



Freuen sich über die aktuelle Entwicklung des NRW-Milchmarktes: Dr. Rudolf Schmidt, seit dem 1. April dieses Jahres Geschäftsführer der LV Milch NRW, Rudolf Heidhues und Hans Stöcker, geschäftsführende Vorstände der Landesvereinigung, sowie Paul Söbbeke, geschäftsführender Inhaber der gleichnamigen Bio-Molkerei in Gronau-Epe (von links)



Die Molkerei Söbbeke ist ausschließlich auf die Produktion von Biomilch-Erzeugnissen spezialisiert (alle Fotos: Kimberly Wittlieb)

Bernd NEUMANN, Leverkusen

Klarer Aufwärtstrend erkennbar

Halbjahrespressekonferenz der LV Milch NRW

Der nordrhein-westfälische Milchmarkt hat sich in der ersten Hälfte 2010 erfreulich entwickelt. Vor allem hinsichtlich des Auszahlungspreises an die Erzeuger scheint das Tal der Tränen durchschritten. Wie Dr. Rudolf Schmidt, in der Nachfolge von Dr. Reinhard Pauw seit dem 1. April dieses Jahres Geschäftsführer der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. (LV Milch NRW), Krefeld, sowie die beiden geschäftsführenden Vorstände Rudolf Heidhues und Hans Stöcker auf der Halbjahrespressekonferenz am 7. Juli erläuterten, sind vor allem die wachsende Verbrauchernachfrage und eine gestiegene Exportrate in EU- und Drittländer für den positiven Trend verantwortlich.

Gastgeber der Veranstaltung, die traditionell jedes Jahr in einem anderen Mitgliedsunternehmen stattfindet, war dieses Mal die Bio-Molkerei Söbbeke in Gronau-Epe, deren Produktion im Anschluss an die Vorträge besichtigt werden konnte. Anhand der aktuellen Zahlen skizzierte Dr. Rudolf Schmidt zunächst detailliert die derzeitige Situation des NRW-Milchmarktes nicht nur aus Sicht der Milcherzeuger und -verarbeiter, sondern auch des Handels und der Verbraucher. In Klammern sind jeweils die Werte für 2009 bzw. für den entsprechenden Vergleichszeitraum des vergangenen Jahres angegeben. Besonders wichtig für die Milchbauern ist, dass sich der NRW-Auszahlungspreis ab Hof von

Januar bis April um 5,5 Prozent auf 26,62 ct/kg (25,23 ct/kg) inklusive aller Zu- bzw. Abschläge und exklusive MwSt. erhöht hat. Die Angabe bezieht sich auf 3,7 % Fett und 3,4 % Eiweiß. Für die Erzeuger sei zwar immer noch keine auskömmliche Produktion möglich, aber die Markttendenzen lassen hoffen. Im Jahresdurchschnitt 2010 könnten 28 bis 30 ct/kg realistisch werden, so die vorsichtige Prognose.

Die Zahl der Milchkuhhalter verringerte sich laut einer im Mai durchgeführten Erhebung um 4,6 Prozent auf 8.663 (9.084) bei einer mit rund 396.000 nahezu gleichgebliebenen Gesamtzahl der Kühe. Daraus errechnet sich ein statistischer Durchschnittswert von 46 Kühen pro Betrieb. Die Langzeitbetrachtung zeigt,

dass seit 1991 rund 16.000 Erzeuger aus der Produktion ausgeschieden sind. In den vergangenen sieben Jahren pendelte das Minus zwischen 2,4 und 6,6 Prozent, sodass der derzeitige Rückgang als durchaus normal anzusehen ist.

Erzeugung professionalisiert

Die verbliebenen Milchbauern haben ihr Geschäft erheblich professionalisiert. Gemäß einer Schätzung der LV Milch für das erste Halbjahr 2010 verringerte sich die Milcherzeugungsmenge in Nordrhein-Westfalen nur leicht um 1,2 Prozent auf 1.437.888 t (1.444.352 t). Die Tonnage der Milchanlieferung hingegen hat sich vermutlich um 9,4 Prozent auf 1.391.530 (1.271.965) deutlich erhöht.

Die Herstellung von Konsummilch und Milcherzeugnissen insgesamt legte um 1,4 Prozent auf 881.052 t (868.627 t) zu. Die differenzierte mengenmäßige Betrachtung der einzelnen Produktgruppen zeigt indes einige gravierende Veränderungen.

Die Herstellung von Käse insgesamt sank in NRW um 24,1 Prozent auf 20.267 t (26.702 t); die Frischkäsemenge sogar um 28,9 Prozent auf 14.841 t (20.873 t). Ähnlich signifikant sind die Rückgänge bei Trockenmilcherzeugnissen um 27,5 Prozent auf 21.532 t (29.699 t) und Butter um 12,2 Prozent auf 13.318 t (15.169 t).

Kompensiert wurden diese Einbrüche durch einen 5,1-prozentigen Zuwachs bei Konsummilch, dem mengenmäßig natürlich eine ganz andere Gewichtung zukommt. Die Tonnage wird den Schätzungen für das erste Halbjahr 2010 zufolge 499.169 (474.947) erreichen. Auch Milchlisch-Erzeugnisse mit einer Steigerung um 3,5 Prozent auf 202.118 t (195.313 t) und hier insbesondere die Getränke mit einem Plus von 14,4 Prozent auf 81.599 t (71.328 t) legten respektabel zu.

■ Preise stabilisieren sich

Derzeit gibt es in Nordrhein-Westfalen acht Molkereien mit eigener Anlieferung und Verarbeitung. Sie verzeichnen momentan nicht nur Zuwächse beim Export, sondern auch Erlösverbesserungen gegenüber dem Handel, sodass von einer Festigung der Preise gesprochen werden kann. Diese sind allerdings noch nicht in allen Produktsegmenten zufriedenstellend.

Vor allem bei der Trinkmilch hält die LV Milch NRW ein weiteres Anheben der Preise für nötig und möglich. Die stabile und positive Marktentwicklung werde auch nicht durch die derzeitige Freigabe der EU-Interventionsbestände gefährdet. Unterschiedlich haben sich die volatilen Märkte für den Handel und die Verbraucher ausgewirkt. Trotz einer Ausweitung der Handelsspanne und eines leichten Preisanstiegs reagierten die Konsumenten glücklicherweise nicht mit Kaufzurückhaltung.

Nischenmarkt Bio-Milch

Mit einem nur rund zwei-prozentigen Anteil an der Gesamtproduktion sind Bio-Milch und aus ihr hergestellte Erzeugnisse nicht nur in Nordrhein-Westfalen, sondern in ganz Deutschland ein Nischensegment; ganz im Gegensatz zu Österreich und Dänemark. Paul Söbbeke, geschäftsführender Inhaber der seit 1929 in Familienbesitz befindlichen, jedoch bereits um 1900 gegründeten Molkerei, stellte das seit 1988 auf



Lässt sich die Attraktivität von Milch wirklich noch steigern?

Landwirten aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen angeliefert wurden, welche nach den Richtlinien der Verbände Bioland, Demeter und Naturland wirtschaften.



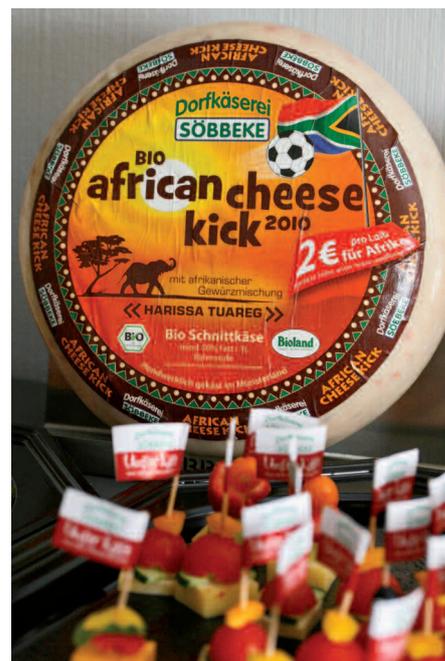
Dr. Rudolf Schmidt (rechts), Geschäftsführer der LV Milch NRW, und Paul Söbbeke, geschäftsführender Inhaber der Bio-Molkerei Söbbeke

die Verarbeitung von Bio-Milch spezialisierte Unternehmen und die kleine, aber feine Branche vor.

Die in Gronau-Epe ansässige Söbbeke GmbH ist nach eigenen Angaben die einzige größere hundertprozentige Biomolkerei Deutschlands, die ein Vollsortiment produziert. Dies sind neben Basis-Erzeugnissen wie Vollmilch insbesondere Joghurts, Desserts, Drinks und diverse Bio-Käsesorten. Letztere kommen aus der im benachbarten Rosendahl beheimateten Dorfkäserei Söbbeke.

Mit rund 100 Mitarbeitern wurde zuletzt ein Umsatz von 60 Mio. Euro getätigt. Damit konnte seit 2005 ein rund 67-prozentiger Erlöszuwachs realisiert werden. Im vergangenen Jahr wurden 50 Mio. kg Bio-Milch verarbeitet, die von 160 ausgesuchten

Landwirten aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen angeliefert wurden, welche nach den Richtlinien der Verbände Bioland, Demeter und Naturland wirtschaften.



Verbunden mit einer Spendenaktion für Südafrika präsentierte Söbbeke einen speziellen Bio-Käse zur Fußballweltmeisterschaft

In diesem Zusammenhang besonders erwähnenswert ist das 2006 von Söbbeke und Bioland gemeinschaftlich entwickelte „Kuh-M“-Konzept, welches nicht nur durch das geniale Wortspiel auffällt. Das über die gesetzlichen bzw. Verbandsbestimmungen hinausgehende Erzeuger-Qualitätsmanagementsystem dürfte in dieser Form in Deutschland einzigartig sein.

■ Bio-Käse und -Fruchtjoghurts gefragt

Mit der Verarbeitungsmenge von 50 Mio. kg, die in den vergangenen fünf Jahren von 36,5 Mio. kg um immerhin knapp 37 Prozent anstieg, hat Söbbeke einen Zuwachs vorzuweisen, der prozentual in etwa der Entwicklung des gesamten deutschen Bio-Milchvolumens entspricht. Dieses wuchs seit 2005 von 378,6 auf 527,2 Mio. kg.

Vertrieben wird unter den Eigenmarken an den Fachhandel, zum Beispiel Naturkostläden, und unter Handelsmarken an den LEH, wobei in NRW ein Vollsortiment und deutschlandweit Käse, Joghurts und Desserts geliefert werden. Vor allem die beiden Erstgenannten sind echte Renner, insbesondere die ohne jegliche Aromazusätze hergestellten Fruchtjoghurts und die Käsespezialitäten, die sich in drei Bereiche gliedern. Neben Gouda-Sorten – auch mit Bärlauch – werden Großblockkäse sowie mit Bier, Wein oder geheimen Kräutermischungen veredelte Varietäten offeriert. In die Käseproduktion gehen täglich 25.000 kg Milch, aus denen über 1.000 t Fertigware hergestellt werden. □