

# Wertschöpfung der gewerblichen Käseproduktion in der Schweiz

C. Flury und G. Giuliani<sup>1</sup>

**Abstract - In der Schweiz wird heute in knapp 600 gewerblichen Käsereien Rohmilchkäse hergestellt. Diese Qualitätsproduktion soll für die Milch- und Käseproduzenten eine möglichst hohe Wertschöpfung sichern. Eine Wertschöpfungsberechnung für die Käsesorten Emmentaler und Gruyère zeigt, dass beim Emmentaler die Gesamtwertschöpfung und die Wertschöpfung pro Kilogramm Käse seit 1999 stark gesunken sind. Vor allem für die Milchproduzenten hat sich der Wertschöpfungsanteil deutlich reduziert. Dagegen verzeichnete der Gruyère bei einem stetigen Mengenwachstum eine steigende Gesamtwertschöpfung. Eine Analyse der unterschiedlichen Entwicklung zeigt, dass einer wertschöpfungsorientierten Qualitätsstrategie enge Grenzen gesetzt sind.**

## EINLEITUNG

Die regionale Milchverarbeitung und Käseproduktion ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts in vielen Regionen der Schweiz verankert (Krähenbühl, 2010). Die Zahl der Käsereien hat sich aber sehr stark reduziert. Allein von 1998 bis 2011 wurde rund ein Drittel der Betriebe aufgegeben (SMP, 2010). Heute existieren noch knapp gewerbliche 600 Käsereien, welche vor allem Gruyère (2011: 172 Betriebe), Emmentaler (151), Appenzeller (63), Tilsiter (32), Sbrinz (31) oder Vacherin fribourgeois (66) herstellen. Den Sorten gemeinsam ist, dass sie aus silofreier Milch (Heumilch) Rohmilchkäse produzieren. Mit Ausnahme von Appenzeller und Tilsiter besteht für alle Sorten eine geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Die gewerbliche Käseproduktion ist in der Schweiz sehr klein strukturiert: 30% der Betriebe verarbeiten weniger als 1 Mio. kg Milch, 53% der Betriebe 1-3 Mio. und 10% 3-5 Mio. kg Milch (Flury et al., 2012). In diesen Strukturen ist die Käseproduktion nur wirtschaftlich, wenn die höheren Verarbeitungskosten am Markt durch einen entsprechenden Mehrpreis ausgeglichen werden. Damit kommt der Wertschöpfung in der gewerblichen Käseproduktion eine zentrale Bedeutung zu.

Im vorliegenden Beitrag werden für die Sorten Emmentaler AOC und Gruyère AOC folgende Fragen beantwortet: 1. Wie hoch ist die Wertschöpfung der gewerblichen Käseproduktion in der Schweiz? Wie hat sich die Wertschöpfung entwickelt? 2. Wie verteilt sich die Wertschöpfung entlang der Wertschöpfungskette?

## METHODE

Für die Wertschöpfungsberechnung werden die Stufen Milchproduktion, Käseproduktion, Affinage und Handel unterschieden. Die Wertschöpfung entspricht dem von einer Unternehmung in einer Periode geschaffenen Wertzuwachs. Die sogenannte Bruttowertschöpfung wird berechnet, indem vom Umsatz die von Dritten bezogenen Vorleistungen abgezogen werden. Für die Berechnung der Nettowertschöpfung werden zusätzlich die Abschreibungen abgezogen. Die Wertschöpfung wird über Löhne, Steuern, Zinsen und Dividenden sowie Gewinne auf die Mitarbeiter, den Staat, die Fremd- und Eigenkapitalgeber und die Unternehmer verteilt. Für die vorliegende Berechnung treffen wir die vereinfachende Annahme, dass die totale Wertschöpfung (direkte und indirekte Wertschöpfung) auf einer bestimmten Stufe der Bruttomarge (Umsatz minus Rohstoffkosten bzw. Einstandspreis) dieser Stufe entspricht.

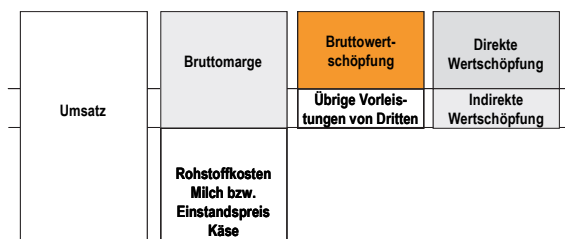


Abbildung 1. Wertschöpfungsberechnung.

Die Wertschöpfungsberechnung basiert auf den im Vollzug der Milchmarktstützung (verkäste Milchmenge, Käseproduktion) sowie der Marktbeobachtung des Bundesamts für Landwirtschaft (Milchpreis, Verkaufspreise für Käse in der Schweiz) erhobenen Daten. Die Käsepreise ab Käserei wurden aus öffentlich zugänglichen Dokumenten der Sortenorganisationen und aus Fachartikeln zusammengestellt. Die Verkaufspreise im ausländischen Detailhandel basieren auf Angaben der Swiss Cheese Marketing.

## ERGEBNISSE

Die Käsesorten Emmentaler und Gruyère haben sich von 1999 bis 2010 sehr unterschiedlich entwickelt. Die Verkaufs- und Produktionsmengen von Emmentaler sind stark gesunken; während 1999 noch 41600 t Emmentaler produziert wurden, waren es 2010 noch 25300 t (- 39%). Überkapazitäten und ein hoher Preisdruck im Ausland, wo Emmentaler AOC nicht geschützt ist und durch andere, zum Teil industriell produzierte Grosslochkäse konkurrenziert

<sup>1</sup> Flury&Giuliani GmbH, Agrar- und regionalwirtschaftliche Beratung, CH-8006 Zürich, Schweiz (christian.flury@flury-giuliani.ch)

wird, haben auf allen Wertschöpfungsstufen zu sinkenden Preisen geführt. Gruyère dagegen verzeichnete ein stetiges Wachstum von 24600 auf 28700 t Käse (+ 17%) mit praktisch stabilen Preisen.

**Tabelle 1.** Übersicht wichtiger Daten zur Berechnung der Wertschöpfung.

Emmentaler	1999	2005	2010
Verkäste Milchmenge (Mio. kg)	511	395	310
Produktion Käse (1000 t)	41.6	32.1	25.3
Milchpreis (CHF/kg)	0.87	0.67	0.59
Preis Käse ab Käserei (CHF/kg)	9.4	6.3	6.0
Verkaufspreis Käse Schweiz (CHF/kg)	20.7	19.6	18.2
<b>Gruyère</b>			
Verkäste Milchmenge (Mio. kg)	286	320	334
Produktion Käse (1000 t)	24.6	27.5	28.7
Milchpreis (CHF/kg)	0.82	0.79	0.82
Preis Käse ab Käserei (CHF/kg)	10.3	9.8	10.2
Verkaufspreis Käse Schweiz (CHF/kg)	20.7	20.2	20.1

Als Folge der rückläufigen Produktion und der sinkenden Preise hat sich die totale Wertschöpfung von Emmentaler von 1999 bis 2010 fast halbiert. Pro Kilogramm Käse ist die Wertschöpfung von 25 auf noch 21.60 CHF gesunken (inkl. Erlös aus Rahmverkauf). 2010 entfielen von einer Gesamtwertschöpfung von 545 Mio. CHF noch 35% auf die Milch- und 3% auf die Käseproduktion, der Rest auf die Affinage und den Handel. Im Zeitverlauf ist speziell der Wertschöpfungsanteil der Milchproduzenten gesunken (1999: 45%).

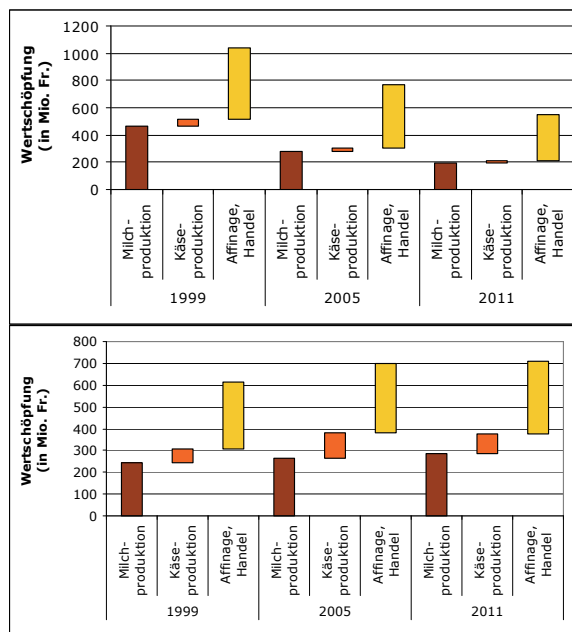


Abbildung 1. Entwicklung Wertschöpfung für Emmentaler (obere Abbildung) und Gruyère (untere Abbildung).

Im Gegensatz zum Emmentaler ist beim Gruyère die Gesamtwertschöpfung gestiegen, gleichzeitig konnte die Wertschöpfung pro Kilogramm Käse gehalten werden. Insgesamt generierte die Wertschöpfungskette im Jahr 2010 einen Wert von 711 Mio. CHF oder von 24.8 CHF pro Kilogramm Käse. Auf die Milchproduktion entfallen über den ganzen Zeitraum ca. 40% der Wertschöpfung, auf die Käseproduktion ca. 13%.

## DISKUSSION UND FOLGERUNGEN

Eine wertschöpfungsorientierte Milch- und Käseproduktion setzt nicht nur ein qualitativ hochstehendes Produkt, sondern vielmehr auch adäquate Nachfrage- und Vermarktungsstrukturen (Barjolle et al., 2007) mit einer entsprechenden Marktpositionierung voraus. Aufgrund des hohen Exportanteils der in der Schweiz aus silofreier Milch produzierten Käsesorten ist nicht nur die Positionierung im Inlandmarkt, sondern auch diejenige im Ausland entscheidend.

Das Beispiel des Qualitätsprodukts Emmentalers zeigt, dass die im Vergleich zur Nachfrage zu hohen Kapazitäten des ehemaligen Interventionsprodukts sowie die Konkurrenzierung durch industriell produzierten Grosslockkäse zu einem Rückgang der Menge und der Preise führen. Der Preisdruck wird dabei über die Wertschöpfungskette bis an die Käse- und Milchproduzenten weitergegeben, welche in den letzten Jahren einen überdurchschnittlichen Preisrückgang für Käse und Milch hinnehmen mussten. Demgegenüber haben es Käsespezialitäten wie Gruyère oder Tête de Moine geschafft, die Verarbeitungsmengen ohne Preiskonzessionen zu steigern. Wichtige Erfolgsfaktoren sind eine enge, auf die Sicherung einer hohen Wertschöpfung ausgerichtete Zusammenarbeit über alle Verarbeitungsstufen hinweg und die Einhaltung des AOC-Pflichtenheftes. Letzteres verhindert eine Konkurrenzierung durch Nachahmerprodukte.

Die Wertschöpfungsberechnungen für Emmentaler und Gruyère zeigen, dass einer Qualitätsstrategie vergleichsweise enge Grenzen gesetzt sind, die sich primär aus der Positionierung am Markt ableiten. Eine qualitätsorientierte Käseproduktion in kleinen gewerblichen Betrieben setzt eine hohe Wertschöpfung voraus. Dies vor allem auch mit Blick auf die höheren Verarbeitungskosten, steht die Gewerblichkeit doch teilweise im Widerspruch zur (Kosten-) Effizienz. Umgekehrt ist eine kleinstrukturierte Käseproduktion für das gewerbliche und natürliche (Rohmilch) Image der Spezialitätenproduktion wichtig. Mit Milchpreisen unter dem Preis von Industriemilch stellt sich für die Produzenten der Emmentalerkäsereimilch aber die Frage, ob sie ihre Milch nicht einer anderen Verarbeitung zuführen oder die Milchproduktion einstellen wollen.

## LITERATUR

Barjolle, D., Réviron, S. und Sylvander, B. (2007). Création et distribution de valeur économique dans les filières des fromages AOP. *Economie et Sociétés, «Systèmes agroalimentaires»*, 29(9):1507-1524.

Flury, C., Gerber, A., Giuliani, G. und Berger, S. (2012). *Evaluation der wirtschaftlichen Bedeutung und Erfolgsfaktoren regionaler Verarbeitungsbetriebe unter Berücksichtigung der Investitionshilfen*. Flury&Giuliani GmbH, Zürich.

Krähenbühl, D. (2010). Dorfkäsereien im Wandel der Zeit. In: *suisse melio 2010*. Informationen Ländliche Entwicklung 2010, Bern.

SMP Schweizer Milchproduzenten (2010). *Milchmenge je Käsesorte und Anzahl Käsereien*. SMP, Bern.