

Weltmilchtag: Steirische Milchbauern stark unter Druck

Titschenbacher: Qualitätsmilch braucht einen fairen Preis

Graz, 28. Mai 2018 (aiz.info). - "Die heimischen Milchbauern gehen konsequent den Qualitätsweg und bringen neben ausschließlich gentechnikfreier Qualitätsmilch auch diversifizierte Sorten wie beispielsweise Biomilch, Heumilch oder Bio-Heumilch in die Regale", betont der steirische Landwirtschaftskammer (LK)-Präsident Franz Titschenbacher. An die Adresse des Lebensmittelhandels in Österreich stellt er aber in aller Deutlichkeit klar: "Die momentan angespannte Milchmarktlage zu nutzen, um noch höhere Produktionsstandards bei den Bauern zum Nulltarif durchzusetzen, ist unlauter und inakzeptabel. Noch höhere Standards haben ihren Preis. Ein Mercedes ist auch nicht für den Preis eines Mittelklassewagens zu haben." Neue Auflagen bedeuten höhere Erzeugerkosten und müssen auf Produktpreis umgelegt werden. Diverse höhere und neue Auflagen bedeuten für die Milchbauern Veränderungen auf den Betrieben, Mehraufwand und somit höhere Kosten, teure Kontrollen sowie Kostensteigerungen bei der Sammlung und Verarbeitung. "Diese Zusatzkosten müssen auf den Produktpreis umgelegt werden und dürfen keinesfalls die Produzenten zusätzlich belasten", bekräftigt der Kammerpräsident.

Milchbauern bekommen wieder weniger vom Endverbraucherpreis

Für einen Liter Milch bekommen die Milchbauern derzeit im Schnitt (Jänner bis April 2018) nicht einmal ein Drittel (28,7%) oder nur magere 32,86 Cent (!) vom Preis im Supermarktregal. Damit lassen sich die Herstellungskosten der Milchbauern leider nicht decken. Das Auseinanderklaffen der Preis-Kosten-Schere führte in den vergangenen Jahren dazu, dass besonders viele Milchviehbetriebe ihre Stalltüren für immer geschlossen haben.

Aktionitis schadet den Bauern - Konsumenten-Ersparnis mit 3 Euro pro Jahr relativ

Titschenbacher verurteilt die zuletzt wieder verstärkt angelaufene Aktionitis der Handelsketten bei Milch- und Milchprodukten auf das Schärfste: "Wer mit Milch und Milchprodukten schleudert und damit Konsumenten in die Geschäfte lockt, gefährdet die Existenzen unserer bäuerlichen Familienbetriebe, insbesondere in den ohnehin sehr benachteiligten Berggebieten." Und er rechnet anhand eines aktuellen Beispiels vor: "Ein um vier Cent rabattiertes Milchpackerl tut den Bauern sehr, sehr weh. Auf ein Jahr hochgerechnet ist der Ersparnisfaktor für den Konsumenten mit drei Euro relativ."

Problem Eigenmarken - Wegweiser AMA-Gütesiegel

Die heimischen Milchbauern haben hohe Produktionsstandards - von der gentechnikfreien Fütterung bis besondere Tierwohl- und Tierschutzvorgaben, die sehr kostenintensiv sind - einzuhalten. "Bei Eigenmarken besteht die Gefahr, dass weder die Herkunft der Milch noch die Produktionsstandards klar nachvollziehbar und erkennbar sind. Die Tür für Billigmilch aus dem Ausland wird damit geöffnet", zeigt der Kammerpräsident das große Problem der Austauschbarkeit auf. Und er verlangt: "Dieser Konsumententäuschung ist ein Riegel vorzuschieben, indem die Rohstoffherkunft von Eigenmarken für die Konsumenten auf den ersten Blick ersichtlich gekennzeichnet wird. Der Wegweiser für eine sichere heimische Herkunft von Milch- und Milchprodukten ist das AMA-Gütesiegel." Der Eigenmarken-Anteil bei Milch steigt kontinuierlich und liegt im ersten Quartal 2018 bereits bei 66% (2017: 64%).

Rinderbauern pflegen schöne Landschaft im Wert von 220 Mio. Euro

"82% unserer Gäste kommen wegen der schönen Landschaft, der Natur und um sich zu erholen. Dass aber die Bauern diesen Erholungswert sichern und damit auch die schöne abwechslungsreiche Landschaft mit Wiesen, Feldern, Weiden und Almen, wird grob unterschätzt oder oft gar nicht erkannt", führt Titschenbacher ins Treffen. Und weiter: "Allein die jährlichen Pflegekosten dieser knapp 205.000 ha Dauergrünland würden der öffentlichen Hand 220 Mio. Euro kosten, wenn es die Bauern nicht mehr tun würden."

Milchbäuerin Maria Kopper aus Grafendorf: "Als Milchbäuerin ist mir wichtig, dass die Konsumenten wissen, woher die Milch- und Milchprodukte kommen und unter welchen Standards sie gewonnen werden. Beim Lebensmitteleinkauf orientiere ich mich am AMA-Gütesiegel, an der regionalen Herkunft und an der biologischen Produktionsweise. Die Marktmacht des Lebensmittelhandels wirkt sich negativ auf den Milchpreis aus. Die Supermarktketten sollten ihre Marktmacht nicht auf den Rücken der bäuerlichen Familienbetriebe austragen."

Was die heimischen Molkereien für die Stabilisierung des Milchpreises tun

Die **Berglandmilch** sieht sich als Allrounder und setzt wieder auf die Glasflasche für Milch und Joghurt, wie Vorstand Johann Pretterhofer erläutert: "Wir wollen als Genossenschaft weiter als Allrounder eine Vielfalt an Käse- und Molkereiprodukten anbieten. Deshalb wurde immer kräftig in Erweiterungen von Reiferäumen sowie in moderne Abfüll-, Verarbeitungs- und Verpackungsanlagen investiert. Dabei haben wir den Fokus auf die jährliche Anlieferungssteigerung und damit auf die Kapazitätsausweitung gesetzt und gehen auf die neuen Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden punktgenau ein." Und weiter: "Dabei erzeugen wir nicht nur neue, moderne Produkte, sondern passen auch die Packungsgrößen unserer bewährten Milch- und Käseerzeugnisse dem heutigen Lebensstil an." Pretterhofer hebt auch eine besondere Neuigkeit hervor - Milch und Joghurt gibt es wieder in der Glasflasche: "Mit der neuen leichten Glasflasche ist uns ein positiver Start gelungen, der uns zuversichtlich stimmt." Bei der **Obersteirischen Molkerei** setzt man hingegen auf die Optimierung der Eigenkosten und den EU-Binnenmarkt. Obmann Jakob Karner: "Nachdem wir österreichische Molkereien den Markt nicht wirklich beeinflussen können, versuchen wir unsere eigenen Kosten zu optimieren. Außerdem verstärken wir die Produktion von hochwertigen Schnitt- und Hartkäsen, weil wir diese Spezialitäten als Nischenprodukte auf dem europäischen Markt erfolgreich platzieren können. Diesen Weg werden wir weiter ausbauen. Daher haben wir in den vergangenen Jahren unsere Käseküche und die Käserreifung im Murtal ausgebaut." Karner ist optimistisch: "Der Erfolg des vergangenen Jahres zeigt, dass diese Strategie gut aufgeht." Und bei der **Ennstalmilch** sieht man das Mengenreduktionsmodell sowie den Mehrabsatz von Spezialprodukten als gangbaren Weg. "Aufgrund der starken Mehrproduktion im Vorjahr haben auch wir seit März 2018 ein Reduzierungsmodell beschlossen. Konkret gibt es einen Abschlag von zehn Cent, wenn mehr geliefert wird als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Wir werden dieses Modell erst dann wieder aussetzen, wenn sich die Produktionsmengen in etwa dem Vorjahresniveau anpassen", so Obmann Hermann Schachner. Und er betont: "Weiters wird es uns möglich sein, durch die neuen Produktionslinien für Spezialprodukte - die dritte aseptische Cartocan-Anlage, die zweite aseptische Becherfüllanlage sowie die aseptische Glas- und Pet-Abfüllanlage - entsprechende Mehrmengen am Markt unterzubringen. Gleich wie andere Molkereien ist es uns schon möglich, bis zu 3% mehr heimischer Milch in Binneneuropa zu vermarkten. Aber Produktionssteigerungen von 10% und mehr, wie vor ein paar Monaten, können wir nicht mehr zu vernünftigen Preisen auf dem Markt unterbringen."