



Handwerklich hergestellte Lebensmittel aus der Schweiz – zum Beispiel Käse – stossen im Ausland auf unterschiedliches Interesse.

Schweizer Biokäse für die Welt?

Der Markt für Milchprodukte in Bioqualität wächst weltweit rasant. Das bietet den Schweizer Biomilch-Produzenten neue Absatzchancen. Die Hürden sind aber nicht zu unterschätzen – besonders, wenn man in die USA exportieren will.

Bio ist nicht nur in der Schweiz im Trend. Auch in New York, Berlin und sogar in Shanghai kaufen immer mehr Menschen Bio-Produkte ein. Der globale Umsatz wächst seit Jahren und knackte im Jahr 2014 die 80 Milliarden Franken-Grenze.

97% der Bio-Produkte gehen somit ausserhalb der Schweiz über den Landtisch. Da stellt sich die Frage, ob die hiesige Branche mittels Exporten von bio-zertifizierten Milchprodukten – vor allem Käse – nicht einen Teil

des Kuchens für sich abschneiden kann. Bei Emmi ist man diesbezüglich zurückhaltend. In der EU sei das Angebot an Bio-Milchprodukten gross und die Nische für entsprechende Exporte aus der Schweiz sehr klein. Den europäischen Biomarkt bedient Emmi deshalb über die deutsche Tochterfirma «Die gläserne Molkerei».

«Aber», fügt Emmi Sprecherin Sibylle Umiker hinzu, «wenn sich dank der starken Position der «gläsernen Molkerei» allenfalls Exportchancen

für unsere Schweizer Bio-Produkte ergeben, werden wir diese selbstverständlich ergreifen.» Ähnliches gilt für die USA, wo Emmi bereits mehrere Unternehmen gekauft hat, zuletzt die im Biosegment starke «Redwood Hill Farm & Creamery».

Züger setzt auf Bio-Export

Auch die Sortenorganisationen sind inzwischen zurückhaltend, was den Export von Bio-Ware in die EU angeht. Auf Rohmilchkäse wie Em-



Philippe Bardet erwartete mehr vom Export des Bio-Gruyère.

mentaler oder Gruyère in Bioqualität hat man ennet der Grenze nämlich offensichtlich nicht gewartet. Das musste beispielsweise Philippe Bardet von der Sortenorganisation Gruyère erfahren: «In Europa verkaufen wir gut hundert Tonnen Bio-Gruyère, hauptsächlich in deutschen und französischen Bio-Fachgeschäften. Wir haben eigentlich mehr erwartet.» Den Export von Bio-Gruyère in die USA strebt er aktuell nicht an.

Viel offensiver ist die Bio-Exportstrategie der Firma Züger Frischkäse. Der Ostschweizer Milchverarbeiter kaufte im letzten Jahr rund 25 Millionen Kilo Biomilch. 70 Prozent davon gingen in Form von Mozzarella, Frischkäse, Bratkäse oder Quark in den Export. In Europa strebt CEO Christof Züger mit Bio-Produkten ein Wachstum von 10 bis 15 Prozent pro Jahr an. Eine wichtige Rolle für das Erreichen des Ziels soll dabei die laktosefreie Bio-Produktlinie spielen.

Die Exportorientierung hat zur Folge, dass Züger einen eher durchschnittlichen Biomilchpreis zahlt. In Europa könne man Bio-Milchprodukte rund 20% teurer verkaufen als konventionelle. Daran müsse er sich bei der Milchpreiskalkulation orientieren, erklärt Züger. Zudem macht er darauf aufmerksam, dass in Europa derzeit sehr viele Milchproduzenten auf Bio umstellen. In zwei Jahren werde es zu viel Biomilch geben. Umso wichtiger ist es, die Märkte bereits jetzt aufzubauen und den Swissness-Trumpf auszuspielen. Gerade im europäischen Biofachhandel sei das Schweizer Kreuz nämlich ein wertvolles Alleinstellungsmerkmal.

Von diesem profitieren auch Hoch-

dorf und Crema. Knapp fünf Millionen Kilogramm der bei Hochdorf angelieferten Schweizer Biomilch werden in Form von Baby-Nahrung oder Schokolade exportiert. Crema wiederum verkauft knapp zehn Prozent seiner Biomilch als Milchproteinprodukte ins Ausland.

USA: «Antibiotikafrei» ist Pflicht

Das grosse Fragezeichen bezüglich Biomilch-Exporten aus der Schweiz ist der amerikanische Biomarkt. Dort werden mittlerweile mehr Bio-Produkte umgesetzt als in der ganzen EU zusammen. Es erstaunt daher nicht, dass im Land des «Fast Foods» seit wenigen Jahren Bioläden wie Pilze aus dem Boden schiessen – vor allem in kaufkräftigen Regionen wie San Francisco oder New York.

Damit die Händler dort exquisiten Schweizer Biokäse feilbieten können, gibt's seit 2015 ein Äquivalenz-Abkommen zwischen der Eidgenossenschaft und den USA. Darin anerkennen die beiden Länder gegenseitig ihre Bio-Richtlinien. Allerdings mit einer Ausnahme: Schweizer Milchprodukte dürfen nur dann als «organic» (englisch für bio) angepriesen werden, wenn sie ohne Antibiotika produziert wurden. Dann gelten sie als «NOP-anerkannt». NOP steht für «national organic programme» und damit für das Bio-Regelwerk der USA.

Der Standard hat es in sich: Er verlangt, dass die Milch von Kühen stammt, die seit Geburt kein einziges Mal mit Antibiotika behandelt wurden. Erhält ein krankes Tier doch einmal eine Antibiotika-Gabe, so muss es innert 14 Tagen den Betrieb verlassen.

Diese strengen Anforderungen – man könnte auch von einem Handelshemmnis sprechen – verursachen gemäss Sibylle Umiker von Emmi hohe Kosten und schränken das Exportpotenzial ein. Für Emmi sei der Export von Bio-Käse in die USA trotzdem punktuell denkbar, mengenmässig handle es sich allerdings um eine sehr beschränkte Nische.

Wie gross das Potenzial in den USA tatsächlich ist, hängt letztlich allerdings direkt von den Lieferanten der



Strebt mit Bio-Produkten ein jährliches Wachstum von über 10% an: Christof Züger.

Foto: ZVG



Die Züger Frischkäse exportiert rund 70% der verarbeiteten Biomilch als Frischkäse, Quark, Joghurt, Bratkäse oder Mozzarella.