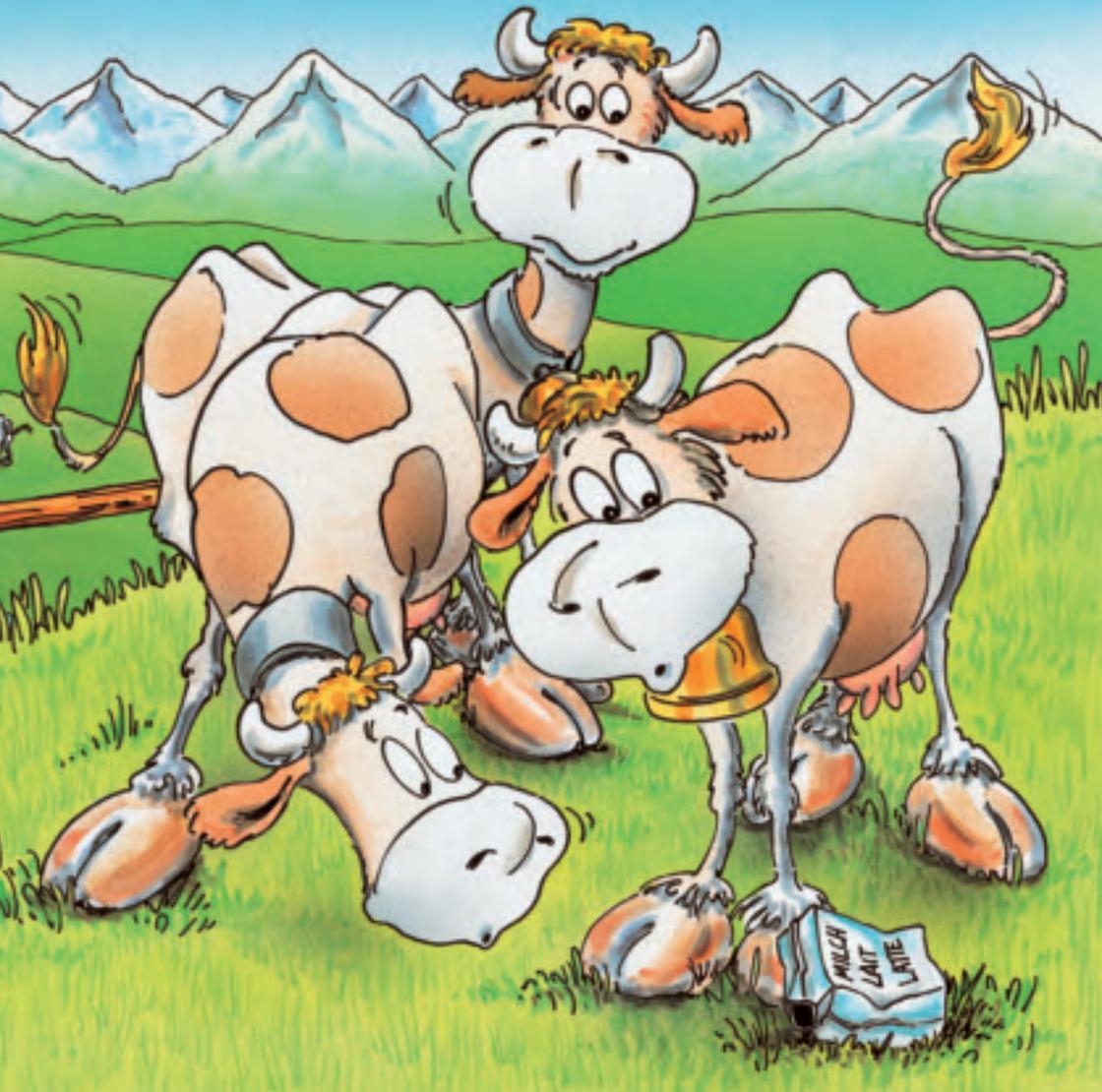


Alles über die Schweizer

MILCH





Kühe gehören einfach zur Schweiz

Eine Kuh macht Muh – viele Kühe machen Mühe, könnte man meinen. Mühe machen sie den Bauern keine, die rund 716'000 Kühe in der Schweiz, etwas Arbeit allerdings schon.

Ihre Milch gehört bereits zum täglichen Frühstück. Denn ohne Milch müsste der Kaffee schwarz getrunken und das Müesli trocken gegessen werden. Zudem gäbe es ohne Milch weder Käse noch Butter, Joghurt oder Schokolade.

Hinter Milch und Milchprodukten stehen zehntausende von Bauern und hunderte von Käsereien und Molkereien. Am Anfang der «Milchstrasse» steht der Bauer. Jeder dritte Franken, den die Bauern verdienen, kommt direkt aus der Milchproduktion.

Wenn Kühe und Kälber auf der Weide grasen, pflegen und schützen sie die Landschaft. Ohne sie würde das Land verwildern. Kühe gehören einfach zur Schweiz, auch wenn sie auf den Strassen hie und da etwas liegen lassen.



Auf der Weide ...

Frühmorgens macht sich der Bauer auf den Weg zur Weide, wo die Kühe die Nacht verbracht haben. Nur bei schlechtem Wetter übernachten die Kühe im Stall.

... und im Stall

Im Stall werden die Kühe gemolken. Es gibt heute kaum mehr Bauern, die von Hand melken; das gleichmässige Ticken der Melkmaschine ist aus dem Kuhstall nicht mehr wegzudenken. Sogar «Melkroboter» gibt es in Schweizer Milchviehställen zu sehen. Die Kühe geben heute mehr Milch als früher. Damit die Bauern aber nicht zu viel vom weissen Saft produzieren, wurde die Milchmenge in der Schweiz 1977 begrenzt. Die Landwirte dürfen nicht mehr Milch abliefern, als in ihrem Kontingent festgelegt ist. Das Parlament hat 2003 beschlossen, diese Kontingentierung im Jahr 2009 aufzuheben.

Die Maschine melkt wie ein Kalb

Wenn der Bauer die Kühe von Hand melkt, presst er die Milch aus der Zitze. Die Melkmaschine hingegen melkt die Milch aus den Eutern, genau so, wie es ein Kalb macht. Die kleinste, aber die am meisten verbreitete Melkmaschine ist die Eimer-Melkanlage. Dabei trägt der Bauer die Milch nach dem Melken in die grosse Milchkanne. Bei der Rohmelkanlage hingegen fliesst die Milch durch Röhren in einen zentralen Behälter. Zum Teil werden die Kühe in einem speziell eingerichteten Raum, dem Melkstand, gemolken. Diese Art zu melken erspart dem Landwirt viel Zeit.



18 Liter Milch pro Tag

Ein Bauer hält durchschnittlich 35 Stück Rindvieh, davon sind 16 Kühe, der Rest Kälber, Rinder, Ochsen und Stiere. Durchschnittlich gibt eine Schweizer Kuh 5500 Liter Milch im Jahr. Das sind mehr als 18 Liter pro Tag.

Die Milchleistung hängt aber sehr stark von der Rasse der Kuh ab. Spitzentiere geben jährlich einige tausend Liter mehr. Normalerweise bringen Kühe jedes Jahr ein Kalb auf die Welt. Während der letzten acht Wochen vor der Geburt werden die Kühe nicht mehr gemolken; der Landwirt stellt sie «trocken». Darum geben Kühe nur während zehn Monaten im Jahr Milch.

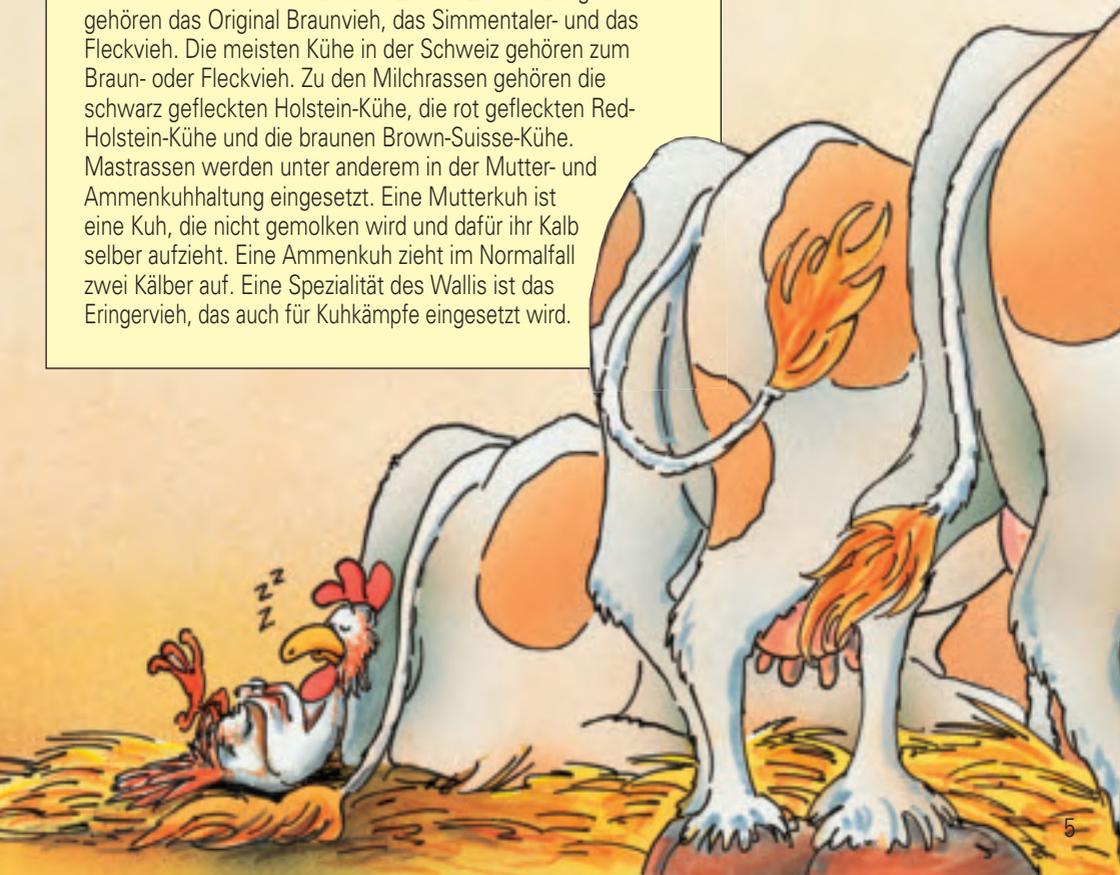
Diese zehn Monate nennt der Bauer Laktationszeit. Gleich nach dem Kalben gibt eine Kuh einige Liter Milch mehr, gegen Ende der Laktationszeit einige Liter weniger.

Liebesbeziehungen ins Ausland

Damit die Kühe mehr Milch geben, werden sie mit ausländischen Rassen gekreuzt. Man versucht aber nicht nur die Milchleistung, sondern auch die Fleischleistung der Tiere zu verbessern. Kühe, die viel Milch geben, liefern normalerweise weniger wertvolle Fleischstücke.

Braune, Gefleckte und Schwarze

Kühe lassen sich in drei Gruppen einteilen. Es gibt Zweinutzungsrasen, Milchrasen und Mastrassen. Zweinutzungsrasen liefern viel Milch und viel Fleisch, Milchrasen sehr viel Milch und Mastrassen vor allem Fleisch von besonderer Qualität. Zu den Zweinutzungsrasen gehören das Original Braunvieh, das Simmentaler- und das Fleckvieh. Die meisten Kühe in der Schweiz gehören zum Braun- oder Fleckvieh. Zu den Milchrasen gehören die schwarz gefleckten Holstein-Kühe, die rot gefleckten Red-Holstein-Kühe und die braunen Brown-Suisse-Kühe. Mastrassen werden unter anderem in der Mutter- und Ammenkuhhaltung eingesetzt. Eine Mutterkuh ist eine Kuh, die nicht gemolken wird und dafür ihr Kalb selber aufzieht. Eine Ammenkuh zieht im Normalfall zwei Kälber auf. Eine Spezialität des Wallis ist das Eringervieh, das auch für Kuhkämpfe eingesetzt wird.



Vom Hof in die Sammelstelle

Der Bauer liefert die Milch in die Sammelstelle, wo sie gewogen und in grossen Kühltanks gelagert wird. Von den Sammelstellen wird die Milch in Tankwagen in die Molkereien und Verarbeitungsstellen geführt. Immer mehr Landwirte lassen die Milch auf dem Hof von einem Tankwagen abholen, der direkt zur Molkerei fährt. Gesamthaft gesehen liefern die Bauern jedes Jahr etwa 3 Millionen Tonnen Milch ab. Würde man diese Menge in Güterwagen laden, ergäbe dies einen über 500 Kilometer langen Zug.

Mäuse unerwünscht

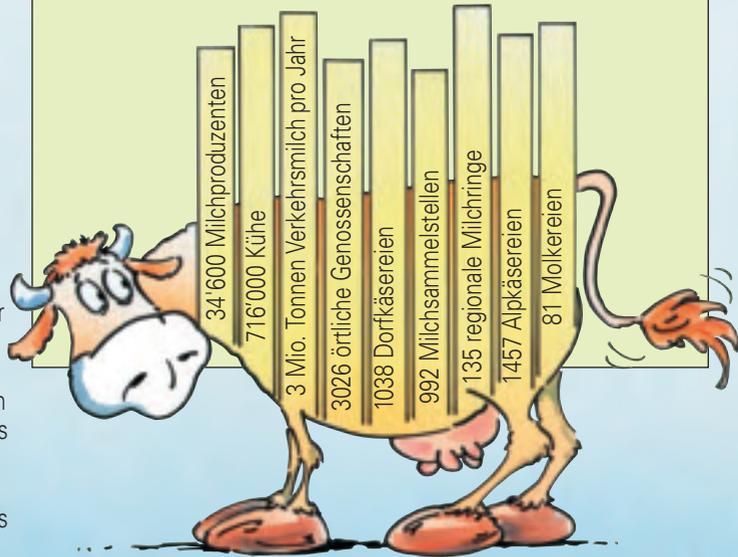
Weil Milch nur beschränkt haltbar ist, müssen alle an der Milchproduktion Beteiligten sehr sauber arbeiten. Darum wird die Milch auf ihrem Weg zwischen dem Bauernhof und dem Verkaufsladen immer streng kontrolliert und stets gekühlt. Der Bauer muss sehr sorgfältig melken, damit nicht das kleinste Stückchen Schmutz in das kostbare Gut gelangt. Mäuse beispielsweise haben in der

Milchkanne nichts zu suchen. Auch wird die Milch nach dem Melken gleich abgekühlt. In Käsereien liefern die Bauern die Milch normaler-

weise zweimal täglich ab. Bei Molkereien wird die Milch in der Regel einmal innerhalb von zwei Tagen abgeholt.

Der Weg der Milch

Die Leute sollen immer und überall Milch und Milchprodukte kaufen können. Deshalb haben die Milchproduzenten die Sammlung und Verarbeitung der Milch vor 100 Jahren selber in die Hand genommen. Der Dachverband heisst: Schweizer Milchproduzenten SMP.



Die Kontingentierung der Milch

Seit 1977 besitzt jeder Milchbauer ein Milchkontingent, worin festgelegt ist, wie viel Milch er im Jahr abliefern darf. Verkauft er mehr, erhält er nur noch wenige Rappen pro Kilogramm Milch. National- und Ständerat haben im Jahr 2003 entschieden, dass diese Kontingentierung im Jahr 2009 aufgehoben wird. Ab dann bestimmt der freie Markt, welchen Preis der Bauer für die Milch erhält. Wird zu viel Milch produziert, sinken die Produzentenpreise, hat es zu wenig, steigen die Preise wieder an. So soll sich die von den Bauern produzierte Milchmenge selber regulieren.

Strenge Kontrollen

Mitarbeiter der kantonalen und regionalen Milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienste prüfen die Milch sämtlicher Verkehrsmilchproduzenten mindestens 14-mal im Jahr. Sie untersuchen sie auf Aussehen, Geschmack, Geruch,

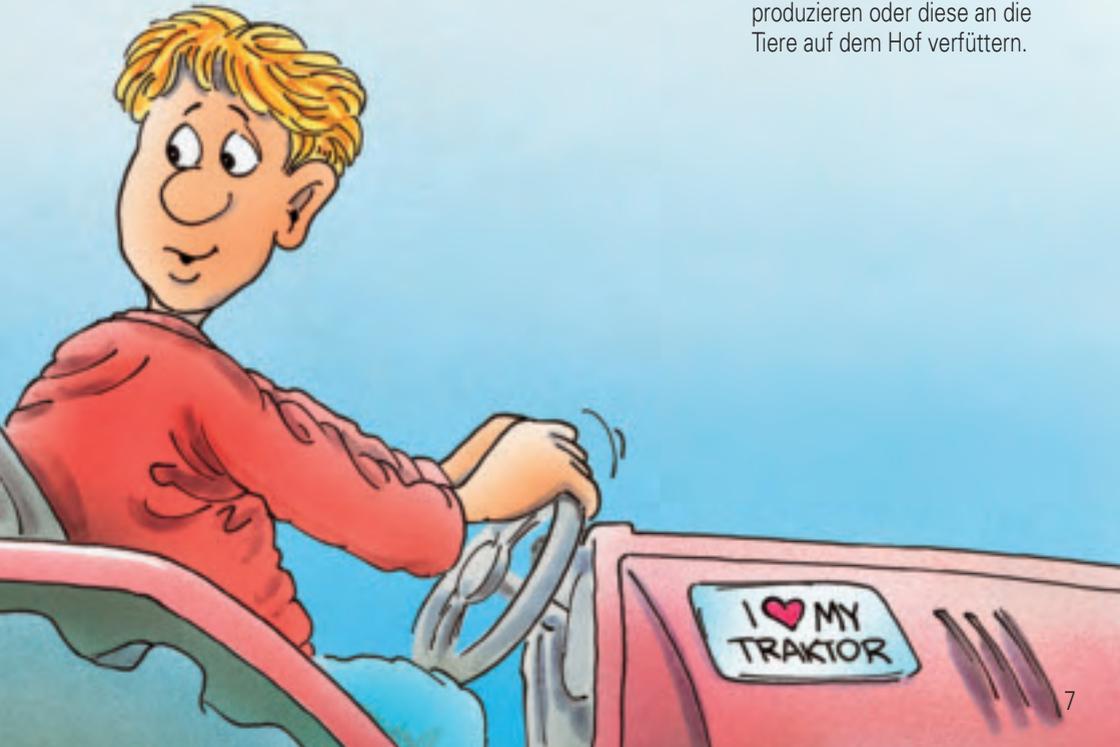
auf die Keimbelastung und den Zellgehalt, auf Rückstände von Hemmstoffen sowie den Gefrierpunkt. Sind die Ergebnisse ungenügend, erhält der Bauer weniger Geld für die Milch. Mindestens einmal pro Jahr werden auch die Ställe kontrolliert. Kleine weisse Mäuse werden nicht geduldet.

Unterstützung für Bergbauern

Auf Betrieben in den Bergen können die Bauern häufig keinen Ackerbau betreiben. Es ist zu kalt, es regnet zu viel oder das Gelände ist zu steil. Darum sind die Bauern dort darauf angewiesen, Kühe zu halten und Milch produzieren zu können.

Der Bund lässt den Bauern die Wahl

Bauern, die ihre Tiere mit Futter ernähren, das auf dem eigenen Betrieb gewachsen ist, werden vom Bund unterstützt. Diese Beiträge gibt es für alle Tiere, die Gras und Heu fressen. Diese Tiere werden auch Raufutterverzehrer genannt. So ist es den Bauern offen, ob sie Milch für den Verkauf produzieren oder diese an die Tiere auf dem Hof verfüttern.



70 Kilogramm Gras oder 17 Kilogramm Heu

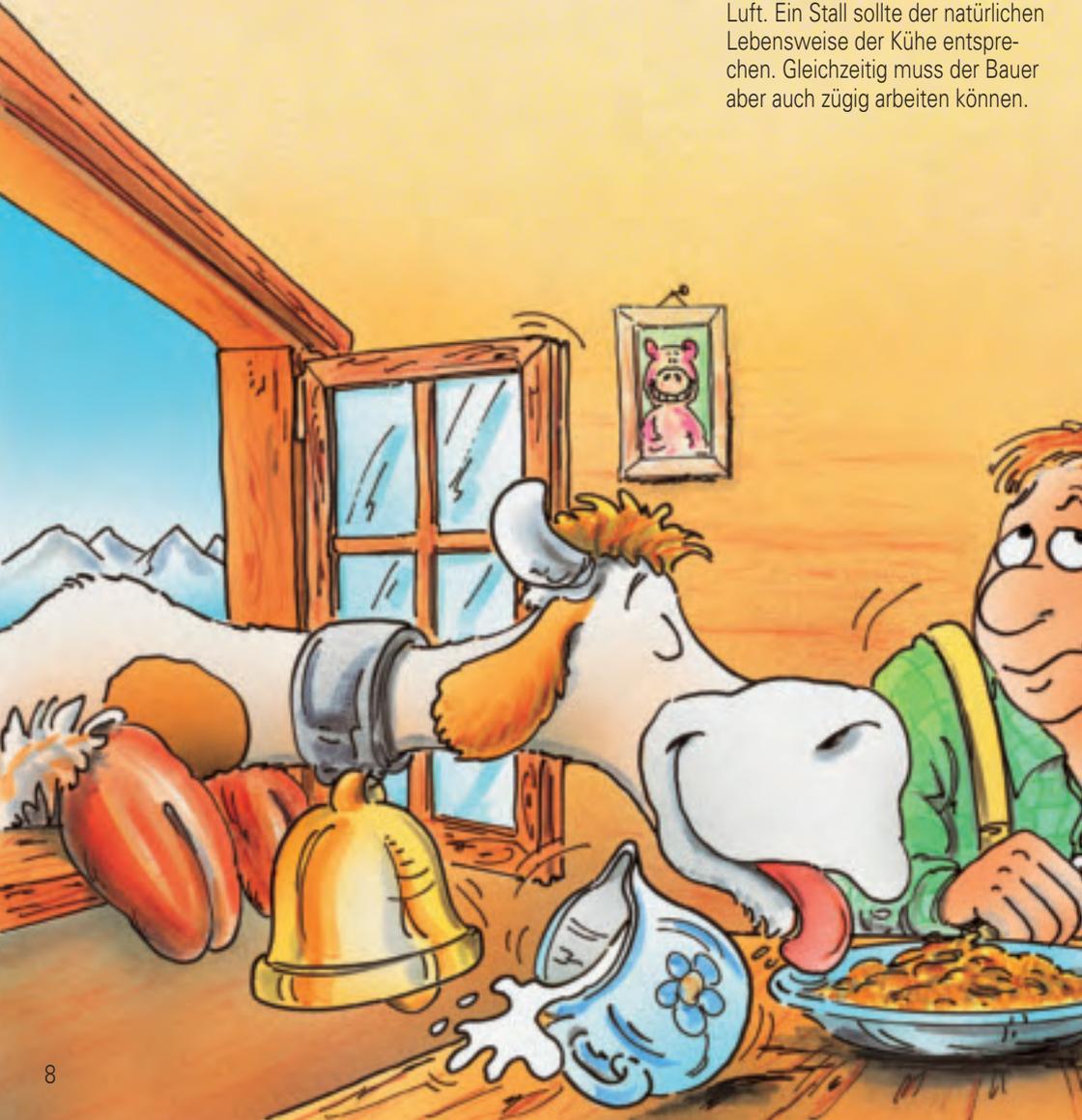
Auf dem Menüplan der Kühe steht weder Rösti noch Brot oder Cornflakes, dafür Gras, Heu und manchmal etwas Getreide. Eine Kuh frisst jeden Tag etwa 70 Kilogramm frisches Gras und im Winter 17 Kilogramm Heu, so genanntes Raufutter. Dazu kommen 50–100 Liter Wasser,

etwas Salz und etwa 2 Kilogramm Zusatzfutter, hauptsächlich Getreide. Im Sommer fällt dieses Kraftfutter praktisch weg.

Wenn eine Kuh mehr Milch geben soll, muss sie besseres Raufutter und mehr Getreide erhalten. Je geschmackvoller und reichhaltiger das Futter ist, desto mehr frisst eine Kuh und umso mehr Milch kann sie geben.

Ein gemütlicher Stall für den Winter

Wenn Kühe auf der Weide sind, ist das natürlich und gesund. Im Spätherbst und im Winter aber, wenn es kälter wird und kein Gras mehr wächst, bleiben die Kühe im Laufhof oder im Stall. Damit sie sich darin wohl fühlen, brauchen sie genügend Platz und Licht, behagliche Wärme und frische Luft. Ein Stall sollte der natürlichen Lebensweise der Kühe entsprechen. Gleichzeitig muss der Bauer aber auch zügig arbeiten können.



Zudem soll der Bau eines Stalles nicht allzu teuer sein. In der Schweiz kostet das Bauen mehr als im Ausland. Ein Stallplatz für eine Kuh kostet in der Schweiz bis zu 20'000 Franken. In Frankreich zum Beispiel dagegen nur etwa 6000 Franken. Vielen Bauern bereiten auch die strengen schweizerischen Gesetze Sorgen (Raumplanung, Tierschutz, Gewässerschutz). Viele Vorschriften machen teure Umbauten notwendig, für die den Bauern oft das Geld fehlt. Wenn der Landwirt in finanzielle Schwierigkeiten gerät, muss er im schlimmsten Fall seinen Hof verkaufen.



Anbindeställe und Laufställe

Es gibt zwei verschiedene Arten von Ställen, Anbinde- und Laufställe. In Anbindeställen bleiben die Kühe auf ihren Plätzen, in Laufställen können sie sich frei bewegen. Die Zahl von Laufställen steigt in der Schweiz im Vergleich zu den Anbindeställen ständig. Aber auch die Anbindeställe bieten heute mehr Platz für die Kühe als früher. In Laufställen leben die Kühe frei zusammen. Das ergibt gelegentlich Probleme: Schwächere Tiere werden von stärkeren verdrängt. Aus diesem Grund werden Kühen, die in Laufställen gehalten werden, oft schon im «Kälber-Alder» die Hörner entfernt.



Nur Gras ...

In weiten Teilen der Schweiz ist es im Winter sehr kalt, und das ganze Jahr durch regnet es viel. Der Bauer muss daran denken, wenn er bestimmt, was auf seinem Land angebaut werden soll. Deshalb wächst auf einem von drei Schweizer Landwirtschaftsbetrieben nur Gras.

... oder auch Weizen ...

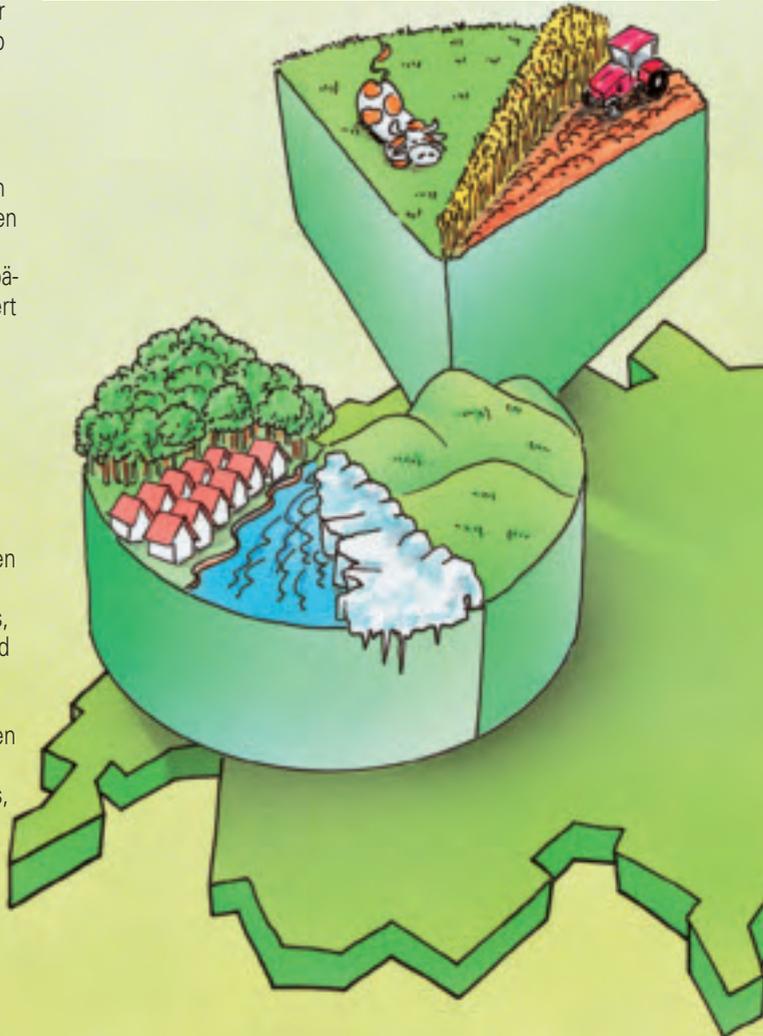
Im Mittelland ist das Klima milder und das Gelände flacher. Deshalb sind hier Betriebe verbreitet, auf denen auch Ackerbau betrieben wird. Die wichtigste Ackerfrucht ist der Weizen. In der Schweiz wächst auf rund 90'000 Hektaren Weizen. Auf etwa 80'000 Hektaren wird Futtergetreide wie Gerste, Mais und Hafer angebaut, das später wiederum den Tieren verfüttert wird.

... oder beides?

Sinnvoll ist es, wenn auf einem Betrieb Tiere leben und daneben Ackerkulturen angebaut werden. Kuhmist und Gülle können auf den Feldern als Dünger eingesetzt werden. Dann wächst mehr Gras, das von den Tieren gefressen und wieder ausgeschieden wird. Es entsteht Kuhmist und Gülle. Kuhmist und Gülle können auf den Feldern als Dünger eingesetzt werden. Dann wächst mehr Gras, das von den Tieren gefressen und wieder ausgeschieden wird. Kuhmist und Gülle können auf den Feldern als Dünger eingesetzt werden ...

Die Schweiz ist ein Grasland

60 Prozent des Schweizer Kulturlandes wird als Naturwiese genutzt. Nicht eingerechnet sind die Alpweiden. Auf Naturwiesen wird – im Gegensatz zu Kunstwiesen – nichts angesät. Es wird Gras geerntet. 10 Prozent des Kulturlandes sind Kunstwiesen und 27 Prozent Ackerland. Auf den restlichen 3 Prozent werden Reben, Obstbäume und Gemüse angepflanzt. Die Natur- und Kunstwiesen liefern den 1,6 Millionen Stück Rindvieh – davon 716'000 Kühe – auf den 51'000 rindviehhaltenden Betrieben in der Schweiz das tägliche Brot – äh Gras.



Weniger Betriebe und weniger Bauern

Seit Jahren nimmt die Zahl der Bauern und Bauernhöfe in der Schweiz ab. Während 1965 noch über 450'000 Männer und Frauen in der Landwirtschaft tätig waren, sind es im Jahr 2002 noch knapp 197'000 oder 2,7 Prozent der Bevölkerung.

Die verbleibenden Bauernbetriebe werden dafür immer etwas grösser. Ein hauptberuflicher Schweizer Landwirt bewirtschaftet rund 19,4 Hektaren Land. Diese Fläche ist etwa so gross wie 19 Fussballfelder. Etwa zwei Drittel der 67'000 Bauernhöfe werden von hauptberuflichen Bäuerinnen und Bauern geführt. Die Bauernhöfe in der Schweiz sind meist kleiner als jene im Ausland.

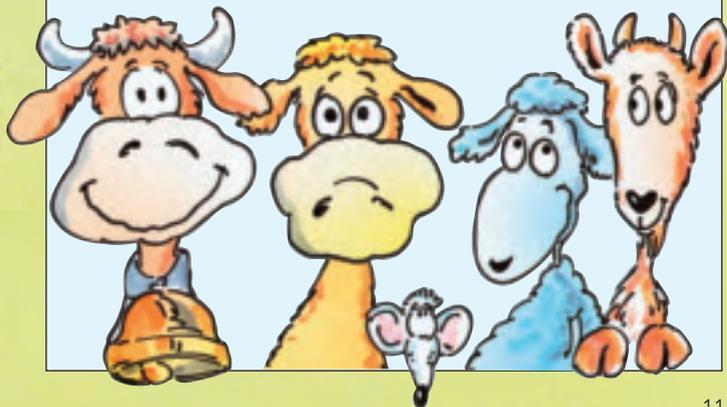
Ohne Kälber keine Milch

Kühe geben nur Milch, wenn sie Kälber zur Welt bringen können. Von den rund 716'000 Kälbern, die pro Jahr in der Schweiz geboren werden, kann nicht jedes als Kuh oder Stier aufgezogen werden, sonst gäbe es bald mehr Kühe und Stiere als Menschen. Nur knapp jedes dritte Kalb wird grossgezogen. Die anderen wer-

den geschlachtet, bevor sie ausgewachsen sind. Aus dem Gras, das die Kühe gefressen haben, wird Milch und Fleisch. Früher wurden Kälber vor allem im Berggebiet gemästet und im Tal wurde Milch produziert. Wegen der Kontingentierung kann heute aber nicht mehr jeder Bauer so viel Milch abliefern, wie er will. Deshalb mästen heute auch viele Betriebe im Talgebiet Kälber mit überschüssiger Milch.

ÖLN und Bio

Seit 1993 motiviert der Bund die Landwirte, nicht mehr möglichst hohe Erträge anzustreben, sondern in erster Linie Natur und Landschaft zu pflegen. Für diese Anstrengungen werden die Bauern mit Direktzahlungen belohnt. Mehr als 99 Prozent aller Schweizer Landwirtschaftsbetriebe erbringen den für den Bezug von Direktzahlungen notwendigen ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN). Sie verpflichten sich damit, Mineraldünger und Pflanzenschutzmittel so wenig wie möglich einzusetzen und die Auflagen der strengen schweizerischen Tierschutzbestimmungen einzuhalten. Rund 10 Prozent aller Bauern gehen sogar noch einen Schritt weiter und produzieren biologisch. Sie verzichten ganz auf Mineraldünger und Pflanzenschutzmittel.



Im Tankwagen zur Molkerei

Gut 3 Millionen Tonnen Milch bringen die Bauern jährlich in die Sammelstellen und Käsereien. Würde die gesamte Milchmenge getrunken, müsste jede Person in der Schweiz jeden Tag 1,3 Liter Milch trinken. Darum werden rund 80 Prozent der Milch zu Käse, Butter, Rahm und anderen Milchprodukten verarbeitet. Ein knapper Fünftel kommt als Konsummilch in den Handel.

Die Arbeit in der Molkerei

Wer in der Molkerei arbeitet, muss an komplizierten technischen Anlagen und am Umgang mit Lebensmitteln Freude haben. Die Molkeristin und der Molkerist steuern, überwachen und kontrollieren die Herstellung der Produkte.

Aus 40 Prozent der Milch wird Käse

Rund 40 Prozent der Schweizer Milch werden in den Käsereien und Molkereien zu Käse verarbeitet. 11 Prozent der Milch werden zu Butter verarbeitet, 8 Prozent zu Rahm, 20 Prozent werden als Konsummilch getrunken und der Rest geht an die Lebensmittelindustrie, wo die Milch in Milchpulver, Frischkäse, Joghurt und andere Frischprodukte umgewandelt wird.

Daneben garantieren die Laborantinnen und Laboranten durch viele verschiedene Untersuchungen die Qualität der Milchprodukte. Ganz wichtig ist dabei die Lagerung. Die Aufgabe des Lageristen ist es, die richtige Menge rechtzeitig und kostengünstig am richtigen Ort bereitzustellen.

Bauern sind Genossenschafter

Ende des 19. Jahrhunderts beschlossen die Bauern, in Genossenschaften zusammenzuarbeiten. Noch heute bestehen 3026 solcher Genossenschaften. Nach 1900 schlossen sich die Genossenschaften zu regionalen Milchverbänden zusammen.



Gemeinsam billiger anbieten

In letzter Zeit haben sich verschiedene Milchverarbeiter zusammengeschlossen. Dadurch entstanden Grossmolkereien, welche günstiger arbeiten können als die kleinen Käsereien und Molkereien. Sie können ihre Milchprodukte darum auch günstiger verkaufen. Durch ihre Grösse können sie auch die Gestaltung des Produzentenpreises in Zukunft stark beeinflussen.

Der Zentralverband als Dachorganisation

Die regionalen Milchverbände gründeten 1907 den Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) als Dachorganisation. Der Verband setzt sich für die Interessen der Milchbauern ein. Seit 1999 heisst dieser Verband: Schweizer Milchproduzenten (SMP).

Andere Organisationen

Nebst dem SMP und den regionalen Milchverbänden gibt es noch andere Organisationen, die sich mit dem Handel von Milchprodukten und Käse beschäftigen. Für den Käse übernimmt die Käseorganisation Schweiz (KOS) die Interessenvertretung. Sortenorganisationen wie zum Beispiel Emmentaler Switzerland oder Raclette Suisse kümmern sich um den Schutz und die Reinheit der Sorte. Die Branchenorganisation Schweizer Milchpulver (BSM) vertritt die Interessen der Milchpulververarbeiter und die Branchenorganisation Butter (BOB) diejenigen der Butterhersteller. Diese überregionalen Organisationen sind auch für den Export der Milchprodukte ins Ausland zuständig. In grösseren Mengen exportiert werden die Käsesorten Emmentaler, Gruyère, Sbrinz, Appenzeller, Tilsiter und Tête de Moine.



Modernste Technik

Wer eine grosse Molkerei besucht, staunt nicht schlecht: Obwohl hier tonnenweise Milchprodukte hergestellt werden, ist kein Tropfen Milch zu sehen. Dafür stehen überall Stahltanks und Leitungen mit pfeifenden Ventilen und Pumpen. Von der Kommandozentrale aus werden die verschiedenen Anlagen mit Hilfe von Computern gesteuert und überwacht.

Aus der Milch werden in der Molkerei unter anderem Käse, Joghurt und Quark hergestellt. Solche Milchprodukte wurden vor langer Zeit erfunden, um die Milch haltbar zu machen. Erst im 20. Jahrhundert wurde es möglich, Trinkmilch, Rahmglyce und Desserts herzustellen. Diese Produkte werden Frischmilchprodukte genannt.

Homogenisieren ...

Wenn Milch frisch ab Kuh stehen gelassen wird, rahmt sie auf: Die

kleinen Fettkügelchen in der Milch steigen an die Oberfläche und bilden eine Rahmschicht. Um das zu verhindern, wird die Milch homogenisiert. Die Fettkügelchen werden so weit zerkleinert, bis sie nicht mehr aufsteigen können.

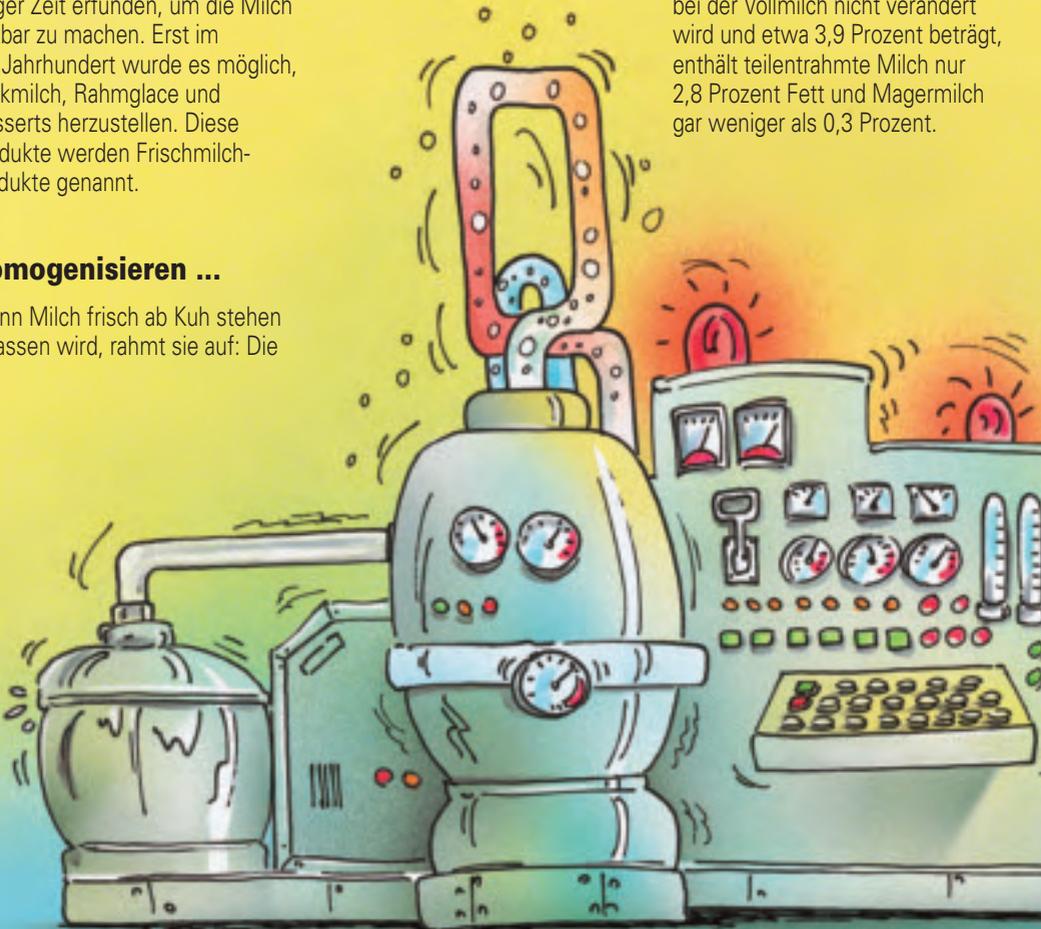
... pasteurisieren ...

Gleichzeitig mit dem Homogenisieren wird die Milch stets auch pasteurisiert oder uperisiert. Beim Pasteurisieren wird die Milch

während 15 bis 20 Sekunden auf 75 bis 85 Grad Celsius erhitzt. Dieser Vorgang macht Milch einige Tage haltbar, allerdings muss sie gekühlt aufbewahrt werden.

... und uperisieren

Soll die Milch länger und ungekühlt aufbewahrt werden können, muss sie uperisiert werden. Dabei wird sie während 2 Sekunden auf 150 Grad Celsius erhitzt. Im Weiteren haben Milchtrinker die Wahl zwischen verschiedenen hohem Fettgehalt ihres Muntermachers: Während dieser bei der Vollmilch nicht verändert wird und etwa 3,9 Prozent beträgt, enthält teilentrahmte Milch nur 2,8 Prozent Fett und Magermilch gar weniger als 0,3 Prozent.



Rahm herstellen oder «Wäsche auswinden»

Rahm wird im selben Arbeitsgang hergestellt wie Magermilch. In grossen Zentrifugen wird Milchfett von den anderen Milchbestandteilen getrennt. Das geschieht auf ähnliche Weise wie beim Wäscheauswinden, wo das Wasser aus der Wäsche geschleudert wird. Zurück bleibt einerseits die entrahmte Milch – die Magermilch – und andererseits der Rahm.

Aus Rahm wird Butter

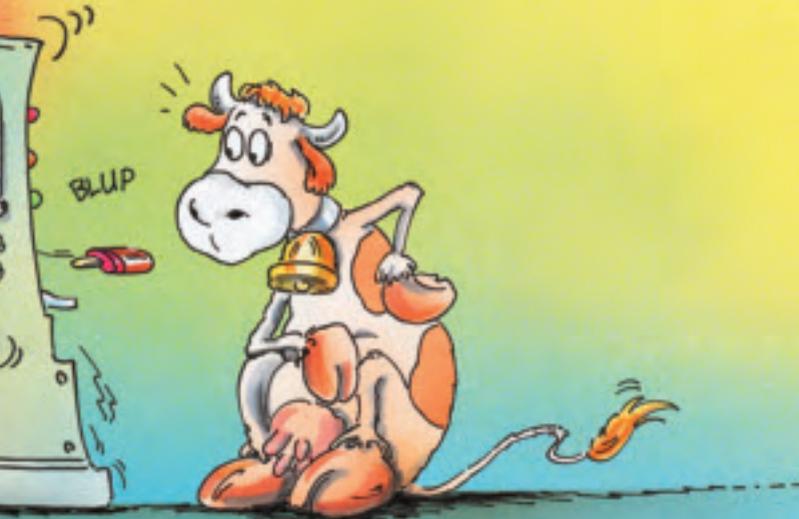
Schlägt man Rahm immer weiter, vereinigen sich die Fettbestandteile zu Butterkörnern. Diese scheiden sich von der Buttermilch; es entsteht Butter. 22 Liter Milch braucht es, um 1 Kilogramm Butter herzustellen.

Vorzugs-, Käserei- oder «Die Butter»?

Vorzugsbutter wird aus 100 Prozent Milchrahm hergestellt. Käsereibutter entsteht aus Milchrahm und Sirtenrahm, der bei der Produktion von Käse aus der Molke gewonnen wird. «Die Butter» ist eine Mischung aus inländischer und importierter Vorzugsbutter und Käsereibutter. Es gibt auch gesalzene Butter und Lightbutter. Gesalzene Butter ist keine neue Erfindung. Das Salz hatte früher die Aufgabe die Butter länger haltbar zu machen. Lightbutter hat einen tieferen Fettgehalt als die anderen Butterprodukte. Daneben gibt es viele Spezialitäten: Honigbutter, Senfbutter, Kräuterbutter ...

Joghurt entsteht, wenn Milch gerinnt

Joghurt wird aus pasteurisierter Vollmilch oder entrahmter Milch hergestellt. Joghurtkulturen lassen Milch gerinnen. Wenn der so entstandene Joghurt dick geworden ist, muss er gekühlt werden, damit er nicht verdirbt. Je nach Bedarf werden dem Joghurt Früchte, Aromastoffe und andere Zutaten beigegeben.



Über 10'000 Menschen machen täglich Käse

Alleine in den rund 1000 Käsereien, den 81 Molkereien und im Käsehandel arbeiten mehr als 10'000 Personen. Dazu kommen die Leute, die den Käse transportieren und ihn schliesslich verkaufen. Neben den 34'600 Schweizer Milchbauern und ihren Familien verdienen noch viele andere Menschen ihr Geld im Zusammenhang mit Milch und Käse.

Für starke Frauen und Männer

Der Arbeitstag in einer Käserei beginnt am Morgen früh. Zuerst nimmt der Käser von den Bauern die Milch entgegen und kontrolliert die Qualität. Seine Helfer nehmen in der Zwischenzeit die grossen Emmentaler-Laibe vom Vortag aus den Pressformen.

Dann wird gekäst: Die Milch wird über eine Rohrleitung in das Kessi gepumpt. Dann wird sie mit dem Lab – einer Substanz, welche die Milch dick werden lässt – und den Bakterienkulturen versetzt und auf ungefähr 50 Grad Celsius erhitzt. Nach 30 Minuten ist die Milch zu einer gallertartigen Masse geronnen, die der Käser mit der Käseharfe zerschneidet.

Gut zwei Stunden später kann die Käsemasse in die Pressformen abgefüllt werden, wo sie unter Druck und mehrmaligem Wenden bis zum nächsten Morgen verbleibt. Damit ist die Käseherstellung abgeschlossen. Nun beginnt die Arbeit im Käsekeller: Jeder Käse muss ein- bis zweimal wöchentlich gewendet und abgerieben werden. Daneben gilt es aufzupassen, dass einem der Käse nicht geklaut wird.



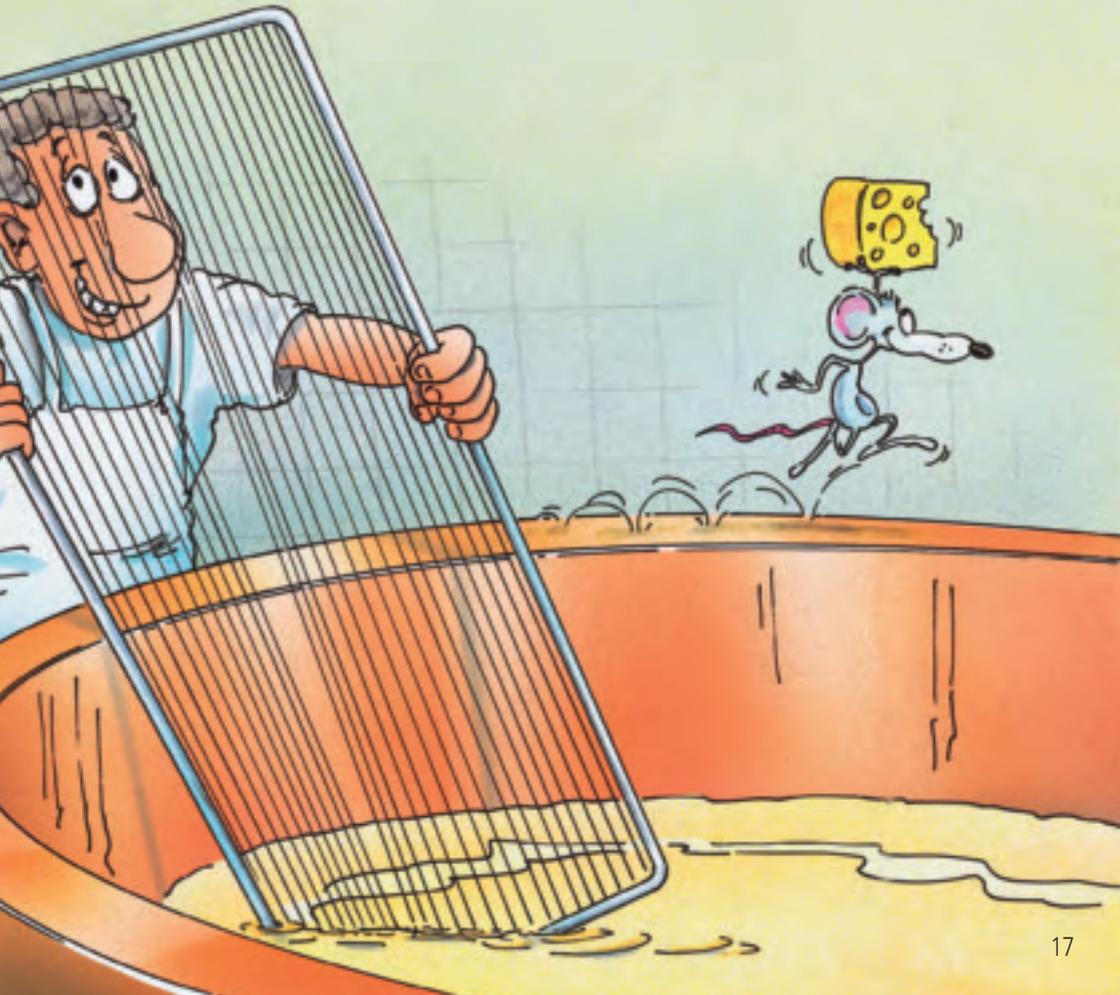
1000 Kilogramm Milch für einen Emmentaler

Etwa 40 Prozent der Milch, welche die Bauern abliefern, wird zu Käse verarbeitet. Die am meisten produzierte Käsesorte ist der Emmentaler. Die Herstellung von Käse

braucht viel Milch. Für einen Laib von 85 Kilogramm Emmentaler werden etwa 1000 Kilogramm Milch benötigt. Das entspricht etwa der Milchmenge, die 55 Kühe durchschnittlich an einem Tag liefern. Knapp acht von zehn Emmentalern werden exportiert.

Gruyère aus der West- und Sbrinz aus der Zentralschweiz

Gruyère wird vor allem in der Westschweiz hergestellt und wird immer wichtiger. Der Sbrinz ist eine extraharte Käsespezialität aus der Zentralschweiz. Neben diesen Hartkäsen gibt es halbharte Käsesorten wie den Appenzeller, den Tilsiter oder den Raclette-Käse sowie zahlreiche Weichkäsesorten. Insgesamt werden in der Schweiz über 450 Käsesorten hergestellt.



Immer frisch auf dem Tisch

Jeden Tag beliefern die Molkereien und Käsereien tausende von Detailgeschäften sowie die Grossverteiler. Damit die leicht verderblichen Milchprodukte immer pünktlich und frisch an ihren Bestimmungsort gelangen, arbeiten zahlreiche Menschen bei der Lagerung, im Vertrieb oder im Verkauf. Auch hier wird modernste Technik eingesetzt.

Rund ein Viertel der inländischen Milchproduktion wird als Käse exportiert. Ein Fünftel der in der Schweiz konsumierten Milchprodukte stammt aus dem Ausland. Dies sind vor allem Käsespezialitäten aus Italien und Frankreich.

Der Markt regelt den Lauf der Milch

Früher war die Milchproduktion während vielen Jahrzehnten stark

gesetzlich geregelt. Heute entscheidet der Markt selber, wohin wie viel Milch fließt. Die Bauern müssen günstiger produzieren, damit sie gegenüber dem Ausland konkurrenzfähiger sind. Der Bund gewährt eine beschränkte Unterstützung, weil sonst das Überleben vieler Bauern gefährdet wäre. Wer würde dann die Landschaft pflegen? Und wer würde noch in den abgelegenen Gegenden der Schweiz wohnen wollen, abgesehen von Vögeln und einigen kleinen Mäusen?



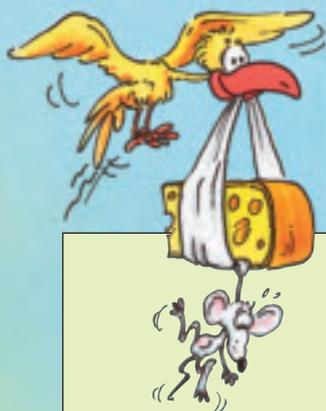
Der Staat gibt den Bauern Geld – davon profitieren wir alle

Die Produktion und die Weiterverarbeitung von Milchprodukten sind in der Schweiz ziemlich teuer. Dazu kommt der Auftrag des Staates an die Bauern, die Landschaft zu pflegen und die strengen Tierschutzvorschriften einzuhalten. All diese Kosten können nicht direkt auf die Produkte geschlagen werden, weil diese sonst im Laden viel zu teuer

wären. Aus diesem Grund unterstützt der Bund unsere Bauern mit Direktzahlungen, damit sie umweltgerechte, aber trotzdem zahlbare Nahrungsmittel produzieren können.

Teurer als im Ausland

Im Vergleich zu ihren Kolleginnen und Kollegen in anderen Ländern produzieren die Schweizer Bäuerinnen und Bauern in einem teureren Umfeld. Unsere Löhne sind höher als jene in den Nachbarstaaten. Daher sind Lebensmittel aus dem Ausland oft billiger als die eigenen. Dieser Preisdruck macht unseren Bauern das Leben zusätzlich schwerer.



«Grossbaustelle» Landwirtschaft

Die schweizerische Milchwirtschaftspolitik befindet sich zurzeit in einem ständigen Wandel. Nicht umsonst spricht man von der «Grossbaustelle Landwirtschaftspolitik». Das Parlament hat die Weiterentwicklung der Agrarpolitik für die nächsten Jahre beraten. Es wurden Beschlüsse zur Finanzierung der Landwirtschaft für die Jahre bis 2011 getroffen. Unter anderem wurde auch die Aufhebung der Milchkontingentierung im Jahre 2009 beschlossen.

Die Milchbranche und mit ihr die ganze Landwirtschaft ist durch die Politik stark gefordert.

Neun Kannen Milch für jeden Schweizer

Jeder Tropfen Milch, den wir konsumieren, hat eine lange Reise in Kannen, Rohrleitungen und Tankwagen hinter sich. Jede Schweizerin und jeder Schweizer konsumiert im Jahr durchschnittlich gut 83 Liter Milch, fast 20 Kilogramm Käse und Schmelzkäse, knapp 6 Kilogramm Butter, 16 Kilogramm Joghurt und fast 7 Kilogramm Rahm. Dazu kommen noch einige Kilogramm Milch, die in anderen Produkten wie Quark, Glace, Schokolade und Desserts «versteckt» sind. Zusammen gibt das mehr als 400 Kilogramm Vollmilch oder fast neun grosse Milchkannen. Im internationalen Vergleich liegt die Schweiz damit im Mittelfeld. Es wird aber weniger Milch getrunken als früher. Milch wird hauptsächlich zu Hause konsumiert.



Glasflasche oder Tetra-Packung?

Pastmilch und uperisierte Milch kommen in unterschiedlichen «Kleidern» auf den Tisch oder in den Laden. Eine altbekannte Verpackung ist die wiederauffüllbare Glasflasche. Die häufigste Milchverpackung ist aber die Tetra-Packung. Bei einigen Bauern kann die Milch auch frisch und unverpackt direkt ab Hof gekauft werden.

Harter und extra harter Käse

Extrahartkäse wie Sbrinz, Hobelkäse und verschiedene lokale Alpkäse reifen während anderthalb bis zwei Jahren. Sie enthalten sehr wenig Wasser und sind deshalb lange haltbar. Während der Reifezeit wird Eiweiss abgebaut. Darum können Extrahartkäse besonders leicht verdaut werden.

Hartkäse sind nach etwa acht bis zehn Monaten vollreif. Zu den Hartkäsen gehört der Emmentaler, der vor allem durch die Grösse seiner Laibe und wegen der grossen Löcher imponiert.



Ein durchschnittlicher Emmentaler-Laib wiegt 85 Kilogramm. Weniger als die Hälfte davon wiegt ein Gruyère-Laib, der auch viel kleinere Löcher hat. Daneben gibt es eine Reihe weiterer Hartkäse aus dem Jura und den Berner, Innerschweizer und Bündner Alpen.

Halbhartkäse

Halbhartkäse enthalten deutlich mehr Wasser als Hartkäse. Zwischen dem flachen, 8 Kilogramm schweren Freiburger Vacherin und dem hohen, knapp 1 Kilogramm schweren Tête de Moine sind viele Variationen anzutreffen. Zu den bekanntesten Halbhartkäsen zählen der Appenzeller, der Tilsiter und der Raclette-Käse. Gesamthaft gibt es weit über 150 Halbhartkäsesorten in der Schweiz.

Weich- und Frischkäse

Weichkäse werden vorwiegend aus pasteurisierter Milch hergestellt. Auch beim Weichkäse sind über 100 einheimische Sorten bekannt. Der Wichtigste unter ihnen ist der Vacherin Mont d'Or. Im Weiteren gibt es noch eine Anzahl von Frischkäsesorten wie Hüttenkäse oder Mascarpone.

Spezialitäten im Einkaufswägeli

Die Molkereien bringen immer wieder neue Spezialitäten aus frischer Milch auf den Markt. Den ersten Rang bei den Frischmilchprodukten nimmt der Joghurt ein. Heute wird rund dreimal mehr Joghurt konsumiert als vor 40 Jahren. Auch Quark, Produkte aus Sauermilch, Desserts, Glace und verschiedene Erfrischungs- und Energiedrinks werden immer beliebter. Zu den Milch- und Rahmspezialitäten zählen Produkte wie Rahm- und Früchtequark, Mischgetränke, Patisserie und Müesli. Gefragt sind seit einigen Jahren auch die Bifidus-Produkte und probiotische Getränke. Ferner möchten die Konsumenten vermehrt tier- und umweltfreundlich hergestellte Produkte kaufen. Die Bauern haben dies erkannt und stellen die gefragten Produkte bereit.



Wie viel erhält der Bauer vom Konsumentenfranken?

Wenn ein Joghurt im Laden 1 Franken kostet, heisst das noch lange nicht, dass der Bauer auch diesen Betrag in sein Portemonnaie stecken kann. Zurzeit verdient der Bauer von einem Franken, den der Konsument für Lebensmittel ausgibt, je nach Produkt zwischen 20 und 30

Rappen. Der Rest des Preises verschlingt die Verarbeitung, die Lagerung und der Handel. Der Bauer erhält immer weniger vom Konsumentenfranken, da immer mehr verarbeitete Produkte gefragt sind.

Zum Vergleich: In den Fünfzigerjahren gingen von jedem Konsumentenfranken durchschnittlich noch 65 Rappen direkt an den Bauern.

72 Rappen für einen Liter Milch

Der Bauer erhält zurzeit einen Preis von etwa 72 Rappen für einen Liter Milch. Je nachdem, an wen er die Milch verkauft, kann der Preis etwas abweichen. Für Biomilch bekommt er etwas mehr als für Milch, die nach den Massstäben des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) produziert ist. Bei der Verarbeitung der Milch werden die meisten Arbeiten ausserhalb des bäuerlichen Hofes ausgeführt. Die Kosten und Löhne ausserhalb der Landwirtschaft sind in den vergangenen Jahrzehnten stark angestiegen.

2003 kostete ein Liter Pastmilch durchschnittlich Fr. 1.55. Davon erhält der Bauer rund 46 Prozent. Der Rest wird vom Detailhandel, von der Molkerei, der Sammlung und vom Transport beansprucht.

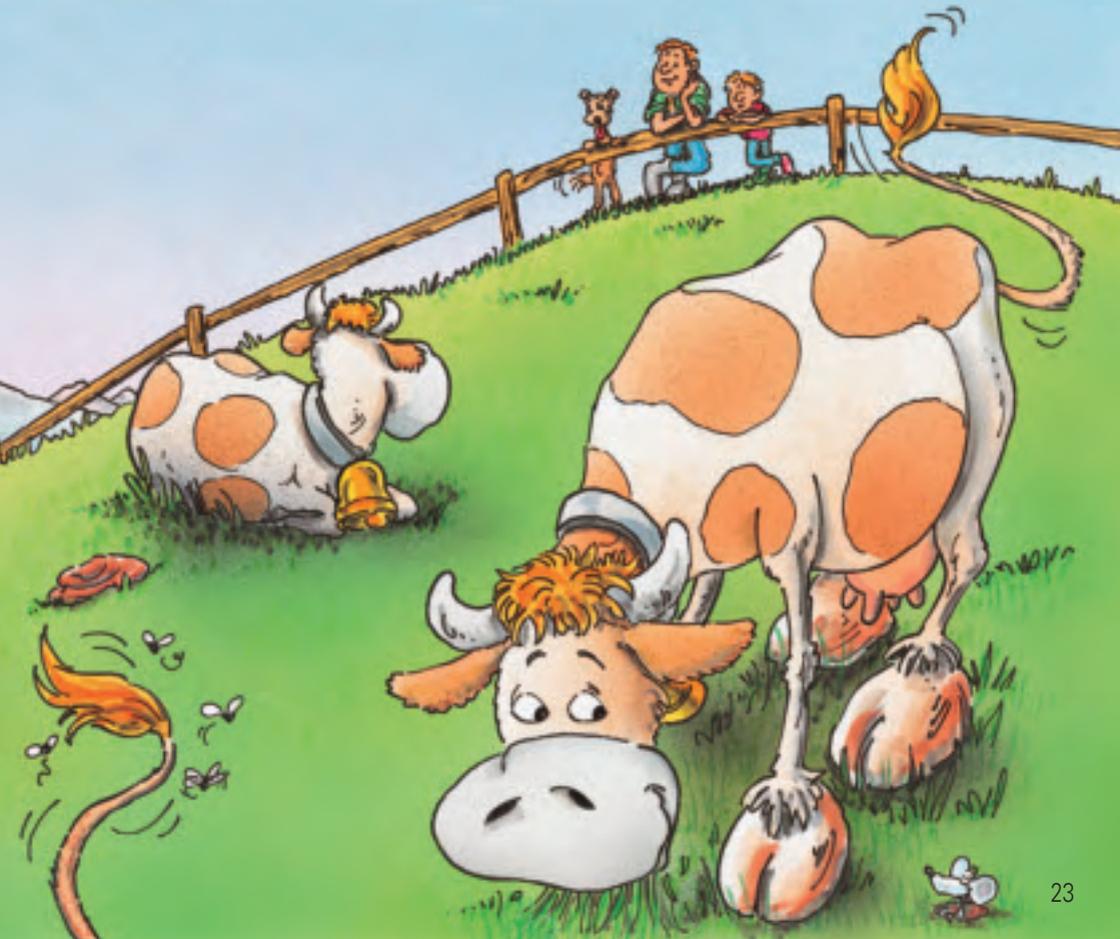


Direktzahlungen für vielfältige Leistungen der Landwirtschaft

Wie kann erreicht werden, dass das Einkommen der Bauern dem anderer Werktätiger entspricht? Eine Lösung wäre, dass die Bauern mehr Lebensmittel herstellen würden. Dies ist aber zurzeit nicht erwünscht. Die niedrigen Produktionspreise werden deshalb zum Teil durch Direktzahlungen ausgeglichen. Diese erhält der Bauer vermehrt

für Leistungen, die der ganzen Bevölkerung zugute kommen, zum Beispiel für umweltschonende Produktion oder die Pflege der Landschaft. Die Land- und Milchwirtschaft sorgt dafür, dass sich auch ländliche Gebiete wirtschaftlich entwickeln und dass die Leute dort Arbeit finden und Geld verdienen können. Die Agrarpolitik muss sich mit den Problemen unserer Zeit auseinandersetzen. Dazu gehören Überschüsse, Umweltprobleme, europäische und globale Integration und die Abwanderung vom Lande. Die Bauern wollen mit dem Bund und

vor allem mit den Konsumenten zusammenarbeiten. Nur gemeinsam lassen sich neue Lösungen finden, die sowohl den Anliegen der Bauern als auch jenen der Konsumenten, der Naturschützer und dem Bund gerecht werden. ... Wer sieht, wie viel die Bäuerinnen und Bauern zum Wohl der gesamten Bevölkerung beitragen, muss zugeben: Gut gibt's die Schweizer Bauern.



Die Schweiz ist ein Milch- und Grasland

Die Landwirtschaft prägt das Bild der Schweiz. Die Milchwirtschaft ist entscheidend daran beteiligt, denn auf einem grossen Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche wächst nur Gras. Die Kühe verwandeln das Gras zu Milch und Fleisch. Rund ein Drittel des bäuerlichen Einkommens liefert die Milch. Von Milch leben auch Molkereien und Käsereien. Im Durchschnitt konsumieren die Schweizerinnen und Schweizer jährlich 83 Liter Milch, 20 Kilogramm Käse und Schmelzkäse, 6 Kilogramm Butter, 16 Kilogramm Joghurt und 7 Liter Rahm.

Impressum

Herausgeber:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, Internet: www.lid.ch

Konzept und Text: LID

Illustration: Beat Sigel

Ausgabe März 2008

Weitere Informationen

- www.landwirtschaft.ch
- www.swissmilk.ch
- www.schweizerkaese.ch
- «Landwirtschaftsleckerbissen»
Verzeichnis mit Lernangeboten für
Schulen, erhältlich beim LID

