

Teuer und preiswert in einem : so entsteht der Butterpreis

Autor(en): **Senti, Alois**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **21 (1994)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-910255>

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.

mehr nur sein wird, die Bevölkerung mit gesunden, qualitativ hochwertigen und günstigen Lebensmitteln zu versorgen, sondern auch die natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten, die Landschaft zu pflegen und einen Beitrag zum wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Leben in ländlichen Gebieten zu leisten.

Die Schweizer Landwirtschaft ist heute an einem Scheideweg angelangt. Sie wird sich gleichzeitig mit Preissenkungen, mit internationaler Konkurrenz sowie mit Konsumenten befassen müssen, die immer mehr Qualität zu immer

tieferen Preisen fordern. Es scheint jedoch, als ob sich die Schweizer Bauern anpassen wollten. Im vergangenen Jahr haben jedenfalls mehr Betriebe als erwartet die integrierte Produktion (exten-

sive Bewirtschaftung mit streng begrenztem Einsatz von Düngemitteln) eingeführt, die zu Direktzahlungen berechtigt. Eine andere Wahl haben sie auch kaum! ■

Die Landwirtschaft in Zahlen				
	Anteil am Bruttoinlandprodukt	Anteil der aktiven Bevölkerung	Unterstützung der Produktion	
			Gewinnanteil	pro Einwohner und Jahr
Schweiz	3,2%	4,5%	79%	1000 sFr.
Europäische Union	2,9%	7,4%	46%	370 sFr.
OECD-Länder	2,9%	7,9%	43%	310 sFr.

Teuer und preiswert in einem

So entsteht der Butterpreis

100 Gramm Butter kosten im Laden rund einen Franken sechzig. Die Entstehung dieses Preises kommt einer Wissenschaft gleich. Ein Erklärungsversuch.

Schweizer Butter (oder besser gesagt: Butter in der Schweiz) ist preiswert! Auch wenn das keine Konsumentin und kein Konsument glauben mag und darauf beharrt, dass dieser begehrte Brotaufstrich teuer ist. Um 1 Kilogramm Butter herzustellen, braucht eine Molkerei jedoch 25 Liter Milch zum vom Bundesrat festgelegten Preis von 97 Rappen. Das ergibt inklusive Herstellungskosten etwa 25 Franken. Für 1 kg Butter erster Qualität bezahlt man aber im Laden je nach Sorte nur 13 bis 17 Franken. Wie ist das bloss möglich?

Die Schweiz kauft die für den Gesamtverbrauch fehlende Butter im Ausland günstig ein. Zuständig dafür ist die Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung (Butyra). Sie importiert die vom Herstellungsland subventionierte Butter zum vertraglich fixierten Preis von rund 3 Franken pro Kilogramm und gibt sie dann für etwa 11 Franken (die sich wiederum aus komplizierten Regelungen zwangsläufig ergeben) an den Handel weiter. Mit diesem guten Geschäft verbilligt die Butyra die unter schweizerischen Voraussetzungen hergestellte teurere Butter.

Je mehr Butter die Zentralstelle importieren kann, desto höher ist der Gewinn, der zur Verbilligung der einheimischen Butter zur Verfügung steht und um so besser schliesst die Milchrechnung des Bundes ab. Aus diesem Grund,

und weil die Butterherstellung gleichzeitig auch noch die teuerste Milchverwertung ist, versucht man in der Schweiz die Butterproduktion so tief als möglich zu halten. Nach dem sogenannten Milch-Käse-Butterplan (nicht zu verwechseln mit dem in der Planwirtschaft üblichen Zehnjahresplan) darf nämlich nur diejenige Milch zu Butter verarbeitet werden, für die anderweitig keine Verwendung besteht, also die sogenannte Überschussmilch. Andere Verwertungsmöglichkeiten sind Konsummilch, Käse, Rahm und Joghurt.

Im vergangenen Jahr wurden in der Schweiz insgesamt rund 38 000 Tonnen Butter produziert und zusätzliche 6900 Tonnen importiert. Die Erlöse der Butyra aus den Importen erreichten 40 Millionen Franken. Sie werden in der Milchrechnung der Eidgenossenschaft bis ins Detail ausgewiesen und verringern die Ausgaben des Bundes im Sektor Milch, die 1993 1,33 Milliarden Franken betragen.

Wie gesagt, die aus Mitteln dieser Milchrechnung (nicht Milchbüchleinrechnung) verbilligten Butterpreise betragen zurzeit im Detailhandel 16 bis 17 Franken je Kilogramm Vorzugsbutter (aus reinem Milchrähm), 13 bis 14 Franken für Kochbutter (aus Milch und Sirtenrahm) und 13 Franken für eingesottene Butter. Wie ebenfalls schon gesagt, kostet die Herstellung von Schweizer Butter 25 Franken pro Kilogramm. Da dieser Preis noch höher läge, wenn man noch eine Marge für den Handel dazuzählte, ist Butter also im wahrsten Sinn des Wortes preiswert. Deshalb nahm der Butterkonsum in der Schweiz wohl in letzter Zeit auch zu und beträgt pro Kopf und Jahr 6,6 Kilogramm. Davon ist rund 1 Kilogramm importiert und daher im Prinzip besonders preiswert. Nur sieht man ihm das nicht an.

Alois Senti ■



«So viel Butter bekämen Sie für das gleiche Geld ohne Import!» Die europäischen Butterberge verbilligen das Angebot in der Schweiz. (Foto: Keystone)