

# Luzerner Käseereien sind unter Druck

**LANDWIRTSCHAFT** Der schwache Euro setzt auch die Luzerner Käseereien unter Druck. Vor allem Emmentaler-Betriebe müssen unten durch.

LUZIA MATTMANN  
luzia.mattmann@luzernerzeitung.ch

Der starke Franken macht den Luzerner Käsern und Milchbauern zu schaffen. Seit Mai haben mindestens 4 der rund 40 Käseereien im Kanton die Tore schliessen müssen, wie André Bernet, Leiter Milchverarbeiter und Dienstleistungen von den Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP), sagt.

Grund: Luzern ist traditionell ein Gebiet von Emmentaler AOC und Sbrinz AOC – und gerade Ersterer ist in den letzten Monaten arg unter Druck geraten. Einerseits wegen des schwachen Euro – drei Viertel der Produktion geht in den Export – und andererseits, weil seit März 2011 die zentrale Mengensteuerung aufgehoben ist. Die Käseereien dürfen ohne Mengenbeschränkung der Sortenorganisation produzieren. Neu hat aber der Käsehandel die Aufgabe der Mengensteuerung übernommen. Es gibt allerdings einzelne Käseereien, die den Käse selber vermarkten und sich nicht an eine Produktionseinschränkung halten. Entsprechend purzeln die Preise. Ausserdem wird weltweit Grosslochkäse produziert und teilweise illegal unter dem Namen Schweizer Emmentaler verkauft.

## Schlechte Preise für Emmentaler

Davon kann Adrian Felder, Verwaltungsratspräsident der Käseerei Mosigen AG in Entlebuch, ein Lied singen. Der 2-Personen-Betrieb, an den rund 50 Bauern ihre Milch liefern, stellt jährlich rund 340 Tonnen Emmentaler her und verkauft einen Teil der angenommenen Milch an die ZMP weiter. «Noch vor einem Jahr konnten wir den Emmentaler zu einem Preis von um die 7.40 Franken verkaufen, heute sind es nur noch 5.20 Franken», sagt Adrian Felder. «Die Preise sind katastrophal.»

Das hat vor allem Auswirkungen auf die Bauern: Derzeit zahlen Käseereien, die voll auf die Emmentaler-Produktion setzen, nur noch rund 52 Rappen pro Kilo



Käsermeister Beat Koch im Lagerkeller in der Käseerei Mosigen.

Bild Philipp Schmidli

Milch. Das sind rund 10 Rappen weniger, als die Bauern für Molkereimilch, die in Industriebetrieben wie Emmi, Baer oder Hochdorf verarbeitet wird, bekommen. Die Käseerei Mosigen zahlt derzeit rund 60 Rappen, weil sie die Restmilch zu einem guten Preis verkaufen kann.

«Einige Monate können Käseereien so wirtschaften, aber auf Dauer können die Bauern mit einem solchen Milchpreis nicht überleben», sagt Felder. Konsequenz: Sie springen ab und liefern ihre Milch an Grossbetriebe. Oder sie stellen auf Mutterkuhhaltung um.

Die Käseerei Mosigen selber schreibe eine «rote Null», konstatiert Adrian Felder. Die Käseerei aufzugeben ist keine Option: Vor fünf Jahren wurde in die Infrastruktur investiert, die Kosten wollen amortisiert werden. «Eine Alternative gibt es nicht, denn wir können den Betrieb mit all den Spezialgeräten ja nicht vermieten», so Felder. Umstellen auf eine andere Käsesorte sei schwierig,

da dies rasch mit hohen Investitionen verbunden sei. «Der Milchmarkt in der Schweiz ist auch unter Druck, weil riesige Mengen Milch auf den Markt kommen, die nicht als Emmentaler

## «Die Preise sind katastrophal.»

ADRIAN FELDER, KÄSEREI  
MOSIGEN IN ENTLLEBUCH

exportiert werden können, und so auch auf den Industriemilchpreis drücken.»

## Erfolg mit Spezialitäten

Ein Betrieb, der sich vom Emmentaler gelöst hat, ist die Fläcke-Chäsi in Beromünster. Bis 2003 war der Betrieb mit drei Angestellten in der Produktion eine typische Emmentaler-Käseerei. Dann

entschlossen sich die Genossenschaftler, umzustellen. Franz und Petra Scheuber, die den Betrieb bis anhin geführt hatten, kauften ihn und führen ihn seither als Spezialitätenkäserei. Pro Jahr stellen sie 35 bis 40 Tonnen Kuhmilch- und 6 bis 10 Tonnen Schafkäse her, insgesamt 23 Sorten, dazu Produkte wie Joghurt und Pastmilch, die sie im eigenen Geschäft und extern verkaufen. «Als Emmentaler-Käserei könnten wir mit dieser Grösse nicht überleben», sagt Scheuber. Als Spezialitätenkäserei jedoch schon, weil die Wertschöpfung grösser ist. So könne er rund 15 bis 20 Rappen höhere Milchpreise bezahlen als Emmentaler-Käseereien. Fünf Kuhmilch- und vier Schafmilchlieferanten bringen ihre Milch in die Fläcke-Chäsi.

Gesättigter Spezialitätenmarkt, enormer Marketingaufwand – wie kann sich die Fläcke-Chäsi trotzdem auf dem Markt behaupten? «Wir konnten in den vergangenen Jahren viele Kontakte zu

## Viele Käseereien mussten schliessen

**LUZERN** Im. In den letzten 10 Jahren mussten im Kanton rund 70 Prozent der Emmentaler-Käseereien und 30 Prozent der Sbrinz-Käseereien wegen des Marktdrucks ihren Betrieb einstellen. Gleichzeitig hat sich die Verarbeitungskapazität der einzelnen Emmentaler-Käseereien verdoppelt.

Ein wichtiger Grund für Käseer-Schliessungen ist der Wegfall der Ausfuhrhilfen, welche es zu Zeiten der Käseunion erlaubt haben, grosse Mengen zu exportieren. «Mit dem Wegfall war der Schweizer Käse in einigen Segmenten plötzlich nicht mehr konkurrenzfähig», sagt André Bernet von der ZMP. Die Ausfuhrhilfen des Bundes betragen bis zu 5 Franken pro Kilogramm bei einem Preis von 7 bis 8 Franken.

Im Kanton Luzern werden rund 2000 Tonnen Emmentaler und 9000 Tonnen Sortenkäse hergestellt. Rund ein Drittel der Luzerner Milch wird in Käseereien verarbeitet, zwei Drittel werden in industriellen Betrieben wie der Emmi verwertet.

Abnehmern aufbauen», sagt Scheuber. Ausserdem brauche es tatsächlich stets grosse Anstrengungen, Abnehmern die Produkte schmackhaft zu machen.

## Weitere Käseereien verschwinden

«Natürlich wurden wir anfangs belächelt», sagt Scheuber. Obwohl er praktisch keinen Käse exportiert, spürt auch er den Druck des starken Frankens. «Es gibt mehr billige Spezialitätenkäse-Importe, und Emmentaler-Käseereien versuchen auch, Spezialitäten zu einem tiefen Preis herzustellen», sagt er. Man müsse auf die Kundenwünsche eingehen. So verarbeitet die Käseerei ab dem nächsten Jahr auch Geissmilch.

Es werden noch einige Käseereien verschwinden, vor allem im Bereich Emmentaler, sagt André Bernet. «Es werden nur genug grosse Käseereien überleben, die mit Topqualität produzieren. Bis die Preise stabilisiert sind, geht es sicher noch ein Jahr.»