerbliche als auch auf die industrielle Verarbeitung. Zunächst wird die Funktionsweise dieser komplexen Branche beschrieben. Anschliessend werden die Aspekte der Marktkonzentration<sup>1</sup> und der Marktbeobachtung behandelt. Ziel dieser Analyse ist es, einen Überblick über die Entwicklung des Milchsektors von der Produktion bis zur Verarbeitung zu geben, aktuelles und etabliertes Wissen der Akteure im gesamten Milchsektor und in den einzelnen Teilsektoren zusammenzutragen und aktuelle Fragen und Herausforderungen des Milchsektors zu beleuchten. Die Analyse wird dem Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) als Grundlage für die Beantwortung des Postulats 22.4252 «Wettbewerbssituation im Lebensmittelmarkt» dienen<sup>2</sup>. In diesem Postulat wird eine starke Konzentration des Schweizer Lebensmittelmarktes festgestellt. Der Bundesrat wird beauftragt, die Wettbewerbssituation<sup>3</sup> auf diesem Markt zu bewerten und zu prüfen, ob Instrumente zur Erhöhung der Transparenz notwendig sind<sup>4</sup>. Die vorliegende Analyse soll die Grundlage für die Beantwortung dieser Fragen zum Milchmarkt bilden.

Mit dieser Studie wird versucht, die komplexe Funktionsweise des Milchmarktes in der Schweiz anhand der Produktdynamik und der Marktstrukturen zu beschreiben. Dabei wird vertieft auf das schwierige Thema der Kostenkalkulation und Preisbildung in der Branche eingegangen. Schliesslich werden die Aspekte der Konzentration des Milchmarktes in der Schweiz bewertet und Lösungen analysiert, die in anderen Branchen oder in anderen Ländern in die Praxis umgesetzt wurden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der Regulierung von Butter und Milchpulver.

Methodisch basiert diese Arbeit auf einer Kombination aus Literaturrecherchen und statistischen Untersuchungen einerseits und Interviews mit wichtigen Akteuren sowie Expertinnen und Experten aus den Bereichen Milchproduktion und -verarbeitung andererseits.

# 2 Allgemeine Dynamik der Milchproduktion

Die Milchwirtschaft ist mit einem Anteil von 23,7 Prozent an der landwirtschaftlichen Gesamtproduktion (BLW, Agrarbericht 2022) ein wichtiger Sektor der Schweizer Landwirtschaft und der Lebensmittelindustrie. Funktionsweise und Konzentration des Milchmarkts und die Strukturierung der Milchbranche in der Schweiz sind regelmässig Gegenstand von Untersuchungen.

Anfang der 2000er-Jahre wurde der Milchmarkt in der Schweiz in seinen Grundfesten erschüttert. In drei grossen Schritten kam es nach und nach zu einer teilweisen Liberalisierung des Milchmarktes: Aufhebung der Preis- und Absatzgarantien des Bundes 1999, Liberalisierung des Käsehandels mit der Europäischen Union (EU) 2007 und Aufhebung der staatlichen Milchkontingentierung 2009. Der Milchmarkt in der Schweiz wird klassisch in zwei grosse Bereiche unterteilt: Industriemilch (sogenannte Weisse Linie) und Käseremilch (sogenannte Gelbe Linie).

---

<sup>1</sup> Die Konzentration eines Marktes misst sich daran, wie dominant eine kleine Anzahl von Unternehmen auf diesem Markt ist. Bezogen auf den Milchmarkt bedeutet eine hohe Konzentration, dass einige wenige Unternehmen einen grossen Teil der Milchproduktion oder des Milchverkaufs kontrollieren. Eine hohe Konzentration kann erhebliche Auswirkungen auf die Marktdynamik haben. Typischerweise wird befürchtet, dass die Landwirtinnen und Landwirte bei einer hohen Konzentration eine strukturell schwache Position gegenüber anderen Akteuren der Lebensmittelkette (wie Verarbeitungsbetriebe und Detailhandel) haben und aufgrund der grossen Nachfragemacht dieser Akteure einen niedrigeren Preis für ihre Produkte erhalten als in einem weniger konzentrierten, wettbewerbsintensiveren Markt. Ausserdem wird vermutet, dass die schwache Position die Landwirtinnen und Landwirte dazu zwingen könnte, als unlauter empfundene Handelspraktiken zu akzeptieren, z. B. ungünstige Zahlungsbedingungen oder Verträge, die nur einen geringen Schutz gegen einseitige Massnahmen der Abnehmer bieten. Deconinck K., 2021, Concentration and market power in the food chain (Konzentration und Marktmacht in der Lebensmittelkette), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, Nr. 151, OECD Publishing. [Concentration and market power in the food chain \(oecd-ilibrary.org\)](https://www.oecd-ilibrary.org/concentration-and-market-power-in-the-food-chain)

<sup>2</sup> Das Schweizer Parlament, Postulat 22.4252 «Wettbewerbssituation im Lebensmittelmarkt», 2022. <https://www.parlament.ch/de/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaeft?AffairId=20224252>

<sup>3</sup> Das Ziel einer [Wettbewerbspolitik](#) besteht darin, den Wettbewerb und die Innovation auf den Märkten so zu fördern, dass sich dies positiv auf Preise, Wohlstand und Wirtschaftswachstum auswirkt. Als Verhaltensweisen, die den Wettbewerb behindern können, nennt die OECD Massnahmen von Unternehmen und Berufsverbänden, die (nicht zwingend absichtlich) zu Markteintrittshürden führen, höhere Kosten für Konkurrenzunternehmen und (wettbewerbsbeschränkende) Absprachen zwischen konkurrierenden Unternehmen bei Preisgestaltung und Produktionsstrategien. Ein Mangel an Wettbewerb kann zu höheren Preisen für die Konsumentinnen und Konsumenten führen, die Produktvielfalt und -qualität verringern und die Innovation hemmen. OECD, Manuel pour l'évaluation de la concurrence (Handbuch für die Bewertung des Wettbewerbs), 2011, aufgerufen am 30.4.2024. <https://www.oecd.org/fr/daf/concurrence/46891475.pdf>

<sup>4</sup> [Transparenz](#) in Bezug auf die Margen besteht, wenn ein Unternehmen die mit seinen Produkten oder Dienstleistungen erzielten Gewinne klar und sichtbar ausweist. Dies bedeutet in der Regel, dass Informationen zur Berechnung der Preise für Produkte oder Dienstleistungen offengelegt oder zugänglich gemacht werden, einschliesslich Produktionskosten, Gemeinkosten und Gewinnmargen.

## 2.1 Entwicklung der Milchviehbetriebe

Die teilweise Liberalisierung der Weissen Linie<sup>5</sup> bewirkte ab dem Jahr 2000 einen intensiven Strukturwandel sowie Produktivitätssteigerungen und eine stärkere Spezialisierung der Betriebe:

- Zunahme der durchschnittlichen landwirtschaftlichen Nutzfläche (LN) pro Milchviehbetrieb von 19 auf 29 Hektaren,
- Anstieg der Anzahl Milchkühe von 16 auf 29,
- Verdoppelung der Produktionsrechte von 82 auf 188 Tonnen.

Die Zahl der Milchviehbetriebe sank von 38 000 im Jahr 2000 auf 17 000 im Jahr 2023, was einem Rückgang um 55 Prozent entspricht. Die Anforderungen der biologischen Landwirtschaft erfüllen 13,4 Prozent der Milchviehbetriebe.

Eine Analyse (Tabelle 1) der letzten zehn Jahre zeigt einen stärkeren Rückgang der Betriebe in Talgebieten (um ein Drittel) als in den Berggebieten (Rückgang um ein Fünftel). Betriebe in den Berggebieten haben weniger Alternativen zur Milchproduktion als Betriebe in Talgebieten.

**Tabelle 1: Entwicklung der Produktionsstrukturen über ein Jahrzehnt**

Milchproduktionsbetriebe (MPB) ohne Sömmerungsbetriebe		2012/13	2023	Veränderung
MPB, Talgebiete	Anzahl	13 370	8 570	-36 %
MPB, Berggebiete	Anzahl	10 733	8 503	-21 %
<b>Anzahl Milchproduzenten</b>	<b>Anzahl</b>	<b>24 103</b>	<b>17 073</b>	<b>-29 %</b>
Verkehrsmilch	Mio. kg	3,264	3,210	-1,6 %
Ø Kühe pro MPB	Anzahl	23	29	25 %
Ø LN pro MPB	ha	24,2	29	20 %
Ø Verkehrsmilch pro ha	kg	5 595	6 458	15 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB	t	135	188	39 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB, Talgebiet	t	167	248	49 %
Ø Verkehrsmilch pro MPB, Berggebiet	t	95	127	34 %

Ø: Symbol für Durchschnitt

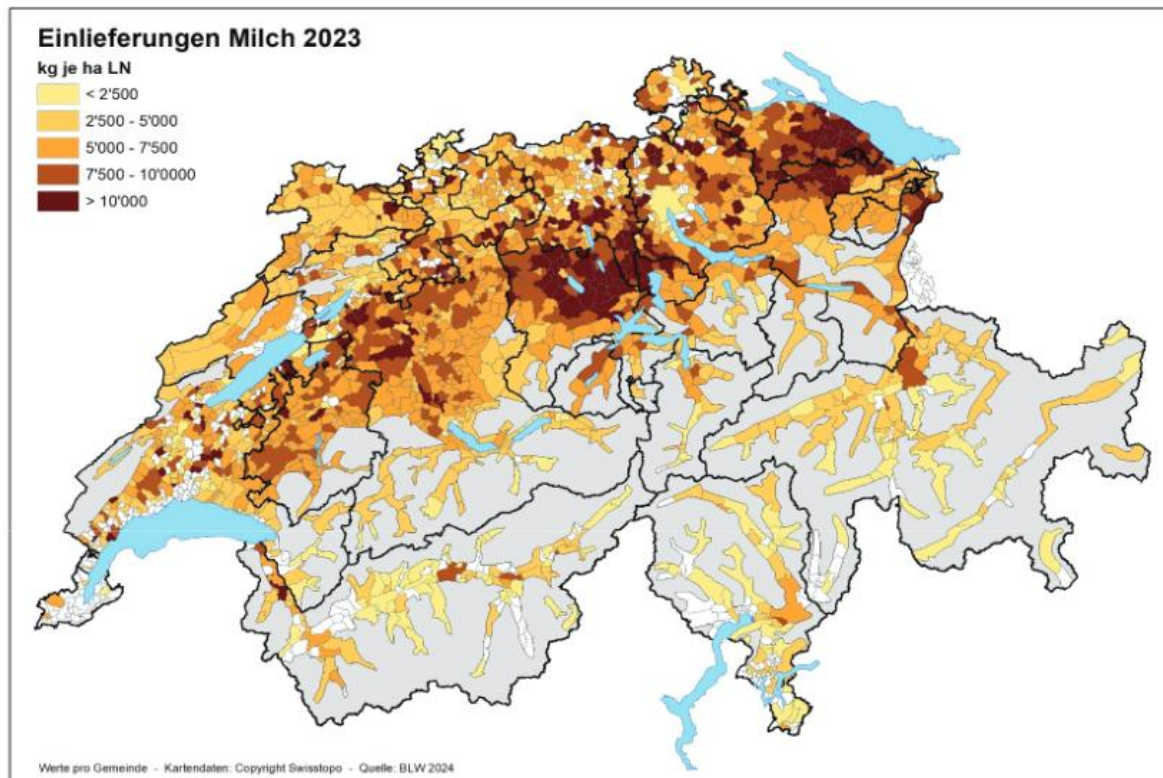
Quelle: gemäss Auswertung der Daten über die Milchproduktion, BLW

<sup>5</sup> Die «Weisse Linie» umfasst alle Milchprodukte mit Ausnahme von Käse, der die «Gelbe Linie» bildet. Der Käsehandel mit der EU ist seit 2007 liberalisiert.

### 2.1.1 Verteilung der Milchproduktion in der Schweiz

Zwei Drittel des Milchvolumens werden in den Talgebieten produziert. Der Grossteil der Milchproduktion konzentriert sich auf das Mittelland (Abbildung 1): Je dunkler die Farbe, desto grösser die produzierte Milchmenge (kg gelieferte Milch pro ha LN). Die zunehmende Grösse der Milchviehbetriebe hat zur Folge, dass neun Prozent der Betriebe (mit Produktionsrechten von mehr als 400 t Verkehrsmilch pro Jahr) 30 Prozent zur Gesamtproduktion beitragen.

**Abbildung 1: Durchschnittliche Einlieferungen Milch pro ha LN und Ge-**



Quelle: Swisstopo, Auswertung der Daten über die Milchproduktion, BLW

### 2.1.2 Kantonale Anteile an der Milchproduktion und Volumenverschiebungen

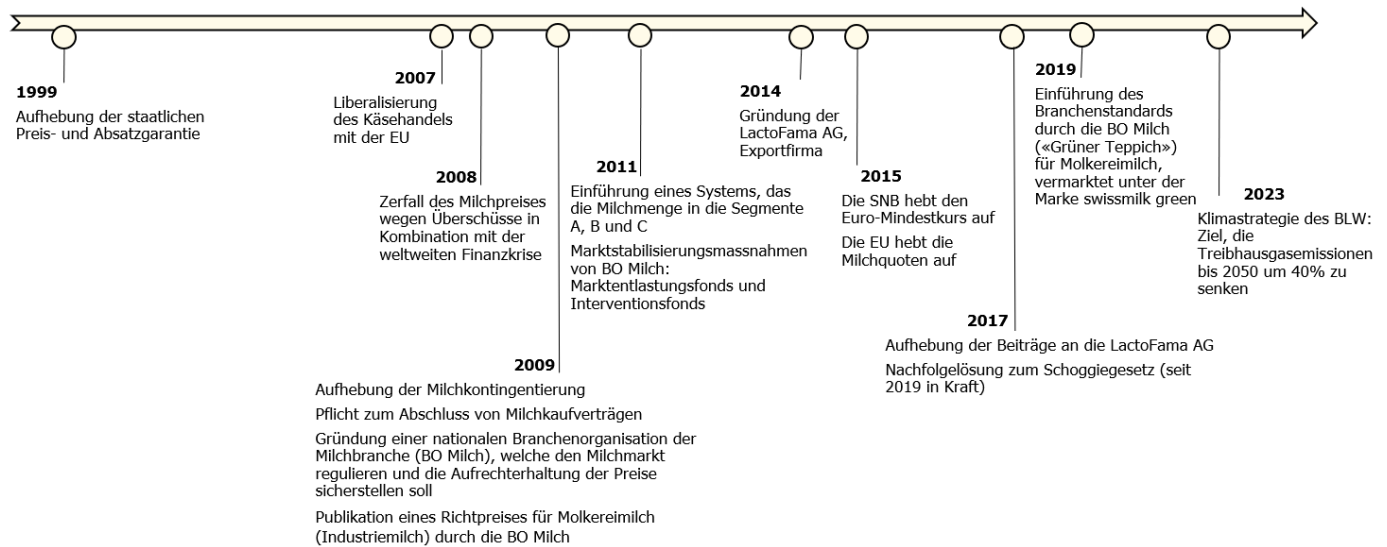
Die staatliche Zuteilung der Produktionsrechte wurde 2009 abgeschafft. Seither verwaltet die Milchbranche ihre Produktionsrechte auf privater Basis. Fünf Kantone (BE, LU, SG, FR, TG) tragen 60 Prozent zur nationalen Produktion bei (Referenz 2023). Zwei Kantone haben ihre Position gestärkt und in den letzten zehn Jahren grössere Volumen generiert: FR (14 Mio. kg) und SG (7 Mio. kg).

Die grössten Volumeneinbussen erfuhr die Kantone Waadt, Aargau, Zürich und Basel mit einem Rückgang um insgesamt 55 Mio. kg Milch. In den Kantonen Waadt und Aargau verringerte sich das Volumen in diesen zehn Jahren damit um je 10 Prozent. Dank der Volumenverschiebungen zwischen den Kantonen sank die Gesamtproduktion im Beobachtungszeitraum 2013–23 lediglich um 1,6 Prozent.

## 2.2 Milchmarkt und Agrarpolitik

Mehrere wichtige Etappen prägten die Entwicklung des Milchsektors hin von einem geschützten Markt zu einem zunehmend liberalisierten Markt. Von 2011 bis 2015 hielt die SNB einen Mindestkurs von CHF 1.20 gegenüber dem Euro aufrecht. Der Verzicht auf diese Massnahme löste in der Exportindustrie grosse Besorgnis aus, da ein zu starker Schweizer Franken die Exporte von Milchprodukten schwächt.

**Abbildung 2: Für die Milchwirtschaft wichtige Ereignisse von 1999 bis heute**



**2.2.1 Zollschutz und Ausgleichsmassnahmen**

In der Schweiz hängt der Zollansatz, der auf ein Produkt erhoben wird, davon ab, wie stark dieses Produkt die einheimische Produktion konkurrenziert. Dieses Schutznetz (Importzölle gekoppelt mit Zollkontingenten) an der Grenze ermöglicht es, den Import und die Konkurrenz für die inländische Produktion zu begrenzen. Der Schweizer Milchsektor ist seit 2007 ohne Grenzschutz für den Käsehandel mit der EU. Im Gegensatz dazu besteht weiterhin ein hoher Grenzschutz für den Käsehandel zwischen der Schweiz und Drittländern (Nicht-EU-Länder). Produkte wie Rohmilch, Butter, Magermilch, Milchpulver und Frischprodukte werden bei der Einfuhr besteuert.

**Tabelle 2: Massnahmen für verschiedene Produkte der Milchwirtschaft**

**Massnahmen für den Schweizer Milchmarkt 2022**

Folgende Tabelle zeigt auf, bei welchen Produkten Massnahmen und Instrumente vorhanden sind:

Produkt	Rohmilch	Käse	Butter	Magermilch	Milchpulver	Konsummilch	Rahm, Frischmilchprodukte
<b>Massnahme</b>							
Grenzschutz	X	- <sup>1</sup>	X	X	X		X
Zulagen	X	X	-	-	-		-
Meldepflicht Milchproduktion und Milchverwertung	X	X	X	X	X		X
Milchkaufverträge	X	-	-	-	-		-

Quelle: BLW

<sup>1</sup> Grenzschutz besteht nur gegenüber Nicht-EU Ländern

Quelle: [Agrarbericht BLW, 2023](#)

## 2.2.2 Indirekte Unterstützung der Produktion

Infolge der Liberalisierung des Käsehandels mit der EU führte der Bund 2007 die Zulage für verkäste Milch ein, um die inländische Produktion von Käseemilch zu stützen. Diese Produktionszulage soll den höheren Druck auf die Produzenten von Käseemilch abfedern. Die Zulage für Käseemilch wird an die Milchverwerter gezahlt, die verpflichtet sind, sie innerhalb eines Monats an die Produzenten weiterzugeben<sup>6</sup>. 2019 richtete der Bund erstmals eine Zulage von 4,5 Rp./kg Milch an alle Produzentinnen und Produzenten von Verkehrsmilch aus. Diese Zulage ist ein Ausgleich für den erhöhten Marktdruck, dem die Produzenten bei der Belieferung der Nahrungsmittelindustrie infolge der Abschaffung der Ausfuhrbeiträge für verarbeitete Landwirtschaftsprodukte («Schoggigesetz») ausgesetzt sind<sup>7</sup>.

## 2.3 Segmentierung von Industriemilch

### 2.3.1 BO Milch: Funktionsweise der Segmentierung und Verwertung der Milchprodukte

Das System der Segmentierung dient dazu, die Preise und Mengen zu staffeln (in die drei Segmente A, B und C). Es wurde 2011 mit dem Ziel eingeführt, mehr Transparenz zu schaffen und die Milchpreise zu regulieren. Die Segmentierung gilt für beide Arten von Milch: Industrie- und Käseemilch. An dieser Stelle liegt der Schwerpunkt auf der Segmentierung der Industriemilch.

Die drei Segmente sind in der folgenden Tabelle definiert und entsprechen unterschiedlichen Preisniveaus. Die BO Milch veröffentlicht monatlich Richtpreise für die einzelnen Segmente, die bei den Verhandlungen zwischen Lieferanten und Käufern als Referenzwert dienen. Der Milchpreis im Segment A entspricht einem Preis für wertschöpfungsstarke Produkte, die hauptsächlich für den Inlandmarkt bestimmt sind (nur wenige Produkte erhalten Exportbeihilfen), der Preis im Segment B einem Preis für Produkte mit eingeschränkter Wertschöpfung (ein Grossteil davon erhält keine Exportbeihilfe) und der Preis im Segment C (Abräumprodukte) entspricht dem Weltmarktpreis und gilt für Produkte, die exportiert werden; er wird ausschliesslich vom Weltmarkt bestimmt.

---

<sup>6</sup> BLW, Zulage für verkäste Milch und für Fütterung ohne Silage, 2023, aufgerufen am 3.5.2024. <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulage-fuer-verkaeste-milch-und-fuer-fuetterung-ohne-silage.html>

<sup>7</sup> BLW, Zulage für Verkehrsmilch, aufgerufen am 3.5.2024. <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/nachhaltige-produktion/tierische-produktion/milch-und-milchprodukte/zulagefuerverkehrsmilch.html>

**Tabelle 3: Verwertung der Milch gemäss Segmentierung**

Segment	Eigenschaften	Schweizer Markt	Export
<b>Produkte A</b> - mit Grenzschutz - mit Rohstoffpreisausgleich <sup>1</sup>	Milchprodukte mit hoher Wertschöpfung: geschützter oder gestützter Markt <b>Silofreie Milch</b> Verkäste silofreie Milch <sup>3</sup> <b>Milch mit Silo</b> Verkäste Industriemilch Inland <sup>4</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsummilch und -rahm</li> <li>• Butter für Detailhandel und LM-Industrie</li> <li>• Pulver und Konzentrate für LM-Industrie</li> <li>• Käse</li> <li>• Joghurt</li> <li>• Andere Frischprodukte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulver und Konzentrate<sup>1</sup></li> <li>• Andere Frischprodukte<sup>1</sup></li> <li>• Butter für LM-Industrie<sup>1</sup></li> </ul>
<b>Produkte B</b> - ohne Grenzschutz - ohne Rohstoffpreisausgleich <sup>E</sup> - mit <b>Weltmarktpreis</b> für Protein und <b>Inlandpreis</b> für Fett <sup>F</sup>	Milchprodukte mit eingeschränkter Wertschöpfung resp. höherem Konkurrenzdruck: ungeschützter und ungestützter Markt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quark</li> <li>• Milchlischgetränke</li> <li>• Milchproteine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Joghurt<sup>E,2</sup></li> <li>• Magermilchpulver<sup>F</sup></li> <li>• Käse (Industrie)</li> <li>• Andere Frischprodukte<sup>E,2</sup></li> </ul>
<b>Produkte C</b> - mit <b>Weltmarktpreis</b> (Protein, Fett)	Regulier- resp. Abräumprodukte ohne Beihilfe		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter</li> <li>• Vollmilchpulver, Magermilchpulver</li> <li>• Rahm</li> <li>• Milch (&gt; 3,0 % Fett)</li> </ul>

<sup>1</sup> Produkte, die beim Export durch den Fonds «Rohstoffverbilligung Nahrungsmittelindustrie» gestützt werden (ersetzt das Schoggigesetz)

<sup>2</sup> Produkte ohne Exportbeihilfe

<sup>3</sup> **Der ausbezahlte Preis für verkäste Milch** darf nach Abzug der Verkäsungszulage und der Siloverbotszulage sowie nach Bereinigung von Wechselkurs, MwSt., Gehalt und Verkauf Rampe – ab Hof den LTO-Milchpreis<sup>8</sup> nicht unterschreiten.

<sup>4</sup> **Der ausbezahlte Preis für verkäste Industriemilch** kann in preissensiblen Marktsegmenten (insbesondere Projekte für Importabwehr und für das Industriegeschäft) aufgrund gegenseitiger Vereinbarungen der Marktpartner vom A-Richtpreis abweichen. Der ausbezahlte Preis für verkäste Milch darf nach Abzug der Verkäsungszulage und nach Bereinigung von Wechselkurs, MwSt., Gehalt und Verkauf Rampe – ab Hof den LTO-Milchpreis nicht unterschreiten. Dieser Preis bezieht sich auf die Herstellung von Vollfettkäse. Beim Verkauf von nicht entrahmter Milch für die Herstellung von Käse mit tieferer Fettstufe sind entsprechend höhere Milchpreise zu bezahlen. Mindestpreise für verkäste Milch in Rp./kg (LTO+): [www.ip-lait.ch](http://www.ip-lait.ch) > Milchmarkt > Richtpreise.

Quelle: gemäss Reglement « Segmentierung des Milchmarktes » der BO Milch

Die Mengensegmentierung wird in den Milchkaufverträgen geregelt und die A- und B-Milchmengen für das folgende Kalenderjahr sind im Voraus bekannt. Über ein Kalenderjahr sollten mindestens 60 Prozent der Gesamtmilchmenge der Erstmilchkäufer<sup>9</sup> (Produzentenorganisationen (PO) bzw. Produzenten-Milchverwerter-Organisationen (PMO)) und Zweitmilchkäufer dem A-Segment angehören. Möglich sind entweder Jahresverträge mit einer festgelegten saisonalen Verteilung für die drei Segmente oder Quartalsverträge, die sich an der effektiven Absatzentwicklung orientieren, sodass die eingekauften Mengen der drei Segmente mit dem effektivsten Produktportfolio über ein Kalenderjahr übereinstimmen. Die Freiwilligkeit der Lieferung von C-Milch durch den Milchlieferanten (Erstmilchkauf) / die Milchhandelsorganisation (Zweitmilchkauf) muss jedoch gewährleistet sein (Reglement der BO Milch für den Standardvertrag und für die Modalitäten zum Erst- und Zweitmilchkauf und zur Segmentierung, Artikel 9.4). Ein Verzicht auf die Lieferung von C-Milch darf sich nicht negativ auf die Anteile im A- und B-Segment auswirken.

Die TSM Treuhand GmbH (Treuhandstelle Milch) kontrolliert die Übereinstimmungen der Datenmeldungen zwischen Käufer und Verkäufer. Die eingehenden und ausgehenden Mengen werden kontrolliert und verglichen; die Differenz darf gemäss dem Reglement der BO Milch nicht grösser als fünf Prozent sein. Milchverwerter, die B- oder C-Milch verwerten, müssen den Beleg der korrekten Verwertung zu B- oder C-Milchprodukten erbringen. Durch die Kontrolle der Daten zur Segmentierung (Milchfett- und Milchproteinbilanz) soll verhindert werden, dass Produkte mit hoher Wertschöpfung (A-Segment) aus B- oder C-Milch hergestellt werden.

Die BO Milch publiziert jährlich die Verwertung aufgeteilt nach Segment der Molkerei- und Käsereimilch. Gemäss BO Milch verteilten sich 2023 die Molkerei- und Verkäsemengen wie folgt auf die Segmente: 82,5 Prozent entfielen

<sup>8</sup> Der LTO-Preis ist der durchschnittliche Milchpreis, der von den grössten europäischen Milchverarbeitern gezahlt wird. Er wird von LTO Nederland, dem niederländischen Bauernverband, auf der Grundlage des von den grössten europäischen Milchkäufern gezahlten Durchschnittspreises berechnet (<https://www.ufarevue.ch/betriebsfuehrung/markt/milchmarkt>).

<sup>9</sup> Erstmilchkäufer oder Erstmilchkauf: Wenn die Milch erstmals vom Produzenten zu einem Käufer gelangt.

auf das A-Segment, 17,5 Prozent auf das B-Segment und null Prozent auf das C-Segment. Seit 2019 wird keine Milch mehr im C-Segment vermarktet.

## 2.4 Saisonalität und Spitzen der Milchproduktion

Die Verteilung der monatlichen Sammlung von Schweizer Milch veranschaulicht die saisonale Spitze im Frühling (die überschüssige Milch muss von den Milchverwertern angenommen werden, diese Überschüsse werden zu Butter und Milchpulver verarbeitet) und den saisonalen Tiefstand im Sommer (Rückgang der Produktion infolge des Rückgangs des Graswachstums während der Sommerdürre). In der Zeit von August bis September steigt die Milchproduktion wieder an, da die gesömmerten Milchkühe von der Alp zurückkehren und die Bedingungen für das Graswachstum günstiger sind. Der Klimawandel verstärkt die Saisonabhängigkeit der Milchproduktion, weil früher auf Grünfütterung umgestellt wird und das Gras im Frühling schneller wächst. Gleichzeitig wird das Problem der saisonalen Regulierung verstärkt.

## 2.5 Neuer Branchenstandard «Grüner Teppich»

Im Dezember 2019 hat die [BO Milch](#) ihren Branchenstandard (Anforderungen «Grüner Teppich») für Industriemilch eingeführt. Dieser Standard soll auf den Märkten eine Differenzierung durch die Kennzeichnung «swissmilk green» ermöglichen, um die spezifischen Werte der Schweizer Milchproduktion im Vergleich zur ausländischen Produktion hervorzuheben.

Es wird ein Nachhaltigkeitszuschlag von drei Rappen für Molkereimilch im A-Segment ausbezahlt. Aufgrund der Aufteilung der Segmente erhält der Milchproduzent im Durchschnitt einen effektiven Nachhaltigkeitszuschlag von 2,2 Rp./kg von seinem Abnehmer. Der Anteil des A-Segments an der Industriemilch betrug gemäss der Milchpreisüberwachung der SMP in den Jahren 2020 bis 2023 durchschnittlich 72 Prozent.

Im Rahmen der zweiten Phase des Grünen Teppichs können Milchviehbetriebe ab 2025 optional den CO<sub>2</sub>-Fussabdruck ihrer Produktion berechnen. Die Branchenorganisation für Butter (BO Butter) beschloss, die Kennzeichnung ab Herbst 2021 auf allen Produkten der Marken «Floralp» und «DIE BUTTER» anzubringen. Seit Anfang 2023 deckt der Branchenstandard die gesamte Schweizer Milch ab<sup>10</sup>.

## 2.6 Verwertung der Milch zu Käse

### 2.6.1 Entwicklung der Käseprodukte

Von den 3335 Millionen kg<sup>11</sup> verarbeiteten Milchäquivalenten gelangt der weitaus grösste Teil in die Käseherstellung (inkl. Quark). 2023 waren es 44 Prozent (Rekord im Jahr 2021 mit 46,7 %), gefolgt von Butter mit 15 Prozent und Konsummilch mit zehn Prozent. Die Entwicklung der Verwertung ist in der Abbildung in Abschnitt 4.2.3 dargestellt.

Wie die Produktionsstatistiken belegen, wird die Palette der Milchprodukte stets breiter. Besonders gross ist die Vielfalt bei den Käsesorten. Bei einigen Käsesorten und weiteren Milchprodukten ergeben sich zum Teil Schwankungen von Jahr zu Jahr. Beim Käse beeinflusst neben der Produktionsmenge auch die Änderung der Lagerbestände die verfügbare Menge. Nicht zuletzt ist aber auch die Abgrenzung von Frischkäse und Joghurt zu den Milchspezialitäten teilweise schwierig<sup>12</sup>.

Von der gesamten Käseproduktion (207 155 Tonnen im Jahr 2021) sind 30 Prozent (61 176 Tonnen) AOP-Käse, 42 Prozent (86 873 Tonnen) andere Käse (Spezialitäten ohne Bezeichnung sowie Industriekäse), 28 Prozent (57 298 Tonnen) Frischkäse (Quark, Mozzarella, Mascarpone usw.) und weniger als 0,9 Prozent (1808 Tonnen) Spezialprodukte (Schaf-, Ziegen-, Büffelkäse).

Silofreie Milch gehört zu den Anforderungen für AOP-Käse und Spezialitäten, wobei das Verfüttern von (feuchtem) Silagefütter an Milchkühe verboten ist. In der Schweiz gibt es insgesamt zwölf AOP-Käse. Gruyère AOP und Emmentaler AOP sind die beiden Schwergewichte, die zusammen 80 Prozent des AOP-Volumens ausmachen. Käse mit einer

---

<sup>10</sup> BO Milch, Pressemitteilungen, aufgerufen im April 2024. <https://www.ip-lait.ch/medien/mediennmitteilungen/>

<sup>11</sup> Für die Quantifizierung des Volumens an verarbeiteten Milchäquivalenten wird die Einheit «Millionen kg Milch» verwendet. Ein Kilogramm Milchäquivalent entspricht dem Fett- und Proteingehalt (73 g) von einem Kilogramm Rohmilch. Zur Quantifizierung des Volumens von Fertigprodukten wird die Einheit «Tonne» verwendet.

<sup>12</sup> Schweizer Bauernverband, Milchstatistik der Schweiz 2022, 2023. [MISTA2022\\_def\\_online.pdf \(sbv-usb.ch\)](#)

Jahresproduktion von weniger als 1000 Tonnen sind, hauptsächlich Alpkäse. Vacherin Mont-d'Or AOP hat die Besonderheit, dass er von September bis März hergestellt wird.

**Tabelle 4: Menge des produzierten AOP-Käses**

AOP-Käse	Zertifizierte Produktionsmenge (Tonnen), 2021	%
Gruyère AOP	32 404	53 %
Emmentaler AOP	16 760	27 %
Vacherin Fribourgeois AOP	3 050	5 %
Tête de Moine AOP	3 035	5 %
Walliser Raclette AOP	2 066	3,4 %
Sbrinz AOP	1 485	2,4 %
Berner Alpkäse / Hobelkäse AOP	964	1,6 %
Vacherin Mont-d'Or AOP	567	0,9 %
L'Étivaz AOP	440	0,7 %
Formaggio d'alpe ticinese AOP	299	0,5 %
Glarner Alpkäse AOP	82	0,1 %
Bloderkäse-Werdenberger Sauerkäse/Liechtensteiner Sauerkäse AOP	24	0,04 %
<b>12 AOP-Käse</b>	<b>61 176 Tonnen</b>	<b>100 %</b>

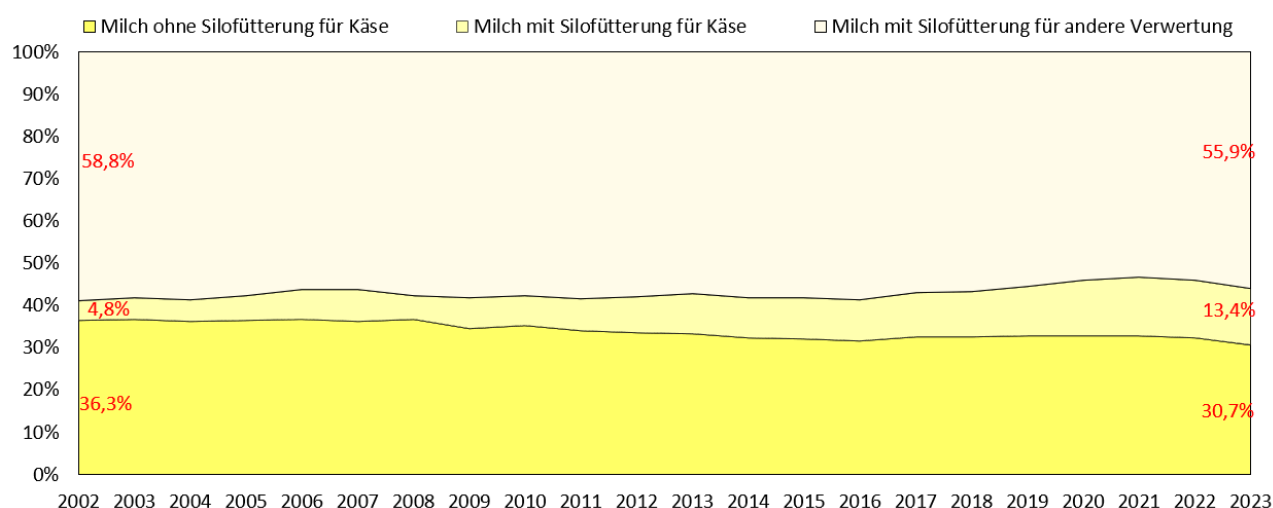
Quelle: gemäss Statistiken von [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

### **Industriekäse und Milch aus Silagefütterung**

Der Anteil der Milch aus Silagefütterung, der zu Industriekäse verarbeitet wurde, stieg schrittweise an und lag 2023 bei über 13 Prozent. Die Produktionskosten von Milch aus Silagefütterung sind niedriger als bei silagefreier Milch, die strengeren Produktionsauflagen unterliegt. Aus Milch aus Silagefütterung werden Käsesorten vom Typ Raclette (ohne AOP) sowie günstige, für den Export bestimmte Käse hergestellt.

Der Anteil von Milch aus silagefreier Fütterung an der gesamten Verkehrsmilch betrug in den letzten zehn Jahren 32 Prozent. Die Gesamtproduktion stieg von 2006 bis 2014 schrittweise an, wobei sowohl der Anteil als auch die absolute Menge an Milch aus Silagefütterung zunahm. Dieser Anstieg erfolgte auf Kosten der Milch aus silagefreier Fütterung. Von 2014 bis 2023 ging die Gesamtproduktion um 5,8 Prozent (204,8 Mio. kg) zurück, wobei der Druck auf silagefreie Milch grösser war als auf Milch aus Silagefütterung.

**Abbildung 3: Entwicklung nach Produktionsart der Milch und Verwertung, %**



Quelle: AGRIDEA (gemäss Milchstatistik der Schweiz, TSM)

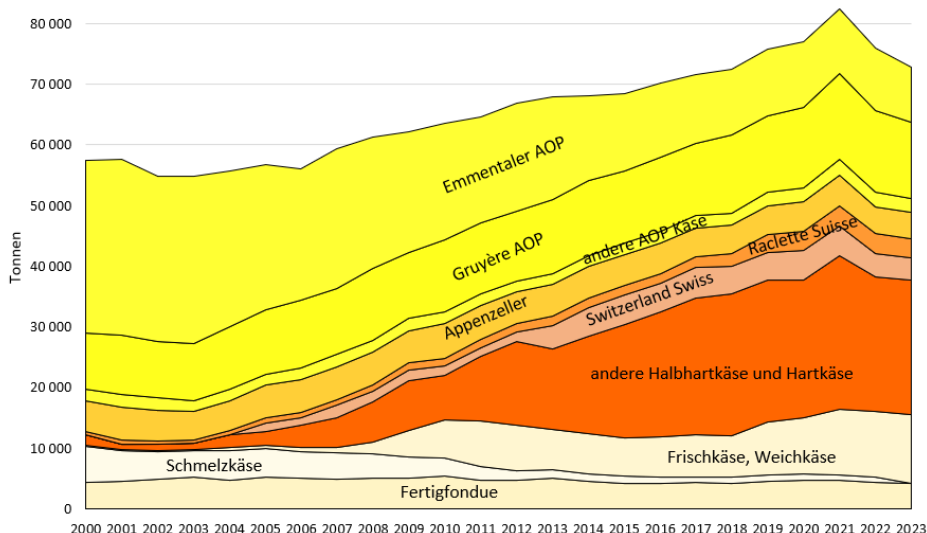
### **2.6.2 Export von Schweizer Käse**

Die Anteile der Exportkäse haben sich seit der Liberalisierung des Handels mit der EU im Jahr 2007 grundlegend verändert. Während 2007 noch 39 Prozent der Exporte auf Emmentaler AOP entfielen, waren es 2023 nur noch

12 Prozent. Gruyère AOP hingegen hat seit der Liberalisierung um 1700 Tonnen zugelegt und macht nun 17 Prozente der Exporte aus. Insgesamt machen die sechs exportierten AOP-Käse ein Drittel der Schweizer Käseexporte aus.

Der stetige Rückgang des Volumens an Emmentaler AOP wurde durch die gesteigerte Produktion einer ganzen Kategorie anderer Halbhart- und Hartkäse wettgemacht (orange eingefärbter Bereich in der untenstehenden Abbildung). Switzerland Swiss (rosa eingefärbter Bereich) ist ein Käse mit geringer Wertschöpfung, der zu dieser Käsekategorie gehört. Produzenten von Milch für Switzerland Swiss erhalten denselben Preis wie für Industriemilch. Dagegen stieg der Export von Frisch- und Weichkäse seit 2007 um das 15-Fache.

**Abbildung 4: Entwicklung des Käseexports, 2000 bis 2023**



Quelle: AGRIDEA, gemäss TSM, Bundesamt für Zoll und Grenzsicherheit BAZG

Bei den Exporten wurde 2021 ein Rekordhoch erreicht. 2023 waren die Exportmengen rückläufig, lagen allerdings auf einem ähnlichen Niveau wie vor der COVID-19-Pandemie. Erstmals verzeichnete die Schweiz aber eine negative Handelsbilanz: Das Volumen des importierten Käses überstieg 2023 das Volumen des exportierten Käses. Der Anteil von importiertem Käse am Konsum stieg von 20 Prozent im Jahr 2000 auf 37 Prozent im Jahr 2023. Frischkäse und Weichkäse machen 61 Prozent aller Importe aus.

### Zusammenfassung der Situation in der Milchproduktion

Die Milchwirtschaft ist ein wesentlicher Teil der Schweizer Landwirtschaft. Die teilweise Liberalisierung der Weissen Linie hatte erhebliche Auswirkungen auf die Strukturen der Milchviehbetriebe, die immer produktiver wurden und sich zunehmend spezialisierten.

Die Massnahmen des Bundes (Schutznetz an der Grenze, Unterstützung für verkäste Milch) und der BO Milch (Rohstoffverbilligungs- und Regulierungsfonds) milderten den Schock der teilweisen Liberalisierung des Handels mit Europa und stützten die inländische Milchproduktion.

Die BO Milch, eine 2009 gegründete nationale Branchenorganisation für den Milchsektor, führte das System der Segmentierung ein und veröffentlicht Richtpreise.

Jeder dritte Liter Milch stammt aus Fütterung ohne Silage. Mehr als vier von zehn Litern Verkehrsmilch werden zu Käse verarbeitet.

### 3 Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft

Die schematische Darstellung der Wertschöpfungskette der Schweizer Milch- und Käsebranche (Einheit in Mio. kg Milchäquivalenten) wurde auf der Grundlage statistischer Referenzen des Jahres 2022 erstellt. Das Schema zeigt jede Stufe der Wertschöpfungskette von der Produktion (Ziffer 1) über die Verarbeitung (Ziffer 3) bis zum Konsum der Endprodukte (Ziffer 6).

- 1) **Produktion:** Von 3750 Mio. kg gemolkener Milch werden 11 Prozent direkt in den Betrieben von den Haushalten und für die Kälberfütterung verbraucht, 89 Prozent werden vermarktet. Es werden zwei Arten von Milch unterschieden: Käsereimilch (im Schema gelb eingefärbt), die hauptsächlich aus silagefreier Milch besteht (Verbot der Silagefütterung von Milchkühen), und Industriemilch oder Molkereimilch (im Schema cremefarben eingefärbt), die aus der Haltung mit Silagefütterung stammt. Der grün eingefärbte Bereich zeigt den Anteil (8,6 %) der nach Bio-Richtlinien produzierten Milch. Ein Teil der Biomilch wird herabgestuft: von 26 Prozent auf weniger als 10 Prozent in den letzten Jahren.
- 2) **Sammlung:** Je nach Art der Geschäftsbeziehung zum Abnehmer – direkt oder indirekt – wird die Milch des Produzenten auf unterschiedliche Weise gesammelt. Der Produzent liefert seine Milch direkt an den Verarbeiter (Käserei, Molkerei oder Käsereiunternehmen) oder an eine Sammelstelle, von wo aus die Milch per Lastwagen zu einem regionalen oder nationalen Verarbeiter transportiert wird. Bei einer Produzenten-Milchverarbeiter-Organisation (PMO) ist der Produzent direkter Lieferant seines Abnehmers.
- 3) **Verarbeitung:** Das Profil der Verarbeiter ist sehr heterogen, mit einer sehr hohen Anzahl von Käsereien für den Käsereikanal, aber nur wenigen Verarbeitern für den Industriekanal, wo sechs Verarbeiter mehr als 60 Prozent der Verkehrsmilch (bzw. 89 % der Milch aus Silofütterung) verwerten. Die verarbeiteten Mengen sind in der Abbildung von Abschnitt 4.2.2 dargestellt.
- 4) **Produkte:** Industriemilch wird zu einer breiten Palette von Frischprodukten (Konsummilch und -rahm, Joghurt, Quark usw.) und anderen Produkten (Milchpulver, Glace usw.), aber auch zu Käse verarbeitet, während Käsereimilch hauptsächlich zu Käse verarbeitet wird. Der Pfeil «Einschränkungsmilch» stellt die überschüssige Käsereimilch dar, die über den Molkereimilchkanal zu Butter und Milchpulver verarbeitet wird.
- 5) **Affinage und Aufbereitung:** Halbhart- bis Extrahartkäse erfordern eine relativ lange Lagerung in den Reifekellern (Mindestreifezeit von fünf Monaten für Gruyère AOP und 18 Monaten für Sbrinz AOP). Weichkäse benötigen eine Reifezeit von sieben bis zehn Tagen, beim Vacherin Mont d'Or AOP liegt sie bei mindestens 17 Tagen. Wichtige Akteure der Wertschöpfungskette Käse sind die Käseaffineure und Käsehändler mit Käsereifungslagern, Verpackungsanlagen und Logistik. Sie bilden im Inland ein wichtiges Bindeglied zum Detailhandel und im Export zu den Käse-Grossisten und Detailhändlern der Exportländer.
- 6) **Verteilung und Konsum:** Die Export-Import-Bilanz (in Milchäquivalenten) hat sich seit der Liberalisierung des Handels zwischen der Schweiz und der EU ab 2002 stark verschlechtert. 22,2 Prozent der in der Schweiz hergestellten Milchprodukte werden exportiert (9,8 % Käse, 1,8 % Frischprodukte, 10,6 % verarbeitete Produkte). 18,6 Prozent der in der Schweiz konsumierten Milchprodukte wurden im Jahr 2022 importiert (8,2 % Käse, 5,6 % Frischprodukte, 4,8 % verarbeitete Produkte).

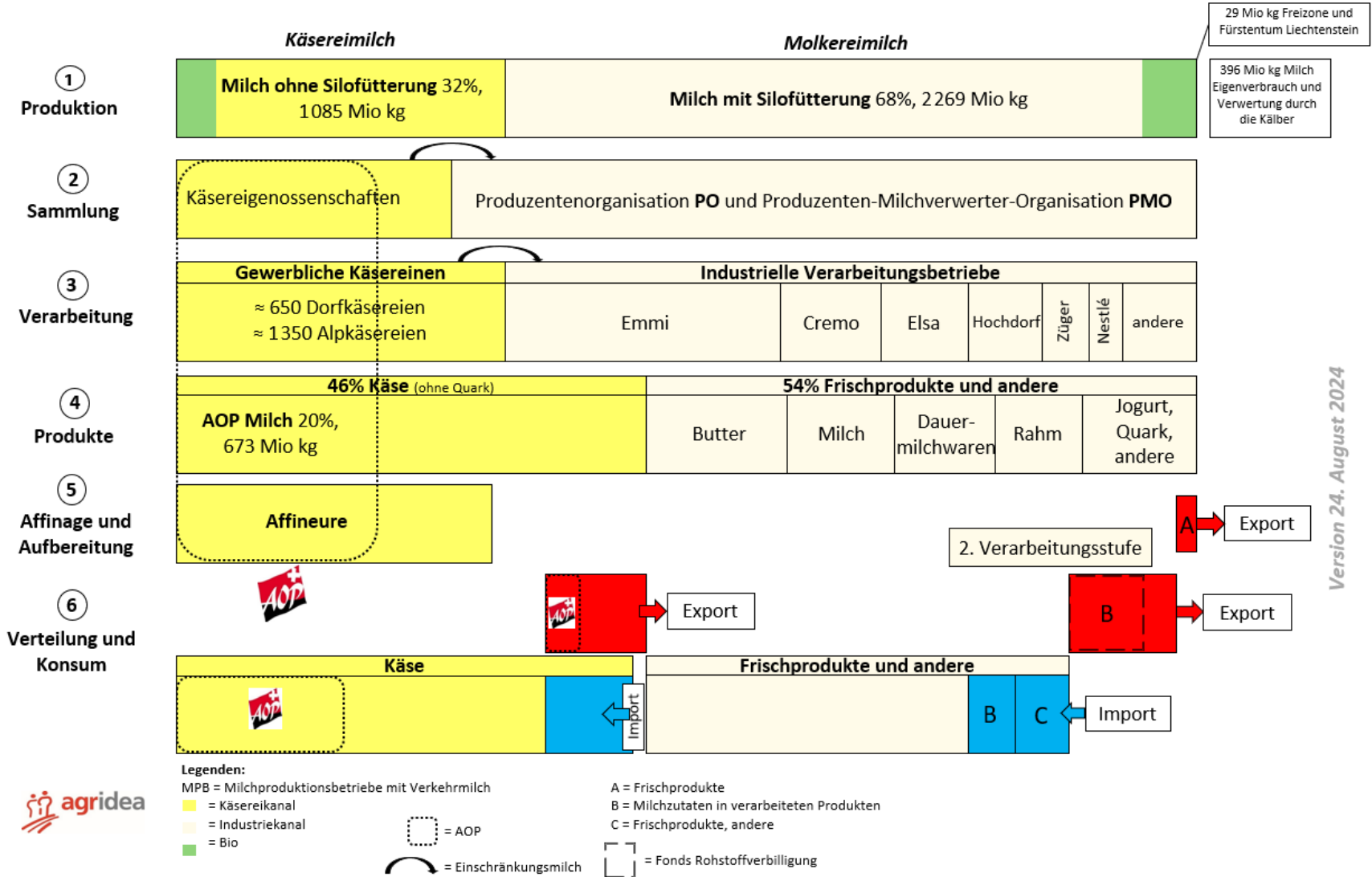
In Bezug auf die Käsemengen war die Handelsbilanz 2023 zum ersten Mal negativ. Die Käseexporte gingen 2023 aufgrund der steigenden Inflation in der EU und des starken Schweizer Frankens zurück (siehe auch Abschnitt 2.6.2). Der inländische Anteil beim konsumierten Käse belief sich 2023 auf 63,9 Prozent. Die Kategorie Frischkäse (43,5 %) bleibt die wichtigste Importkategorie, gefolgt von Weichkäse (18 %). Mehr als ein Viertel der Importe stammt aus Deutschland mit einem Durchschnittspreis von 5,05 CHF/kg. Mehr als die Hälfte der Importe werden in der Lebensmittelindustrie und der Gastronomie verwendet.

Die beiden Grossverteiler Migros und Coop beherrschen den Detailhandel mit einem Anteil von 35 Prozent resp. 34 Prozent (Jahr 2020, Abschnitt 4.4). Wenn man Denner, der zur Migros gehört, mitzählt, erreichen die beiden Lebensmittelriesen zusammen einen Marktanteil von 80 Prozent.

Zur Verteilung innerhalb des Detailhandels bzw. zwischen dem Hauskonsum und dem Ausser-Haus-Konsum sind bisher keine verlässlichen Daten verfügbar.

**Abbildung 5: Wertschöpfungskette der Schweizer Milchwirtschaft, 2024**

17 531 MPB davon 2 351 Bio, 534 000 Milchkühe, 3 354 Mio kg Verkehrsmilch



Version 24. August 2024

Quelle: P. Python, AGRIDEA (Daten 2022 gemäss BLW, TSM, AGRISTAT, BFS, SMP)

## 4 Analyse der Milchmarktstruktur

Die **Marktstruktur** umfasst alle Merkmale, die die Zusammensetzung und das Gefüge eines Marktes beschreiben. Sie wird bestimmt durch die Zahl der Anbieter und Nachfrager sowie ihrer Marktanteile, Art der Produkte, Markttransparenz, Markteintrittsschranken und Marktaustrittsschranken und weitere Einflussfaktoren<sup>13</sup>.

Die **Marktmacht** kann als Einfluss eines Unternehmens auf einem bestimmten Markt definiert werden. Informationen über die Marktstruktur werden häufig als Indikator für die (potenzielle) Marktmacht verwendet. Beispielsweise wurde häufig darauf hingewiesen, dass die Lebensmittelkette durch eine Sanduhr-Form gekennzeichnet ist, bei der eine grosse Anzahl von Landwirtschaftsbetrieben eine begrenzte Anzahl von Verarbeitern, Grossisten und Detailhändlern beliefert, die dann an eine grosse Anzahl von Konsumentinnen und Konsumenten verkaufen<sup>14</sup>. Diese Beobachtung wurde auch für den Milchmarkt in der Schweiz bestätigt:

- Im Milchmarkt stehen viele Anbieter (17 000 Produzenten) relativ wenigen Abnehmern (Milchkäufer, Verarbeiter) gegenüber (asymmetrischer Milchmarkt). Die Abnehmer versuchen, den Druck des Marktes auf den Milchpreis zu überwälzen. Die Produzenten versuchen, sinkende Erlöse mit Mehrmengen zu kompensieren.
- Der einzelne Milchproduzent und auch kleinere Produzentengruppierungen haben oft nicht alle Marktinformationen und sind nicht in der Lage, umfassende Marktabklärungen und Dispositionen vorzunehmen.

In Bezug auf die Marktstruktur lautet die Schlussfolgerung der SECO-Studie<sup>15</sup>, dass die Milchindustrie in der Schweiz insofern effizient ist, als sie im Vergleich zur französischen Milchindustrie relativ wenig Kosten auf den Rohstoff aufschlägt. Andererseits gilt es zu bedenken, dass in stark integrierten Wertschöpfungsketten wie bei MIGROS und ELSA die Vereinbarungen über die Kostenzuordnung zwischen dem Händler und dem Verarbeiter nicht transparent sind.

Die starke Integration der Wertschöpfungsketten im Lebensmittelsektor der Schweiz und insbesondere die Verarbeitung von Industriemilch erfordert von neuen Marktteilnehmern hohe Investitionen, da in diesem Umfeld die bereits vorhandenen Akteure von Grössenvorteilen und gut etablierten Geschäftsbeziehungen mit ihren Lieferanten und Abnehmern profitieren. Auch der Zugang zu diesen Partnern und zu Know-how kann sich als schwierig erweisen. Diese Eintrittshürden sind im Zusammenhang mit stark integrierten Wertschöpfungsketten bekannt.

### 4.1 Marktstruktur auf Produktionsebene

#### 4.1.1 Nachfrage und Angebot von Rohmilch

Die Nachfrage der Verarbeiter nach Rohmilch wird bestimmt durch die Absatzmöglichkeiten im Inland sowie die Exportmöglichkeiten. Ein Teil der Milch wird für verarbeitete Produkte (z. B. Milchpulver für Schokolade) verwendet. Die Schweiz exportiert viel Milch in Form von Käse. Der Export beeinflusst die Nachfrage nach Rohmilch und damit den Milchpreis stark. Die Verarbeitung von «Reguliermilch»<sup>16</sup> ist in der schweizerischen Verarbeitungsstruktur, mit Käse-reimilch, verarbeitet in gewerblichen Käsereien und Molkereimilch, verarbeitet in gewerblichen und industriellen Molkereien, besonders wichtig. Dies, um diese meist saisonalen Überschüsse zu verwerten:

- saisonal unterschiedliches Milchangebot im Jahresverlauf (viel Milch im Frühjahr, weniger Milch wegen Alpung im Sommer, mehr Milch im Herbst);
- saisonaler Anfall von nicht verkäster Milch («Einschränkungsmilch»);
- Anfall von Rahm aus der Käseherstellung;
- periodischer Anfall von Molkereimilch (inkl. Feiertage, Wochenenden usw.);
- saisonale Nachfrageschwankungen (Rahm, Butter, Magermilchpulver);
- konjunkturelle Nachfrageschwankungen.

Ohne die Regulierung des Milchmarktes über die Butter- und Pulverproduktion und die Preisdifferenzierung in den

---

<sup>13</sup> Gabler, Wirtschaftslexikon, Springer Verlag.

<sup>14</sup> Deconinck K., 2021, Concentration and market power in the food chain (Konzentration und Marktmacht in der Lebensmittelkette), OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, Nr. 151, OECD Publishing. [Concentration and market power in the food chain \(oecd-ilibrary.org\)](https://www.oecd-ilibrary.org)

<sup>15</sup> Bokusheva R., Fischer S., Grass M. & Grau A., 2019, Eine Analyse von Food-Wertschöpfungsketten auf Basis internationaler Vergleichsdaten und Fallstudien, BAK Economics und ZHAW, Studie im Auftrag des SECO.

<sup>16</sup> Mit «Reguliermilch» sind hier die Mengen gemeint, die vom Fonds «Regulierung» der BO Milch betroffen sind (finanziert durch einen privatrechtlichen Beitrag auf Verarbeiterebene auf alle nicht zu Käse verarbeitete Verkehrsmilch, mit dem der Schweizer Markt durch den Export von MilCHFett gestützt, reguliert und stabilisiert wird) sowie die Mengen an Einschränkungsmilch (nicht zu Käse verarbeitet und dem Industriekanal zugeführt).

verschiedenen Marktsegmenten, würde der Preis der Milch-ab-Hof viel stärker schwanken<sup>17</sup>.

Die Milchproduzenten können auf Preisänderungen auf der Produktstufe nicht sofort reagieren. Milch ist nicht lagerfähig und fällt täglich an. Absatzsicherheit ist daher für Milchproduzenten besonders wichtig. Bei einem Überangebot versucht der einzelne Milchproduzent oder die Produzentengruppierung mit Preiskonzessionen einen Abnehmer zu finden.

Die Milchproduktion zeichnet sich kostenseitig dadurch aus, dass der Fixkostenanteil relativ hoch ist. Investitionen in die Milchproduktion erfolgen mit mittel- bis längerfristiger Perspektive. Deshalb macht es für den Einzelbetrieb aus betriebswirtschaftlicher Sicht Sinn, das einzelbetriebliche Produktionspotenzial innerhalb der gegebenen Strukturen auszuschöpfen, auch wenn aus Zusatzmengen nur noch ein geringer Deckungsbeitrag resultiert.

#### 4.1.2 Produzentenorganisationen

Der Ausstieg aus der Milchkontingentierung erfolgte in zwei Phasen. Ab 2006 konnten die Produzentenorganisationen (PO) und die Produzenten-Milchverwerter-Organisation (PMO; Organisationen, die vermarkten und verarbeiten müssen) ihre Milchkaufverträge selbst abschliessen. Die Anzahl der PO und PMO stieg von 27 im Jahr 2006 auf 38 Organisationen beim endgültigen Ausstieg im Jahr 2009.

Bei der Betrachtung der zehn grössten Organisationen nach Milchmenge lassen sich zwei Punkte festhalten: Erstens sind die meisten Organisationen immer noch aktiv, auch wenn aus der Zusammenlegung 2017 die Genossenschaft mooh (Fusion von Miba und Nordostmilch sowie Übernahme des Milchhandelsgeschäfts von Prolait) hervorging, die mit 542 Mio. kg Milch (16 % der Verkehrsmilch, Referenz 2022) zur Nummer 1 wurde. Zweitens haben die zehn wichtigsten Organisationen an Volumen verloren, mit einem Rückgang von 74 Prozent (2012) auf 63 Prozent (2022) der Verkehrsmilch. So ist eine Fragmentierung der Verkehrsmilch (von 26 % auf 37 %) auf eine grössere Anzahl kleinerer Produzentenorganisationen und PMO festzustellen, wobei es einigen Spezialitäten und kleinen Strukturen gelingt, sich abzuheben.

#### 4.1.3 Beziehungen zwischen PO, PMO und Verarbeitern

Eine erhebliche Anzahl von PMO ist vertraglich an einen einzigen industriellen Verarbeiter gebunden. Die beiden grössten PMO verfügen über ein vielfältigeres Käuferportfolio. Umgekehrt sind nur wenige Verarbeiter mit grossen Volumina an eine einzige PMO gebunden (dies ist der Fall bei einem Akteur wie den LRG). Die Kategorie «Übrige» steht für die Milchmengen, die von gewerblichen Käsereien in der Schweiz verarbeitet werden.

**Tabelle 5: Milchmengen nach Handelsorganisationen in absteigender Reihenfolge, 2022**

Organisationen	Mio. kg Milch	%	Wichtigste Verarbeiter
Genossenschaft mooh	542	16,2 %	Cremo, Emmi, andere
Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP	413	12,3 %	84 % Emmi, 4 % Hochdorf, andere
Mittelland Milch (Direktlieferanten Emmi AG)	372	11,1 %	Emmi
Aaremilch AG	172	5,1 %	Emmi, Elsa, andere
Arnold Produkte AG	151	4,5 %	Arnold
PMO Züger Forster	129	3,8 %	Züger
OPU APL - ELSA, APLCN-S Neuchâtel-Seeland	106	3,2 %	Elsa, Cremo
APLC (Direktlieferanten Cremo S.A. FSFL)	90	2,7 %	Cremo
VBMC (Vereinigung Berner-Milchproduzenten Cremo AG)	90	2,7 %	Cremo
Molkerei Biedermann AG	37	1,1 %	Biedermann
Thur Milch (Direktlieferanten Hochdorf Swiss Nutrition AG)	25	0,7 %	Hochdorf
Strähl Käse AG	22	0,7 %	Strähl
OPU APL MILCO AG	17	0,5 %	Milco
OPU APL NESTLE BROCC	14	0,4 %	Nestlé
OPU Laiteries Réunies de Genève (LRG)	13	0,4 %	LRG
Federazione Ticinese Produttori Latte (FTPL)	8	0,2 %	übernommen von ZMP daher Emmi

<sup>17</sup> Milchmarkt, Wirz Handbuch 2024, SMP, AGRIDEA.

Übrige	1 153	34 %	gewerbliche Käsereien
--------	-------	------	-----------------------

Quelle: AGRIDEA (Daten gemäss Schweizer Milchstatistik, TSM)

### Fazit zur Strukturentwicklung bei den Produzentenorganisationen

- Die meisten Produzentenorganisationen sind auch nach dem endgültigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung aktiv geblieben. Allerdings ist der Anteil der zehn wichtigsten Organisationen von 74 Prozent auf 63 Prozent der Verkehrsmilch zurückgegangen. Entsprechend war bei der Verkehrsmilch eine stärkere Fragmentierung auf eine grössere Anzahl kleinerer Organisationen festzustellen.
- Die gewerblichen Käsereien verarbeiten 34 Prozent der vermarkteten Milch zu Käsespezialitäten.

## 4.2 Marktstruktur auf Verarbeiterebene

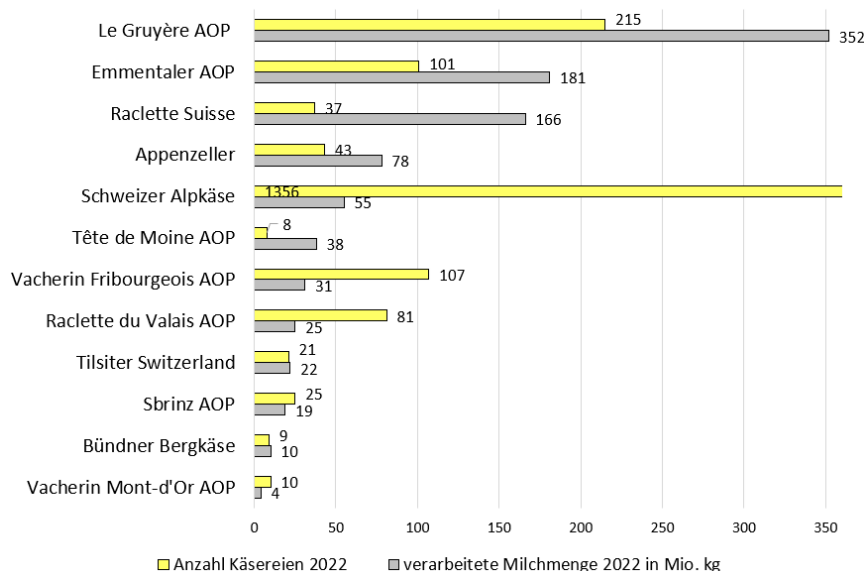
### 4.2.1 Die Käsereien

Rund 600 Käsereien verarbeiten 1,1 Millionen Tonnen Milch aus Betrieben mit silagefreier Fütterung zu rund 120 000 Tonnen Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten wie den beliebten Sorten Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP oder Appenzeller®. Die gesamte Käseproduktion liegt mit etwa 200 000 Tonnen deutlich höher. Denn für die meisten Frisch- und Weichkäse wie Quark, Mozzarella und Tommes sowie für einige Halbhartkäse wie Raclette Suisse oder grüner Tilsiter wird in der Regel thermisierte, pasteurisierte oder baktofugierte Milch aus Betrieben mit Silagefütterung verwendet<sup>18</sup>.

In der Schweiz existiert eine Käse-Vielfalt mit über 450 Sorten. Vom Hartkäse bis zum Weichkäse, vom Frischkäse über den Bergkäse bis zum Alpkäse, vom Bauernkäse bis zum Hobelkäse. Für die gewerblichen Schweizer Käser war der Übergang zum liberalisierten Käsemarkt eine riesige Herausforderung. Am schwersten traf diese Umstellung die Emmentaler-, Sbrinz- und Tilsiter-Käsereien, fast vollständig zugunsten der Käseimporte.

Wichtige Akteure der Wertschöpfungskette Käse sind die Käseaffineure und Käsehändler mit Käsereifungslagern, Verpackungsanlagen und Logistik. Sie bilden im Inland ein wichtiges Bindeglied zum Detailhandel und im Export zu den Käse-Grossisten und Detailhändlern der Exportländer.

Abbildung 6: Milchmenge je Käsesorte und Anzahl Käsereien



Quelle: AGRIDEA (gemäss Schweizer Milchwirtschaft in Zahlen 2023/24, SMP)

<sup>18</sup> SMP, Geschäftsbericht 2022, 2022. [geschaeftsbericht-smp-2022-de.pdf \(swissmilk.ch\)](https://www.swissmilk.ch/geschaeftsbericht-smp-2022-de.pdf)

## 4.2.2 Die grossen Milchverarbeiter

Die sechs wichtigsten Akteure der Milchwirtschaft (Abbildung 7) verarbeiteten 2022 60,5 Prozent der Verkehrsmilch in der Schweiz (71 % im Jahr 2012). Seit 2012 ging das Gesamtvolumen der von diesen sechs Verarbeitern übernommenen Milch um 431 Millionen kg zurück (-18 %). Dabei verzeichneten Emmi, Cremo und Hochdorf einen Rückgang des Volumens, während Nestlé, Züger und Elsa in diesem Zeitraum bei den verarbeiteten Mengen zulegen. Züger Frischkäse verarbeitet, wie der Name schon sagt, Frischkäse wie Mozzarella.

**Emmi Schweiz AG** (27 %), die Nummer 1 der Verarbeiter in der Schweiz, **Cremo** (10 %) und **Hochdorf** (7 %) regulieren den Markt, indem sie überschüssige Mengen (Reguliermilch, Milch des C-Segments) übernehmen. Rund 90 Verarbeiter verwerten die Molkereimilch. 89 Prozent der Molkereimilch (Milch aus Silagefütterung) wird von den sechs grössten Verarbeitern übernommen. Hochdorf und **Nestlé** (Standort Konolfingen) sind vor allem im Bereich Milchpulver und Säuglingsmilchpulver tätig. Die Schokoladenfabrik Cailler in Broc, die zu Nestlé gehört, verwendet Milchpulver für Milchsokolade. Aus den online verfügbaren Geschäftsberichten geht hervor, dass Emmi 2022 30 Prozent ihres Milchvolumens zu Käse verwertete, Cremo im selben Jahr 16 Prozent des Volumens.

**Abbildung 7: Von den grossen Verarbeitern verwertete Mengen, Mio. kg Milch**



Quelle: AGRIDEA (gemäss Schweizer Milchwirtschaft in Zahlen 2023/24, SMP)

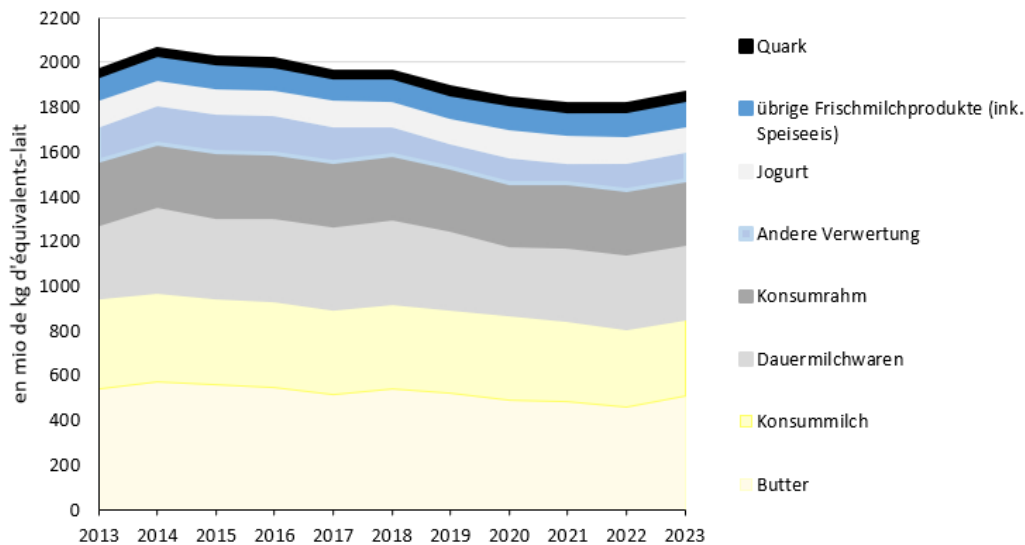
## 4.2.3 Verarbeitung der Industriemilch

Der Mehrjahresvergleich der letzten fünf Jahre zeigt, dass mehr Milch zu Käse verarbeitet und dafür weniger Butter produziert wird<sup>19</sup>. Wie hat sich die Verwertung der Molkereimilch entwickelt? Die wichtigsten Produkte der Molkereien sind Konsummilch, Butter, Rahm, Frischkäse wie Quark und Mozzarella, Milchpulver und verschiedenste Milchspezialitäten. Die Milchindustrie stellt aber auch in grossem Umfang Halbfertigprodukte her, welche in der Nahrungsmittelinindustrie weiterverarbeitet werden.

Auch beim Export von Milch ist die Lebensmittelverarbeitung von grosser Bedeutung. Umgerechnet in Energie exportiert die Schweiz mehr Milch in verarbeiteten Lebensmitteln (die Nahrungsmittelhersteller zweiter Stufe verarbeiten Rahm, Käse, Konsummilch und Butter) als in Form von Käse. 2022 waren das mehr als 350 Mio. Kilogramm Milch oder zehn Prozent der Produktion.

Die folgende Grafik gibt einen Überblick über die Entwicklungen bei den Molkereimilch-Produkten (in Mio. kg Milchäquivalenten, ohne Käse). Bei den verarbeiteten Jahresmilchmengen lässt sich Kontinuität, mit leicht sinkender Tendenz, erkennen. Der Verbrauch von Konsummilch ist schon längere Zeit rückläufig.

<sup>19</sup> SMP, Geschäftsbericht 2022, 2022. [geschaeftsbericht-smp-2022-de.pdf \(swissmilk.ch\)](https://www.swissmilk.ch/geschaeftsbericht-smp-2022-de.pdf)

**Abbildung 8: Verarbeitung von Molkereimilch (in Mio. kg Milchäquivalenten, ohne Käse)**

Quelle: AGRIDEA (Daten gemäss Jahresstatistik Milchmarkt, TSM)

#### 4.2.4 Wettbewerb im Schweizer Milchmarkt

Aus Sicht eines wichtigen Milchmarktexperten ist der Schweizer Milchmarkt sehr wettbewerbsintensiv und hochgradig vom internationalen Marktumfeld abhängig. Die Milchpreisdifferenz zum Ausland konnte über die letzten Jahre dank gemeinsam mitgetragener Branchenmassnahmen zugunsten der Schweizer Milchproduzentinnen und -produzenten erhöht werden. Die negative Folge dieses Erfolgs auf dem Inlandmarkt ist die immer grösser werdende Kluft zwischen dem inländischen und dem ausländischen Preis. Zunehmend macht sich dieses Rohstoffhandicap auf den geöffneten Marktsegmenten nun negativ bemerkbar. Insgesamt stehen drei von vier Kilogramm Milch im internationalen Wettbewerb. Derzeit sind vor allem der Käsemarkt und Halbfabrikate wie Milchpulver für die Lebensmittelindustrie betroffen. Beim Käse steigen die Importe unverändert an, insbesondere in den preisgünstigen Segmenten. Im Export tut sich die Schweizer Milchwirtschaft schwer. Die Schweizer Nahrungsmittelindustrie weicht aufgrund des grossen Rohstoffpreinsnachteils auf den Veredelungsverkehr aus (d. h. dadurch werden in den Nahrungsmitteln für den Export keine inländischen Milchprodukte wie Milchpulver mehr verwendet).

Es wird zur wichtigsten Herausforderung, dass sich immer weniger Unternehmen bzw. Akteure in der Wertschöpfungskette an der Milchmarktregulierung beteiligen (beispielsweise will Hochdorf Nutrition zur Marktregulierung kein Milchpulver mehr herstellen bzw. exportieren). Dies gefährdet die Gesamtmarktstabilität, wenn die Regulierung von saisonalen Milchüberschüssen nicht mehr funktioniert. Derzeit steht die Proteinregulierung im Fokus. Es ist aber gut möglich, dass es zukünftig auch wieder um Fettüberschüsse gehen wird.

Wie ist die Wettbewerbssituation im Schweizer Milchmarkt zu beurteilen? Die Antwort eines Verarbeiters lautet wie folgt: «Auf Stufe Grossverteiler: Rund 40 Prozent der Schweizer Milch wird über die zwei grossen Detailhändler abgesetzt, rund zehn Prozent gehen über den übrigen Detailhandel. Durch die Einbindung des Detailhandels (Coop, Aldi) in die BO Milch übernimmt dieser auch Gesamtmarktverantwortung, was aus Gesamtsicht positiv zu beurteilen ist. Nichtsdestotrotz besteht im Milchmarkt ein intensiver Wettbewerb, der hauptsächlich über den Preis geht. Auf Stufe Verarbeitungsindustrie bilden die Rahmenbedingungen die Entscheider der BO Milch. Aktuell führen neue Akteure aus dem bäuerlichen Umfeld zu Preisdruck auf dem Markt» (z. B. neue Naturparkkäserei Diemtigtal).

Ein Milchmarktexperte äussert sich zu Marktstrukturen und -macht im Schweizer Milchmarkt so: «Aus Sicht des Gesamtmarktes ist der Konzentrationsgrad ziemlich gleichmässig über alle Wertschöpfungsstufen verteilt:

1. Stufe Milchverkauf (mooh, ZMP, Mittellandmilch, Hochdorf, Aaremilch usw.)
2. Stufe Milcheinkauf (Emmi, ELSA, Cremo, Hochdorf, Züger, Nestlé usw.)
3. Stufe Absatz Schweizer Milch (Migros, Coop, übriger Retail, direkter Export, Lebensmittelindustrie, Food Service).»

Dazu ist anzumerken, dass dabei die Wertschöpfungsstufe «Milchproduktion» mit den 17 073 Milchproduzentinnen und -produzenten (2023) nicht abgebildet ist.

#### 4.2.5 Strukturelle Veränderungen bei Käsereien

Mehrere wichtige Akteure auf dem Käserei-Markt sind der Ansicht, dass sich der Abwärtstrend bei den aktiven Käsereien mittelfristig fortsetzen wird.

Der durch verschiedene ökonomische und technologische Faktoren erforderliche Strukturwandel hat zur Zusammenlegung vieler kleiner Käsereien geführt. Es ist zu beobachten, dass starke Akteure im Markt finanziell angeschlagene Käsereien unter ihre Fittiche nehmen und erhalten. Zu diesen Akteuren zählten in den letzten Jahren die **Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP**, die Mehrheitsaktionärin der Emmi AG ist und damit über finanzielle Mittel verfügt. Die ZMP hat u.a. hohe Beteiligungen an der neuen Napfmilch AG, der Käserei Marbach AG, dem Casificio del Gottardo SA, Aiolo und der Molkerei LATI SA.

Im Herbst 2023 hat **Emmi** am Standort Emmen ihre neue Grosskäserei in Betrieb genommen. Rund 50 Millionen Franken wurden in den Neubau investiert, um das alte Käsereigebäude zu ersetzen. In der neuen Käserei werden pro Jahr bis zu 10 000 Tonnen Spezialitätenkäse hergestellt. Die Übernahmen von gewerblichen Käserei- und Molkereibetrieben durch Emmi AG, sind Beispiele der Entwicklung, KMU-Betriebe mit kompetitiven Produkten in das eigene Unternehmen zu integrieren: Akquisition Käserei Studer AG, Hefenhofen; Übernahme von Käse-Händler Rutz, Wittenbach; Übernahme der Molkerei Biedermann AG, Bischofszell; Beteiligung an der Regio Molkerei Frenkendorf usw.

Beispiele der Übernahme von Käsereiprojekten, die ursprünglich von Produzenten initiiert wurden:

- Die PRE-finanzierte Bergkäserei Sennaria Surselva (Disentis) wurde 2014 von **ELSA-Mifroma**/Migros übernommen.
- Die **Cremo S.A.** hat 2022 die auf Walliser Raclettekäse spezialisierte Augstbordkäserei aus Turtmann übernommen.
- In jüngerer Vergangenheit erfolgte die Übernahme der Käserei Simmental Switzerland durch die **Migros-Tochter ELSA**<sup>20</sup>. Mitte 2023 haben die Mitglieder der **PO Aaremilch** der Übernahme der Hälfte der Aktien durch die Migros-Tochter ELSA zugestimmt. Durch die 50 %-Beteiligung an der Aaremilch übernahm die Migros den Lead bei der neuen Naturparkkäserei Diemtigtal. Die Naturparkkäserei wurde 2019 eröffnet (77 % im Besitz der Aaremilch, 23 % im Besitz der Migros Aare). Die ELSA hatte bisher in der Naturparkkäserei eine Abfüllanlage für verschiedene Milcharten betrieben und dann im Zuge des Deals mit der Aaremilch 2023 auch die Simmental Switzerland AG zu 100 Prozent übernommen. Damit sicherte die Migros-Gruppe ihre Milchbeschaffung und baute ihre Produktionskapazitäten in der Käseproduktion aus. Sie plant, in die Raclette-Produktion einzusteigen und so ihren Raclette-Bedarf zu einem grossen Teil selbst decken zu können. Die Aaremilch wird damit von einer PO zur Produzenten-Milchverwerter-Organisation (PMO) der Migros. Die ursprünglich von der Käserei Simmental Switzerland geplante Exportstrategie erwies sich als ökonomisch unrealistisch. Das ursprüngliche Ziel der Aaremilch AG, mehr Wertschöpfung in den Händen der Milchproduzenten zu halten, wurde letztlich verfehlt.
- 2022 hat die landwirtschaftliche Produzenten- und Vertriebsorganisation **IP-Suisse** die «Fromagerie Le Grand Pré SA» in Moudon übernommen. IP-Suisse ist ein enger und wichtiger landwirtschaftlicher Partner der Migros. Mit der Ausdehnung der Produktion und der Intensivierung der Vermarktung will die Organisation die Zukunft der Käserei langfristig sichern. Die Käserei, in der ausschliesslich Weichkäse hergestellt wird, wurde im Jahr 2013 vom Milchproduzentenverband Prolait gebaut, mit dem Ziel, neue Absatzmöglichkeiten für die Milch zu finden.

---

<sup>20</sup> Fromarte, Jahresbericht 2022. [https://www.fromarte.ch/images/pdf/de/jahresbericht/2022\\_Fromarte\\_Jahresbericht\\_A4\\_DE\\_ES.pdf](https://www.fromarte.ch/images/pdf/de/jahresbericht/2022_Fromarte_Jahresbericht_A4_DE_ES.pdf)

#### **Fazit zur Strukturentwicklung bei den Käsereien**

- Diese Akquisitionsbeispiele zeigen, wie Unternehmen und Institutionen, die über Marktzugang und Finanzmittel verfügen, zum Verkauf stehende oder wirtschaftlich gestrauchelte Käsereien übernehmen. Es sind die wenigen grossen Detailhändler, die grössten Verarbeiter oder Produzentenorganisationen, die als Eigentümer oder als Marktintermediäre eng mit diesen grossen Betrieben verbunden sind.
- Neue Käsereien von Produzentenorganisationen stehen vor der Herausforderung, dass sie neue Käsemengen auf den bereits gut versorgten inländischen Markt bringen. Wenn nicht bereits traditionelle Absatzkanäle und -beziehungen existieren, bleibt nur die Partnerschaft mit den starken Akteuren von Verarbeitung und Detailhandel, da den neuen Käsereien der Marktzugang fehlt. Die Herausforderungen für neu in den Markt eintretende Käsereien sind die gesättigten Inlandmärkte, die Marktmacht der Abnehmer und die schwache preisliche Konkurrenzfähigkeit im Export.
- Im Detailhandelssystem sind kleine Lebensmittelunternehmen, die nicht an diese grossen Wertschöpfungsketten angeschlossen sind, kaum lebensfähig, da ihnen der Marktzugang fehlt. Für kleinere Betriebe sinkt im Milchmarkt der unternehmerische Handlungsspielraum, weil es immer weniger potenzielle Marktpartner gibt.

### **4.3 Besonderheiten der Märkte für Butter und Milchpulver**

Die Butter- und Milchpulverproduktion ist das Regulierventil der Schweizer Milchwirtschaft. Zwei spezielle, an Branchenverbände angegliederte Fonds versuchen, diese Märkte zu begleiten.

#### **4.3.1 Regulierung des Milchmarktes: Die zwei Branchenfonds der BO Milch**

Die Segmentierung, die Butterimportregulierung und die Fonds der Branchenorganisation Milch (BO Milch) sind die wichtigsten Instrumente der Marktregulierung im halboffenen Schweizer Milchmarkt (der Grenzschutz und die weiteren Massnahmen des Bundes sind in Kapitel 2.2.1. beschrieben). Wenn die Kanäle mit höherer Wertschöpfung gesättigt sind, wird die Butter- und Pulverproduktion ausgedehnt. Wenn die inländische Produktion die Aufnahmefähigkeit des Inlandmarkts für Butter und Milchpulver übersteigt, können die Produkte praktisch nur noch zu Weltmilchmarktpreisen abgesetzt werden. Es resultieren sehr tiefe Milch-Produzentenpreise oder es werden Abgaben zur Marktentlastung erhoben. Bei der Butterproduktion fällt immer auch Magermilch an, die zum grossen Teil zu Magermilchpulver verarbeitet wird<sup>21</sup>.

Die BO Milch hat 2019 eine privatrechtliche Nachfolgelösung zum Schoggigesetz sowie die Schaffung eines Sicherheitsnetzes für temporären Milchfettüberschuss festgelegt. Ziel der 2019 eingeführten Lösung ist es, den Milchmarkt mit brancheneigenen Massnahmen zu stabilisieren. Der Branchenfonds «Rohstoffverbilligung Nahrungsmittelindustrie» erhält 80 Prozent der verfügbaren Mittel. Dem Branchenfonds «Regulierung» kommen 20 Prozent der Mittel zu. Der Käsesektor ist von dieser Nachfolgelösung weder bei der Finanzierung noch bei der Mittelverteilung betroffen.

---

<sup>21</sup> Bericht 2023, TSM Treuhand GmbH.

### **Die Branchenfonds «Rohstoffverbilligung Nahrungsmittelindustrie» & «Regulierung»**

Mit dem **Fonds «Rohstoffverbilligung»** soll insbesondere der Marktanteil für den Schweizer Milchabsatz gehalten werden, indem die Industrie mit Schweizer Rohstoffen zu konkurrenzfähigen Preisen versorgt wird.

Exporteure erhalten Exportbeiträge für den Milchanteil in verarbeiteten Produkten, für **Butter oder Milchpulver** (Milchfett oder Milcheiweiss) in exportierten Backwaren oder Schokolade. Das Geld für diese Exportbeiträge wird bei den Milchverarbeitern eingezogen. Sie zahlen 3,6 Rp./kg nicht verkäster Milch in den Fonds «Rohstoffverbilligung» ein und ziehen diesen den Milchsammelorganisationen vom Milchgeld ab.

Der **Fonds «Regulierung»** hat den Zweck, die Exporte von Milchproteinkonzentraten (MPC) zu stützen. MPC ist ein Koppelprodukt der Butterherstellung. So wird die Butterproduktion in der Schweiz unterstützt. Aktuell werden bei den Verarbeitern wieder 0,9 Rp./kg nicht verkäster Milch eingezogen. Damit sinkt auch der von ihnen an die Produzenten bezahlte Milchpreis.

Die Mittel aus diesen beiden Boxen haben dazu beigetragen, dass im Jahr 2022 7,4 Prozent der Schweizer Milch gestützt worden sind. Zählt man auch die gestützte Menge von 4993 Tonnen aus der MPC-Box dazu, beträgt der **vom Fonds gestützte Exportanteil für das Milcheiweiss 2022 13,41 Prozent des Schweizer Milchmarktes**.

Wie gut funktioniert die Marktregulierung mit dem Fonds «Regulierung» der BO Milch? Aus Sicht eines Milchpulverherstellers ergeben sich folgende Herausforderungen:

- Beim Milchpulver für die Schweizer Nahrungsmittelindustrie soll ein angemessener Rohstoffpreisausgleich für exportierte Endprodukte sichergestellt werden. Je höher die Milchpreisdifferenz zum Ausland ausfällt, desto höher fällt die notwendige Preiskompensation aus.
- Der Nahrungsmittelindustrie bietet sich sonst der Veredelungsverkehr als Alternative an; damit wird aber keine Inlandmilch mehr verwertet.
- Auf dem Inlandmarkt besteht zudem ebenfalls Preisdruck, da stark verarbeitete Nahrungsmittel beim Import aus der EU über einen Zollrabatt von 18,5 Prozent verfügen.
- Milchpulver für die Regulierung: Die Übernahme von Gesamtmarktverantwortung durch die Herstellung von Milchpulver zur Regulierung führt zu einer Benachteiligung der Milchpulverhersteller auf dem Milchbeschaffungsmarkt.

### **4.3.2 Marktstrukturen im Buttermarkt und Branchenorganisation Butter**

In der Schweiz gibt es heute vier industrielle Butterhersteller. Diese sind zusammen mit den Schweizer Milchproduzenten SMP in der Branchenorganisation Butter (BO Butter) vertreten. Die Gesellschafter der Branchenorganisation Butter sind:

- Cremo AG, Fribourg,
- Mittelland Molkerei AG, Suhr (Emmi),
- Molkerei Fuchs AG, Rorschach,
- Schweizer Milchproduzenten SMP, Bern,
- Züger Frischkäse AG, Oberbüren (Mitglied seit 2024).

Die Aufgaben der BO Butter sind: Förderung Butterabsatz; Vertretung der Butterwirtschaft; gemeinsames Qualitätsmanagement; marktstabilisierende Massnahmen und Statistik-Aufgaben. Ihr Nutzen besteht in der Absatzförderung und der Sicherstellung von Marktstabilität. Aus Sicht der Branche wird die BO Butter unter unveränderten politischen Rahmenbedingungen auch in Zukunft wichtig sein.

Im Jahr 2023 betrug die gesamten Butter-Produktionsmenge 42 093 Tonnen. Über die Produktionsanteile der vier grossen Butterhersteller gibt es keine verlässlichen Angaben. Daneben gibt es eine Vielzahl kleiner Butterhersteller und Käsereien, die insgesamt rund 2500 Tonnen Butter herstellen.

Zwischen 2012 und 2022 wurden jährlich 13 bis 17 Prozent der Milch zu Butter verarbeitet. «Hat es zu viel Milch, wird daraus Butter und Magermilchpulver», so Peter Ryser von der BO Butter. Butter mit 82 Prozent Fett bleibt weiterhin ein Regulierprodukt für den Milchmarkt: Die Differenz zwischen Produktion und Verbrauch wurde über die Lagerhaltung und Importe ausgeglichen. Die Herstellung von Butter kann die Funktion als Regulierungsinstrument im Milchmarkt nur so lange erfüllen, als es Butterüberschüsse gibt, die exportiert werden können. Seit 2021 wurden keine Butterüberschüsse mehr produziert, nun musste Butter importiert werden. Dies weil die Verarbeitung von Milch zu

Käse dank höherer Wertschöpfung attraktiver als die Butterproduktion ist. Daher dürfte die Verkäsung der Milch die Produktion von Butter auch in der Zukunft konkurrenzieren<sup>22</sup>.

#### **Die Kommission Butterimporte der BO Milch**

In der Kommission Butterimporte der BO Milch sitzen je fünf Vertreter pro «Familie» (der Milchproduzenten und der Verarbeiter/Detailhändler). Sie analysiert nach genau festgelegten Spielregeln und mit einem von allen anerkannten Planungsinstrument regelmässig die aktuelle und zukünftige Versorgung im Schweizer Buttermarkt. Als Resultat erfolgt dann ein Entscheid für ein Gesuch beim Bund für die Erhöhung des Zollkontingents. Einem Entscheid müssen mindestens drei Viertel pro «Familie» zustimmen. Dies bedeutet, dass jeweils zwei Vertreter pro «Familie» faktisch ein Vetorecht gegen ein Importgesuch haben.

### **4.3.3 Die Branchenorganisation Schweizer Milchpulver (BSM)**

Wie die BO Butter wurde die BO Schweizer Milchpulver 1998 im Zuge der neuen Milchmarktordnung als eigenständige Selbsthilfeorganisation gegründet. Vorher waren die Schweizer Milchproduzenten SMP und die Vereinigung Milch für das Milchpulver zuständig.

Die BSM wird von den SMP und den grossen Schweizer Milchpulverherstellern getragen. Über die Produktionsanteile dieser fünf Milchpulverhersteller gibt es keine verlässlichen Angaben<sup>23</sup>: Cremo AG, Fribourg; Emmi Schweiz AG, Luzern; Hochdorf Swiss Nutrition AG; Nestlé Suisse SA, Vevey; GEFU Oberle AG, Rickenbach LU. Die Aufgaben der BSM bestehen in der Vertretung der Schweizer Milchpulverbranche gegenüber der Gesamtbranche, der Verwaltung und der Politik (z. B. Behandlung von Veredelungsverkehrsgesuchen). Da die Aufgaben der Branchenorganisation BSM auf ein Minimum reduziert wurden, ist aus Sicht eines Milchmarktexperten ein gutes Kosten-Nutzenverhältnis gegeben.

Die Produktionsmengen können in zwei Gruppen aufgeteilt werden. Das Magermilchpulver als Regulierprodukt der Überschussverwertung, die Milchproteinpulver (in MMP-Äquivalent gerechnet) sowie das Vollmilchpulver Standard (26 %) zählen zu den grossen Produkten der Milchpulverherstellung. Die Milchpulver mit spezifischen Fettgehalten sowie die Koppelprodukte werden den «kleinen» Produktionen zugeordnet, welche weniger als 6000 Tonnen Jahresproduktion aufweisen<sup>24</sup>.

Die Absätze von Milchpulver, Milchproteinpulver, Milchcondensat sowie Erzeugnissen aus Koppelprodukten konnten 2022 trotz rückgängiger Exporte erhöht werden. Die Verkäufe im Lebensmittelbereich konnten um 5555 Tonnen auf 50 583 Tonnen gesteigert werden (+12,3 %). Im Futtermittelbereich wurden 10 670 Tonnen mehr abgesetzt (+6 %). Die Exporte von Milchpulver und Koppelprodukten lagen im Berichtsjahr bei 6190 Tonnen. Dies entspricht einem Rückgang von 6 886 Tonnen (-52,7 %). Der Bedarf an Magermilch- und WPC-Pulver (Whey Protein Konzentrat) der Milchersatzfuttermittelhersteller konnte infolge grosser Nachfrage kaum gedeckt werden<sup>25</sup>. In der Schweiz waren Ende 2022 11 372 Tonnen Milchpulver (exkl. Milchproteinpulver) eingelagert.

---

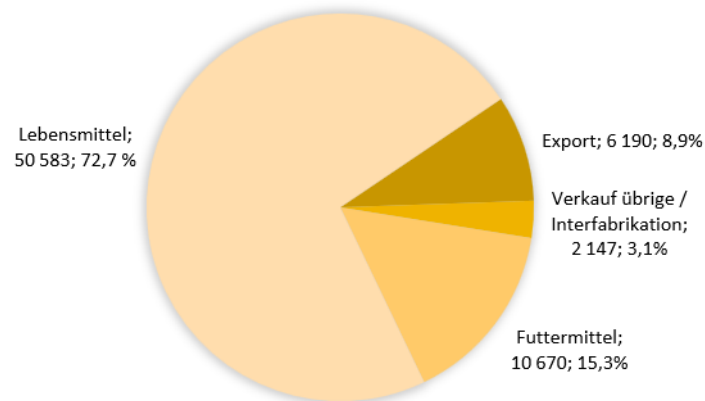
<sup>22</sup> BLW, Marktbeobachtung, 2024, aufgerufen im Mai 2024. <https://www.blw.admin.ch/blw/de/home/markt/marktbeobachtung.html>

<sup>23</sup> BauernZeitung, Jürg Vollmer, 24. Mai 2023.

<sup>24</sup> BSM, Jahresbericht 2022, 2022. [https://www.swiss-milkpowder.ch/download/info/jb\\_2022\\_de.pdf](https://www.swiss-milkpowder.ch/download/info/jb_2022_de.pdf)

<sup>25</sup> BSM, Ibid.

**Abbildung 9: Milchpulververkäufe nach Absatzkanal, 2022**



Quelle: BSM, Jahresbericht 2022

### Lösungssuche bei der Marktregulierung mittels Milchpulver

Im Jahr 2024 sei es laut einem Experten und Medienberichten so, dass die Industrie (die Unternehmen Hochdorf und Cremo) den «Preis» für die Milch-Überschussituation bezahle. Das temporäre Milchpulver-Geschäft, das vor allem dazu da ist, Überschüsse zu entsorgen, sei für diese Industrie nicht mehr rentabel und binde viel Kapital (Lagerkosten, Zinsen). Hochdorf hat dazu bereits kommuniziert, dass das Unternehmen künftig nicht mehr bereit sei, Milchpulver auf eigene Kosten einzulagern (hohe Kapitalkosten). So müssen vermutlich die Branchenakteure (z. B. mooh Genossenschaft usw.) in der Zukunft Milchpulver auf eigene Rechnung herstellen lassen, dann wieder übernehmen bzw. einlagern und selber vermarkten. In der BO Milch ist dazu im Jahr 2024 eine intensive Diskussion und Lösungsfindung unter den Marktpartnern im Gange.

Hochdorf, das wegen seiner hohen Schuldenlast finanziell auf wackligen Füßen steht, ist zurzeit in einem Restrukturierungsprozess, dessen Ausgang noch nicht erkennbar ist. Sollte Hochdorf seine Milchpulver-Anlage stilllegen, würde das die Milchüberschuss-Regulierung der Branche sicher erschüttern.

## 5 Schlussfolgerungen

Aus der Analyse der verschiedenen Stufen der komplexen Schweizer Milchwirtschaft resultieren verschiedene Kernpunkte.

Die teilweise Liberalisierung der Weissen Linie<sup>26</sup> hat seit 2000 zu einem ausgeprägten Strukturwandel, einer höheren Produktivität und einer stärkeren Spezialisierung der Betriebe geführt. Die Zahl der Milchviehbetriebe ist von 38 000 im Jahr 2000 auf 17 000 im Jahr 2023 gesunken, was einem Rückgang von 55 Prozent entspricht.

Die meisten Produzentenorganisationen sind auch nach dem endgültigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung aktiv geblieben. Allerdings ist der Anteil der zehn wichtigsten Organisationen von 74 Prozent auf 63 Prozent der Verkehrsmilch zurückgegangen. Entsprechend war bei der Verkehrsmilch eine stärkere Fragmentierung auf eine grössere Anzahl kleinerer Organisationen festzustellen.

Die sechs grössten Akteure der Milchwirtschaft verarbeiteten im Jahr 2022 60,5 Prozent der Verkehrsmilch in der Schweiz (71 % im Jahr 2012). Die gewerblichen Käsereien verarbeiteten 34 Prozent der vermarkteten Milch zu Käsespezialitäten. Rund 600 Käsereien verarbeiteten 1,1 Millionen Tonnen Milch aus Betrieben mit silagefreier Fütterung zu rund 120 000 Tonnen Schweizer Rohmilch-Käsespezialitäten.

Neue Käsereien von Produzentenorganisationen stehen vor der Herausforderung, dass sie neue Käsemengen auf den bereits gut versorgten inländischen Markt bringen. Die Herausforderung für neu in den Markt eintretende Käsereien sind die gesättigten Inlandmärkte, die Marktmacht der Abnehmer und die schwache preisliche Konkurrenzfähigkeit im Export. Der inländische Absatzmarkt ist für schweizerische Lebensmittelverarbeiter und den Detailhandel limitiert.

Die Verarbeitungsindustrie und der Detailhandel wachsen im Inland u. a. durch Fusionen und Aufkäufe von kleineren Unternehmen. Damit sinkt die Anzahl der unabhängigen Akteure und Wertschöpfungsketten. Unternehmen und Organisationen der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die durch enge Geschäftsbeziehungen mit diesem Detailhandelsystem verbunden sind, werden in unterschiedlicher Abstufung Teil des Systems und können sich wirtschaftlich gut entwickeln. Für kleine Lebensmittelunternehmen sinkt der unternehmerische Handlungsspielraum im Milchmarkt.

Der Konzentrationsgrad in einer Wertschöpfungskette lässt sich anhand von zwei Elementen bewerten: zum einen anhand der Marktanteile der einzelnen Akteure auf den verschiedenen Ebenen der Wertschöpfungskette und zum anderen anhand des Marktverhaltens der Akteure. Diese Bewertung kann wie in der vorliegenden Analyse auf der Grundlage einer branchenspezifischen Analyse erfolgen, aber auch auf der Grundlage von langfristigen Beobachtungen und Messungen anhand objektiver Daten, die jedoch nicht immer vorhanden sind. Ein Lösungsansatz könnte die Erarbeitung eines branchenspezifischen Konzentrationsindex (ähnlich wie der Herfindahl-Hirschman-Index zur Messung der Konzentration) sein, wie in einigen OECD-Ländern der Fall, sowie eine Erweiterung des Zuständigkeitsbereichs der Marktbeobachtungsstelle auf die Beobachtung der Marktanteile.

---

<sup>26</sup> Die «Weisse Linie» umfasst alle Milchprodukte mit Ausnahme von Käse, der die «Gelbe Linie» bildet. Der Käsehandel mit der EU ist seit 2007 liberalisiert.