

# Optionen für die Milchverwertung in der Region Obersimmental/Saanenland

Autor(en): **Hasler, Simon**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie = Économie et sociologie  
rurales [1980-2007]**

Band (Jahr): - **(1997)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-966332>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Optionen für die Milchverwertung in der Region Obersimmental/Saanenland

Simon Hasler

### 1 Einleitung

Gemäss der Botschaft des Bundesrates zur neuen Agrarpolitik (AP 2002) soll ein strafferes und leichter überschaubares Landwirtschaftsgesetz geschaffen werden. Die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit im Produktionssektor, in den vor- und nachgelagerten Sektoren sowie eine nachhaltige Nutzung der Umwelt sind die Zielgrössen. Im Zuge dieser Agrarpolitik werden mit einer neuen Milchmarktordnung die Rahmenbedingungen für die Milchwirtschaft geschaffen. Die tiefgreifendsten Änderungen sind voraussichtlich der Wechsel von einem garantierten Milchgrundpreis zu einem Richtpreis, die Abschaffung der Übernahmegarantie und Ablieferungspflicht für Milch sowie der Exportsubventionen für Milchprodukte in die Europäische Union (EU). Für verkäste Milch sieht der Bund eine Prämie pro kg Milch vor, um den Rohstoff zu verbilligen. Das Ziel der Diplomarbeit lag in der Beurteilung künftiger Milchverarbeitungsmöglichkeiten aus betriebswirtschaftlicher, regionalwirtschaftlicher und organisatorischer Sicht im Obersimmental/Saanenland<sup>1</sup>.

---

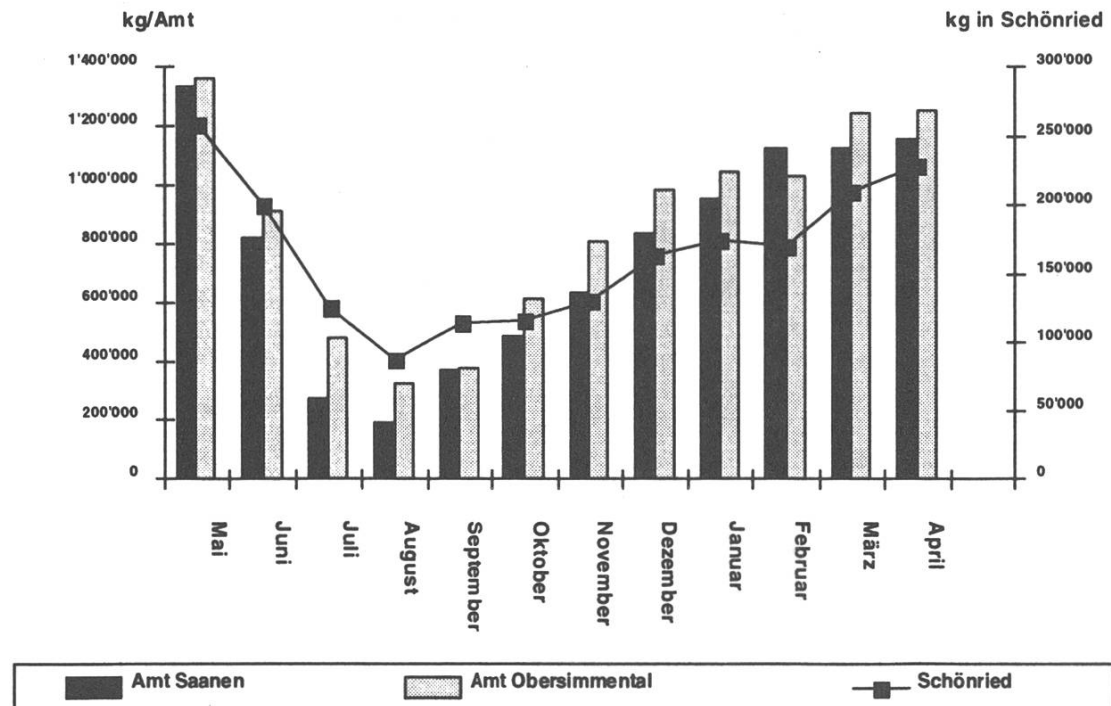
<sup>1</sup> Für Obersimmental/Saanenland wird in den folgenden Kapiteln die Abkürzung OS/SA verwendet.

## 2 Die Ausgangslage der Milchwirtschaft

1990 zählte die Region OS/SA insgesamt 937 landwirtschaftliche Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe, die sich in den Bergzonen II, III und IV befanden. 70 % aller Landwirte von Betrieben über 1 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche produzierten Verkehrsmilch und lieferten im Durchschnitt 30'000 kg Milch pro Betrieb ab. Die Milchproduzenten haben sich in zwölf Milchgenossenschaften organisiert. 166 Sömmerungsbetriebe verfügen zudem über Alpkontingente. Die Gesamtkontingente im Tal betragen 19.904 Mio. kg Milch und diejenigen der Sömmerungsbetriebe 3.807 Mio. kg.

Insgesamt gibt es 13 Milchsammelstellen in der Region. Drei Sammelstellen sind identisch mit Molkereien, in denen Milch verarbeitet wird, nämlich Gstaad, Lenk und Schönried. Stellvertretend für alle Milchgenossenschaften erkennt man die saisonal abhängigen Milchablieferungen am Beispiel der Milchgenossenschaft Schönried. Die gesamten regionalen Ablieferungen sind in bezug auf den Verlauf mit denjenigen der einzelnen Milchgenossenschaften fast übereinstimmend (vgl. Abb. 1).

Abbildung 1: Monatliche Milchablieferungen im OS/SA im Milchjahr 1994/95



Quelle: Milchverband Bern, Milchstatistik 1994/95

Alle zwölf Milchgenossenschaften, zwei Milchkäufer sowie einige Milchproduzenten messen Rohmilch aus. Die restliche eingelieferte Milch wird in drei Molkereien (Gstaad, Schönried und Lenk) veredelt oder als Vollmilch und zentrifugierte Milch an die Toni Bern AG oder an die Crema SA abgeliefert. Die produzierte Milch in den Sömmerungsbetrieben wird zu Alpkäse verarbeitet. Tabelle 1 zeigt eine Übersicht über die Weiterverarbeitung der Rohmilch.

Im Obersimmental und Saanenland verarbeiteten die Betriebsleiter der Molkereien und die Käser 7.085 Mio. kg (30 %) der gesamten Milchproduktion in der Region, und zwar 16 % in den Sömmerungsbetrieben und 14 % in drei Molkereien.

Die gesamte Produktion von Joghurt, Rahm, Butter, Past- und Rohmilch sowie im Durchschnitt mehrerer Jahre ungefähr 10 % des produzierten Käse verkaufen die Verantwortlichen der Molkereien in der Region. Die Absatzkanäle des Alpkäses sind schwierig zu verfolgen, jedoch wird ebenfalls ungefähr 10 % des Alpkäses im OS/SA abgesetzt. Eine Schätzung ergab ein regionales Nachfragepotential von 21'673 Personen.

*Tabelle 2: Deckungsgrad der Nachfrage im OS/SA durch regionale Produkte*

	Konsum- milch	Käse	Butter	Rahm	Joghurt
	kg	kg	kg	kg	kg
<b>Pro-Kopf-Konsum<sup>2</sup></b>	97.0	15.1	6.2	6.4	16.7
<b>Regionale Nachfrage<sup>3</sup></b>	2'102'281	327'262	134'372	138'707	361'939
<b>Absatz in der Region</b>	443'188	54'640	2'944	25'651	43'617
<b>Deckungsgrad</b>	21.1 %	17.0 %	2.2 %	18.5 %	12.1%

Quelle: SBV Milchstatistik 1994 und Milchstatistiken der Molkereien 1994/95

<sup>2</sup> Konsum im Jahre 1994.

<sup>3</sup> Jahreswohnbevölkerung x Pro-Kopf-Verbrauch.

Tabelle 1: Milchverwertung (nur Talmilch) im OS/SA, Milchjahr 1994/95

	Einlieferung Total	Abtransport		Verkauf	Verarbeitung			
		Vollmilch kg	Zentri- fugiert kg		Rohmilch kg	Pastmilch kg	Verkäst kg	Rahm/ Butter kg
<b>Jahrestotal</b>	10'314'728	9'611'660	202'625	157'180	21'671	295'451	9'941	16'200
Obersimmental	100 %	93.18 %	1.96 %	1.53 %	0.21 %	2.86 %	0.10 %	0.16 %
<b>Jahrestotal</b>	9'018'079	5'229'917	882'595	135'029	129'308	2'311'490	304'400	25'340
Saanenland	100 %	58.00 %	9.79 %	1.50 %	1.43 %	25.63 %	3.37 %	0.28 %
<b>Jahrestotal</b>	19'332'807	14'841'577	1'085'220	292'209	150'979	2'606'941	314'341	41'540
OS/SA	100 %	76.77 %	5.61 %	1.51 %	0.78 %	13.49 %	1.62 %	0.22 %

Quelle: Milchverband Bern, Milchstatistik 1994/95

### 3 Die Milchverwertungsoptionen im OS/SA

In den Molkereien bestehen Kapazitätsreserven, weil die Milcheinlieferungen im Verlaufe des Jahres unterschiedlich sind. Die mögliche Produktionsausdehnung pro Jahr, welche nur **variable Kosten** verursacht, nach Angaben der Betriebsleiter von Schönried und Gstaad<sup>4</sup> illustriert Tabelle 3. Die zusätzlich verarbeitete Milch stammt entweder aus der eigenen Milchgenossenschaft wegen Minderablieferungen an die Toni Bern AG oder könnte von anderen regionalen Milchgenossenschaften gekauft werden.

*Tabelle 3: Mögliche Produktionsausdehnung der Molkereien im Saanenland*

<b>Produkt</b>	<b>Schönried kg</b>	<b>Gstaad kg</b>
Pastmilch	100'000	100'000
Joghurt	30'000	20'000
Butter	5'000	5'000
Rahm	beliebig	beliebig

Käse wurde nicht in die Betrachtung einbezogen, weil der Marktanteil innerhalb der Region theoretisch mit einem Minderexport erhöht werden kann. Gesamthaft gesehen könnten rund 300'000 kg Milch mehr verarbeitet werden. Der Marktanteil von Pastmilch liesse sich auf 70% steigern. Bei Joghurt könnte ein Marktanteil bis 25% und bei Butter bis 100% für die betrachteten Sorten erreicht werden. Wenn die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt, bestehen Möglichkeiten, die Produkte im OS/SA herzustellen, ohne dass zusätzliche Fixkosten entstehen.

Wie und wo die Alpmilch im künftigen Umfeld verarbeitet wird, konnte nicht abschliessend beurteilt werden. Es wird vermutlich Alpsennereien geben, in welchen der Investitionsbedarf zur Erreichung des benötigten Standards in der Qualitätssicherung sehr gross und nicht tragbar wäre. Eine Zusammenlegung der Sennereien zu einer zentralen Produktionsstätte ist in solchen Situationen angebracht. Allenfalls

---

<sup>4</sup> Für die Molkerei Lenk standen keine Angaben zur Verfügung.

kommt eine Verarbeitung im Tal, falls gute Zufahrtswege vorhanden sind, in Frage. Wo keine Strukturanpassungen notwendig sind, entscheiden Faktoren wie Alpkäseerlöse, Qualität der Alpkäse, Qualitätsprämien, Zulage für verkäste Milch, Sömmerungsbeiträge, Absatzmöglichkeiten, Verarbeitungsmöglichkeiten und realisierbare Milchpreise im Tal, Transportkosten ins Tal, Zufahrtswege auf die Alp u.a., ob die Milch im Sömmerungsbetrieb oder im Tal verarbeitet wird.

### **Optionen mit Investitionen:**

1. Erweiterungsinvestition (Käsepresse) in der Molkerei Schönried zur zusätzlichen Verkäsung von 500'000 kg Milch pro Jahr. Produktion von Schönrieder Hartkäse.
2. Verarbeitung von zusätzlich 2 Mio. kg Milch aus dem Saanenland in einer neuen Käserei. Abholung der übrigen 4 Mio. kg durch einen anderen Verarbeiter. Produktion von regionalen Halbhartkäsesorten.
3. Verarbeitung der gesamten Milch aus dem Saanenland (7 Mio. kg) in einer neuen Käserei. Produktion von regionalen Halbhart- und Weichkäsesorten.
4. Verarbeitung der gesamten Milch des Obersimmentals (10 Mio. kg) in einer Käserei. Produktion von regionalen Halbhartkäsesorten.

Wichtig bei der Beurteilung ist der Vergleich mit der Referenzlösung. Als Referenzlösung gilt die Situation der Milchverarbeitung wie sie sich heute präsentiert, welche in den nächsten 15 Jahren gleich bleibt (gleiche Verteilung von regional verarbeiteter Milchmenge und abgelieferter Milch, dieselben Milchkontingente usw.). Da es sich bei diesen Vorschlägen um Investitionen in Käsereien handelt, prüft man diese mit Investitionsrechnungen. Der Betrachtungshorizont beträgt 15 Jahre.

Als Initiatoren treten die Milchgenossenschaften auf. Die drei grossen, kapitalintensiven Vorschläge einer Verarbeitung von 2, 7 und 10 Mio. kg in einer Käserei werden bevorzugt von mehreren Genossenschaften finanziert. Die Investition in Schönried ist eine interne Angelegenheit der Milchgenossenschaft Schönried und kann an einer Genossenschaftsversammlung diskutiert werden. Die Projekte müssten



grösstenteils fremdfinanziert werden. Es konnte in der vorliegenden Arbeit nicht abgeklärt werden, ob die Milchgenossenschaften über Reserven verfügen, welche allenfalls für die Investition gebraucht werden könnten. Der Kanton Bern und der Bund würden zusammen voraussichtlich Subventionen und Investitionskredite in der Höhe von je Fr. 300'000.-- gewähren.<sup>5</sup>

Zur Berechnung der Fabrikationskosten und Erlöse werden Leitprodukte gewählt, d.h. Gstaader Bergkäse für Halbhart- und Tomme für Weichkäse. In der Molkerei Schönried fabrizieren die Käser den Schönrieder Greyerzer. Ausbeute und Erlöse werden mittels dieser Käse bestimmt.

### **Wichtige Annahmen:**

- Sinkende Milch-, Butter- und Käsepreise. Am Ende des Beobachtungshorizontes in der Referenzlösung auf heutiges EU-Niveau.
- Die Zulage für verkäste Milch steigt von 7 Rp./kg Milch im Jahre 1997 auf 15 Rp./kg Milch im Jahre 2002 und bleibt anschliessend konstant.
- Die Schotteverwertung erzeugt Kosten für die Käsefabrikanten.
- Der Produzent muss zusätzlich, d.h. im Vergleich zur Referenzlösung, 5 Rp./kg Milch für die Transportkosten in die zentrale Käseerei erhalten.<sup>6</sup>
- Restmilch<sup>7</sup> wird je nach Eigenverarbeitungsanteil schlechter bezahlt.

Abschliessend werden die Resultate der Investitionsrechnungen in Tabelle 4 dargestellt. Ein Vorschlag wird angenommen bzw. ist wirtschaftlich, wenn der Kapitalwert positiv ist, d.h. zusätzlich zur geforderten Verzinsung von 5.5 % des eingesetzten Kapitals ein Überschuss realisiert wird. Der interne Zinssatz zeigt, zu wieviel Prozent das noch nicht amortisierte Kapital verzinst wird.

---

<sup>5</sup> Auskunft Hr. Käser, Meliorationsamt Kanton Bern.

<sup>6</sup> Nur Optionen 2, 3 und 4.

<sup>7</sup> Als Restmilch wird die überschüssige Milch, welche vor allem im Frühling anfällt (vgl. Kap. 2.2) und nicht im Fabrikationsbetrieb der Region verarbeitet werden kann, bezeichnet.



Der geschätzte Milchpreis entstand aus folgender Überlegung: Die Erlöse der Milchgenossenschaft(en) aus dem Käseverkauf werden in erster Linie zur Deckung der Fabrikationskosten gebraucht. Der gesamte verbleibende Betrag wurde mit Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit der Käserei den Milchproduzenten als Milcherlöse ausbezahlt. So liess sich ein maximal möglicher Milchpreis für die Produzenten schätzen. Dies wurde mit einer sogenannten Sensitivitätsanalyse ermittelt. Der geschätzte Milchpreis für die Lieferanten im Jahre 2011 zeigt nur den Milchpreis für die verarbeitete Milch an. Falls Restmilch entsteht, wird diese schlechter bezahlt. Es ergibt sich dann ein Mischpreis zwischen abgelieferter und verarbeiteter Milch, deshalb wurden die Erlöse der gesamten Milchgenossenschaft(en), als Beispiel im Jahre 1997, berechnet.

## **4 Regionalwirtschaftliche Analyse**

Die regionalwirtschaftliche Evaluation wurde mittels dreier Methoden für die Investitionsvorschläge durchgeführt. Die Wirkungsanalyse offenbarte, dass die erzeugte Wertschöpfung zu mehr als 90 % in der Region anfällt. Alle Projekte sind deshalb in bezug auf die regionale Wertschöpfung positiv einzustufen. Die Finanzflussmethode zeigte, dass alle Projekte in der Investitionsphase einen Nettogeldabfluss erzeugen, jedoch in der Betriebsphase stets Nettogeldzuflüsse in die Region aufweisen. Die Gesamtsumme (Investitions- und Betriebsphase) ist immer positiv. Mit den vier Projekten schafft man langfristige Arbeitsplätze. Der Multiplikatoreffekt der Arbeit hat demographische Auswirkungen. Die Wohnbevölkerung steigt in Abhängigkeit des Projektes um sechs bis 60 Personen.

Tabelle 4: Die Milchverwertungsoptionen der Region OS/SA

Optionen	0	1	2	3	4
Investitionskosten		Fr. 25'000.--	3.6 Mio. Fr.	6.5 Mio. Fr.	8.0 Mio. Fr.
Finanzierung					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Subvention und Investitionskredite</li> </ul>			0.6 Mio. Fr.	0.6 Mio. Fr.	0.6 Mio. Fr.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdmittel</li> </ul>		Fr. 25'000.--	3.0 Mio. Fr.	5.9 Mio. Fr.	7.4 Mio. Fr.
Kapitalwert		Fr. 827'297.--	Fr. -93'429.--	Fr. 15'917'611.--	Fr. 15'040'272.--
Wirtschaftlichkeit		ja	nein	ja	ja
Interner Zinssatz		385 %	5 %	38 %	32 %
Geschätzter Milchpreis im Jahre 2011	51 Rp./kg	60 Rp./kg	50 Rp./kg	67 Rp./kg	64 Rp./kg
Δ Milcherlös der Milchgenossenschaft(en) 1997		+Fr. 85'000.--	-Fr. 131'000.--	+Fr. 2'065'000.--	+Fr. 1.837'000.--

Option 0: Referenzlösung

Option 1: 0.5 Mio. kg zusätzliche Verarbeitung in Schönried

Option 2: 2 Mio. kg Käseerei Saanenland

Option 3: 7 Mio. kg Käseerei Saanenland

Option 4: 10 Mio. kg Käseerei Obersimmerental

## **5 Schlussfolgerungen und Stossrichtungen der Milchverarbeitung**

### **5.1 Wieviel Milch kann oder soll im Obersimmental/Saanenland verarbeitet werden?**

Die Landwirtschaft produziert in der Region jährlich ungefähr 23 Mio. kg Milch. In den drei Molkereien sowie in den Sömmerungsbetrieben verarbeitet man zurzeit 7 Mio. kg Milch pro Jahr, wovon wieder 5.6 Mio. kg die Region in Form von Milchprodukten verlassen. Die Nachfrage nach Milchprodukten (in kg Vollmilch umgerechnet) beträgt etwa 8 Mio. kg pro Jahr. Das bedeutet, dass 17.5 % (1.4 Mio. kg) der totalen Milchproduktenachfrage von regionalen Milchprodukten gedeckt werden. Wenn der Marktanteil von regionalen Milchprodukten innerhalb der Region erhöht werden soll, genügen die vorhandenen Verarbeitungsstrukturen zur Bereitstellung. Es wurde gezeigt, dass die Molkereien Gstaad und Schönried die Produktion der gängigsten Milchprodukte (Pastmilch, Butter, Rahm, Käse, Joghurt und Quark) ohne Investitionen erhöhen könnten und die zusätzliche Nachfrage dadurch decken.

Die Aufstockung von bestehenden Kapazitäten mit kleineren Investitionen (Käsepresse in Schönried) ist eine andere Option, um mehr Milch in der Region zu verarbeiten. Diese Produktionsexpansion bildet wie auch die Produktionserhöhung ohne Investition nicht so viel Wertschöpfung, weil die zusätzlich verarbeitete Milchmenge gering ist (bis 500'000 kg Milch). Grössere Fabrikationseinheiten (7 oder 10 Mio. kg Käserei) erzeugen einige dauerhafte Arbeitsplätze und bewirken jährlich über 3 Mio. Fr. direkte Wertschöpfung, welche in der Region anfällt. Diese Optionen bedingen aber einen Export der Käse ausserhalb der Region, weil das regionale Absatzpotential nicht so gross ist. Wieviel Milch schlussendlich in der Region verarbeitet werden soll, hängt von den Zielsetzungen der Akteuren in der Milchwirtschaft ab. Bei grösseren verarbeiteten Mengen ist ein Export der Milchprodukte nötig.

## **5.2 Die Zukunft der Alpmilchproduktion und -verarbeitung**

Die Vorschriften der Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft stellen höhere Anforderungen an die Alpmilch- und Alpkäseproduzenten. Eine Arbeitsgruppe mit Mitgliedern des Schweizerischen Alpwirtschaftlichen Verbandes (SAV), des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) sowie Alpkäseinspektoren erarbeitet für diese Betriebe zurzeit spezielle Ausführungsvorschriften auf Weisungsstufe aus. Sobald diese in Kraft gesetzt werden, wird die Einhaltung der Qualitätssicherung in den meisten Sömmerungsbetrieben erreichbar sein. Falls es trotzdem Betriebe gibt, die einen grossen Investitionsbedarf zur Schaffung der geforderten Standards bei Betriebseinrichtungen benötigen, muss die Rentabilität der Investition unbedingt im voraus berechnet werden. Der Berner Oberländer Alpkäse (Schnitt- und Hobelkäse) ist eine besondere Spezialität und erzeugt für die Fabrikanten eine hohe Wertschöpfung. Es ist deshalb sinnvoll, die Produktion in den Sömmerungsbetrieben weiterzuführen.

## **5.3 Die saisonalen Milcheinlieferungen behindern die Wirtschaftlichkeit von Verarbeitungsbetrieben im Berggebiet**

Mit einem saisonal differenzierten Milchpreis kann ein Anreiz geschaffen werden, um gleichmässige Milcheinlieferung im Laufe des Jahres zu erhalten. Es wird jedoch auch mit dieser Massnahme nicht gelingen, im Sommer genügend Milch aus der Region zu erhalten. Von vielen Alpen ist es möglich, die Milch im Sommer ins Tal zu bringen, doch bezog man dies nicht in die Kalkulationen ein.

Die vorgeschlagene 2 Mio. kg Käserei im Saanenland ist in jedem Monat optimal ausgelastet, erzeugt jedoch etwa 2 Mio. kg Restmilch. Sie ist nicht finanzwirtschaftlich und sollte deshalb nicht gebaut werden.. Um eine 7 Mio. kg Käserei im Saanenland optimal auszulasten, müssten die Verantwortlichen im Sommer ungefähr eine Mio. kg Milch ausserregional kaufen. Falls dies zu einem guten Preis möglich ist, lassen sich sogenannte Leerkosten bei der Produktion vermeiden. Die Lösung ist finanz- und regionalwirtschaftlich.

## **5.4 Die regionalwirtschaftliche Optik alleine genügt nicht**

Die vier Investitionsprojekte erzeugen eine zusätzliche direkte Wertschöpfung und lösen eine Produktionsaktivität in vor- und nachgelagerten Sektoren der Region aus, was den dynamischen Prozess der Regionalentwicklung stimuliert. Dauerhafte Arbeitsplätze werden geschaffen und die Gesamtbevölkerungszahl steigt. Die Bilanz der Finanzflüsse ist ebenfalls positiv. Obwohl die Projekte aus regionalwirtschaftlicher Optik empfehlenswert sind, müssen sie auch finanzwirtschaftlich sein. Weder die alleinige Erfüllung von regionalwirtschaftlichen noch diejenige von finanzwirtschaftlichen Kriterien genügt, sondern die Erfüllung beider Kriterien ist aus regionalem Blickwinkel gefordert.

## **5.5 Künftige Investitionspraxis für Käsereien**

Die Modellkalkulationen haben gezeigt, dass grössere Fabrikationseinheiten (7 und 10 Mio. kg Käserei) wegen der Stückkostendegression gegenüber kleineren Einheiten wirtschaftlicher sind. Deshalb sollte in Zukunft nur in grössere Fabrikationseinheiten investiert werden. Erweiterungsinvestitionen wie diejenige in Schönried sind ebenfalls sehr wirtschaftlich und organisatorisch einfach durchzuführen.

Strukturhilfe für Käsereien und Käsereieinrichtungen erhalten die Initianten immer noch in der Bergzone I-IV. Die verarbeitete Milchmenge sollte aber mindestens eine Mio. kg Milch<sup>8</sup> pro Jahr betragen, und die Wirtschaftlichkeit muss ausgewiesen werden können. Projekte mit kleineren jährlichen Verarbeitungsmengen profitieren nicht von Subventionen und Investitionskrediten, welche die Investitionskosten (aufgrund Subventionen) und die jährlichen Kosten des Kapitaldienstes (aufgrund von Investitionskrediten) senken.

---

<sup>8</sup> Tel. Auskunft, Hr. Käser, Meliorationsamt des Kantons Bern.

## **5.6 Für eine wirtschaftliche Milchverarbeitung: Zusammenarbeit der Milchgenossenschaften**

Die Genossenschaftskontingente im Obersimmental und Saanenland sind zum Teil für schweizerische Verhältnisse sehr gross. Trotzdem ist es für eine wirtschaftliche regionale Milchverarbeitung sinnvoll, dass mehrere Genossenschaften kooperieren. Die Verarbeitung von grösseren Milchmengen spart Kosten und verteilt zusätzlich das Risiko auf mehr Milchproduzenten (Solidarhaftung der Mitglieder für das investierte Kapital). Persönliche und gesellschaftliche Gründe behindern jedoch oft eine Zusammenarbeit von Milchgenossenschaften.

### **Zusammenfassung**

Die Milchverarbeitungsbetriebe im Obersimmental/Saanenland können die Produktion von Joghurt, Quark, Pastmilch, Käse, Rahm oder Butter ohne Investitionen steigern und so die Marktanteile in der Region vergrössern. Der Berner Oberländer Alpkäse ist ein Spezialprodukt mit guten Absatzmöglichkeiten. Es ist sinnvoll, die Produktion in den Sömmerungsbetrieben weiterzuführen und die Milch nicht ins Tal zu bringen. Investitionsrechnungen zeigten, dass zwei vorgeschlagene Käsereiprojekte mit einer jährlich verarbeiteten Milchmenge von 7 bzw. 10 Mio. kg sowie eine Erweiterungsinvestition in eine Käsepresse in Schönried sowohl finanz- als auch regionalwirtschaftlich sind. Es ergeben sich aufgrund saisonal unterschiedlicher Milcheinlieferungen aber grosse Auslastungsdifferenzen. In Neubauten von Käsereien oder Molkereien sollte nur noch bei ausgewiesener Rentabilität investiert werden. Für grössere Verarbeitungsprojekte braucht es die Zusammenarbeit von mehreren Genossenschaften. Dieser Schritt bedeutet ein Verlust von Eigenständigkeit, ist aber für die Erreichung der Wirtschaftlichkeit der Milchverarbeitung in Randregionen wie dem Obersimmental/Saanenland absolut notwendig.

### **Summary**

The dairies in the Obersimmental/Saanenland can increase the production of yoghurt, curd cheese, pasteurized milk, cheese, cream and butter without investments and obtain a higher share of the market in the region. Alpcheese of the Bernese Oberland is a speciality with a good market. It is wise to continue producing it in the alphuts instead of supplying the milk to the valley dairies. Investment calculations showed that two proposed dairy projects with an annually processed



amount of milk of 7 and 10 million kg as well as an investment in a cheese press in Schönried are financial- and regionaleconomical. There are huge differences in the milk supply what causes problems with the use of the capacity. One shouldn't invest any more in dairies without a prove of profitability. Milk processing in bigger dairy units is only possible by cooperation of a couple of milk cooperatives. This is a step that means a loss of independence, but it is absolutely necessary for a profitable milk processing in marginal areas like the Obersimmental/Saanenland.

## Literaturverzeichnis

- BÄR L. E.: Evaluation mittel- und langfristig realisierbarer Kostensenkungspotentiale bei der Fabrikation von Hartkäse aus Rohmilch, Dissertation an der ETH Zürich, Zürich 1995.
- BRIDIER M. , MICHAÏOL S.: Guide pratique d'analyse de projets, 3. Auflage, Economica Verlag, Paris 1984.
- BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT: Zweite Etappe der Agrarreform - Agrarpolitik 2002, Vorschlag für ein neues Landwirtschaftsgesetz, Bern 1995.
- BUNDESAMT FÜR STATISTIK: Eidgenössische Volkszählung, Bern 1990.
- CASALP: Richtlinien für die kontrollierte Erzeugung von Premium-Alpkäse im Berner Oberland, Bergbauernschule Hondrich, Hondrich 1996.
- JORDAN, A.: Evaluation de l'impact économique des caves de l'Étivaz pour la région du Pays-d'Enhaut, Diplomarbeit am Institut für Agrarwirtschaft, ETH Zürich 1987.
- KOHLI, E.: Arbeitspapier „Regionales Vermarktungskonzept für landwirtschaftliche Qualitätsprodukte“, Steffisburg 1995.
- LEHMANN, B.: Finanzmathematik, Unterlagen zur Vorlesung, ETH Zürich 1995.
- PÜMPIN, C.: Strategische Erfolgspositionen: Methodik der dynamischen Unternehmensführung, Verlag Paul Haupt, Bern 1992.
- RIEDER, P., ANWANDER PHAN-HUY, S., Grundlagen der Agrarmarktpolitik, 4. überarbeitete Auflage, vdf, ETH Zürich 1994.
- RIEDER, P., RÖSTI A., JÖRIN R.: Die Entwicklung des Milchmarktes unter veränderten Rahmenbedingungen, Institut für Agrarwirtschaft, ETH Zürich 1996.



- SEKRETARIAT DES SCHWEIZERISCHEN BAUERNVERBANDES: Milchstatistik der Schweiz, Brugg 1994.
- STÄHELIN, E.: Investitionsrechnung, Verlag Rüegger, 8. Auflage, St. Gallen 1993.
- SEILER, A.: Methoden der Investitionsrechnung, Unterlagen zur Vorlesung SS 95, ETH Zürich 1995.
- STUCKI, E.: Développement du monde rural I et II, Unterlagen zur Vorlesung SS 93, ETH Zürich 1993

**Anschrift des Verfassers:**

Simon Hasler  
Bundesamt für Landwirtschaft  
3003 Bern

