

# Milchkämpfe

Autor(en): **Patzel, Nikola**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **64 (2009)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891481>

## **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.

# Milchkämpfe

Fünf wahre Geschichten vom Widerstand gegen die Ausbeutung, aus der Schweiz und ihren Nachbarländern

Am kommenden Biogipfel vom 20. Juni in Zofingen wird der aus den Fugen geratene Milchmarkt im Zentrum der Debatte stehen. Die folgenden Geschichten, die Nikola Patzel zusammengetragen hat, zeigen, dass die Debatte um die Milch nicht nur in der Schweiz geführt wird. Und sie zeigen, dass die Bauern und ihre Organisationen gut beraten sind, wenn sie von Solidarität unter den Bauern nicht nur reden, sondern sie auch praktizieren.

## 1. Milchstreik und Bayerische Bauernmilch

Wer einen Milchlieferversatz unterschreibt, verpflichtet sich, dem Abnehmer seine Milch zu liefern – meist ohne im Gegenzug ein Recht auf einen bestimmten Kaufpreis zu erhalten. Wer dann nicht liefert, weil er vom Erlös nicht leben kann, gilt als unberechtigt «Streikender». So begann in Bayern, beim Magnaten «Müllermilch», folgende Geschichte: «2500 schwarzgekleidete Landwirte trugen damals (2008) vor der Molkerei Müller in Aretsried symbolisch die Fairness zu Grabe. Daraufhin kündigte Müller 258 Landwirten zweier Milcherzeugergemeinschaften die Geschäfte.» Müller hatte zuvor einen kleinen Preiszuschlag unter der Bedingung angeboten, dass diese Höfe ihre genossenschaftliche Organisation verlassen und stattdessen Einzelverträge abschließen. Die meisten Genossenschaftsbauern gingen dann zu einem Konkurrenzunternehmen und gründeten mit diesem zusammen die neue Marke «Bayerische Bauernmilch». Der neue Abnehmer verkaufte die Milch mit einem «Bauern-Bonus» von rund 28 Cent gegenüber «Normalpreis», z. B. bei Lidl, als Fair-Trade-Marke. Die teurere Milch verkaufte sich gut. Bis hierher eine schöne Geschichte. – Nur kam das Auf-

preis-Geld nicht bei den Familien auf den Höfen an! Im März 2009 bekamen die «Bauernmilch»-Bauern 25 Cent pro Liter, 2 Cent weniger als bei Müller. «Für die Bayerische Bauernmilch werden bayerische Bauern gemolken», sagte eine Bäuerin, die damals den Abnehmer wechselte, dazu. Sie kam vom Regen in die Traufe.<sup>1</sup>

## 2. Molkerei in Biobauernhand (Usseln in Hessen)

Eine Genossenschaftsmolkerei im deutschen Bundesland Hessen war über ihre Kapazitäten hinausgewachsen. Sie kooperierte dann mit einem Molkereiuunternehmen, «fusionierte» mit ihm und wurde ein Jahr später vom neuen Chef dicht gemacht. Doch dann ging es los: Ein Verbund von Biohöfen «gründete gemeinsam mit Umweltschützern, Privat- und Geschäftsleuten die Upländer Bauernmolkerei GmbH. Mit Unterstützung der Gemeinde Willingen und des Landes Hessen wurde die Molkerei erworben und nach Renovierung und Instandsetzung im September 1996 wieder in Betrieb genommen.»

Die jährlich verarbeitete Milchmenge wuchs von 1 auf 32 Millionen Liter Biomilch im Jahr, die von 130 Höfen angeliefert wird. Die Anlagen sind wieder ausge-

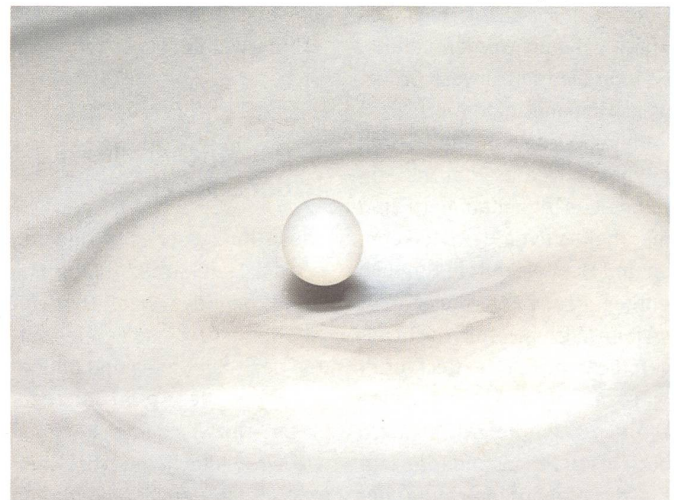


Foto: © Yohan Payet, Fotolia.com

lastet. Vermarktet wird fast nur regional. Im März wurden 39 Cent pro Liter Milch bezahlt, über 50% mehr als «normal». Im April folgte die Molkerei der Aufforderung der Milcherzeugergemeinschaft Hessen, dass Höfe, die der jüngsten Milchquotenerhöhung der EU folgen, auf alle Mehrmengen einen um 10 Cent niedrigeren Preis erhalten. Mit dieser Bestrafung von «Mehrlieferanten» soll dem Teufelskreis von Mehrproduktion und Preisverfall widerstanden werden.<sup>2</sup>

## 3. «A faire Milch» für Österreich

Etwas ganz Spezielles ist die Erfindung von «A faire Milch» in Österreich. So heisst die Marke in Besitz der bäuerlichen «Inter-

sengemeinschaft Milch», aufgebaut seit 2006, im Grunde ein Marketingmodell. Und das funktioniert so: Jeder Hof in der «Interessengemeinschaft», der bei «A faire Milch» mitmacht, liefert an den gleichen Abnehmer wie bisher und zum «Marktpreis» wie sonst auch. Bis hierher nichts gewonnen. Aber gleichzeitig füllt eine Partnermolkerei der IG-Milch als deren Markenlizenznehmer «A faire Milch»-Packungen ab, egal wie viel und von welchen Lieferanten diese Milch kommt. Diese Packungen mit ESL-Milch (vgl. Kasten auf S. 17) werden nun an Handelsketten verkauft und kosten die Verbraucher rund 25 Cent mehr als gleiche Milch in «unfairen» Packungen. Vom Mehrerlös gehen 10 Cent auf ein Konto für die Lieferanten und 1,5 gehen ans Marketing.

Was kommt davon bei den rund 1000 Vertragshöfen an? 450 Euro waren es diesen April fürs vergangene Milchwirtschaftsjahr – unabhängig von der Liefermenge, um die Kleinen zu begünstigen. Umgerechnet auf den Milchpreis sind das z.B. bei sieben Kühen und 50 000 Litern Jahreslieferung 0,9 Ct./L. Warum so wenig? Weil österreichweit viel mehr «A faire Milch» geliefert wird, als die Vertragsmolkerei an die Händler loswird, deshalb wird der «Fairnesszuschlag» beim Verkaufspreis auf viel mehr Höfe verteilt, als deren Milch «fair» verkauft werden konnte. Gründe sind laut Ewald Grünzweil, Obmann der IG-Milch, dass «A faire Milch» von allen Seiten bekämpft werde: vom Bauernbund, von den Kammern und mehrheitlich von den Molkereien und Handelsketten. Um dem entgegenzuwirken, muss jeder «A faire Milch»-Hof sich nicht nur verpflichten, kein Gentechnikfutter einzusetzen und nicht seine Quote zu überliefern, sondern auch bis zu zehn Stunden im Jahr für die Bekanntmachung der neuen Marke zu arbeiten.<sup>3</sup>

#### 4. «La guerre du Camembert»

Camembert wird aus Rohmilch hergestellt. Das braucht mehr Arbeit und Logistikaufwand als das Käsen mit Past- oder ESL-Milch. Also wechselten die Magnaten Lactalis und Isigny, die in Frankreich zusammen 80% des Camembert-Angebots stellen, im Jahr 2007 die Milch. Mit noch viel billigerem Weichkäse liessen sich noch weitere regionale Käsereien zur Aufgabe oder Übernahme bewegen, so das Kalkül. Zur Unterstützung dieser Verdrängungsaktion verbreitete Lactalis, zweitgrösster Milchkonzern der Welt, mit allen Mitteln die Behauptung, der Rohmilch-Camembert der kleinen Konkurrenz sei gesundheits-

gefährdend – belegt mit «Untersuchungsergebnissen» aus den eigenen Labors. Nur konnten die von anderen Labors nicht bestätigt werden. Das Machtkalkül ging nicht auf. Die Bretagne wurde rebellisch, und nicht nur «La France profonde» war dabei. Auch die Medien hatten Freude an einer «Asterix-gegen-Rom-Geschichte» voller lokaler Helden. Diese Geschichte endete, wie sie immer endet: «Die spinnen, die Römer», bekamen blutige Nasen und hier einen um 1/3 geringeren Camembert-Umsatz. Und die aufsässigen «Hinterwäldler» feierten ihren Sieg.

#### 5. Der Milchstreik in der Schweiz

Diese Kurzgeschichte beginnt, als der Lieferstreik Anfang Mai 2008 beendet war: Die vier Schweizer Grossmolkereien hatten den Bäuerinnen und Bauern 6 Rappen mehr pro Liter zugesagt. – Inzwischen bekommen wir ein Vielfaches davon weniger. «Nach dem Streik wurden wir Produzenten eiskalt ausge-trickst: Unmittelbar nach dem Streik stellten die Milchkäufer Gesuche für zusätzliche Milchmengen an das Bundesamt für Landwirtschaft ... Das BLW bewilligte grosszügig riesige Zusatzmengen. Mit diesen Zusatzmengen gingen die Milchkäufer nun zu den Produzenten und fragten sie an, ob und wie viel zusätzliche Milch sie dieses Jahr produzieren möchten. Und nebenbei wurde ihnen versprochen, dass die Menge, welche sie dieses Jahr melken, im neuen Jahr, wenn die Kontingentierung abgeschafft ist, das neue Lieferrecht sei.» So sei es, geht die Geschichte auf [www.milchstreik.ch](http://www.milchstreik.ch) weiter, zu einem «Milchsee mit Butter- und Pulverbergen» gekommen, spottbillig, und dies werde sich so lange nicht ändern, bis die Höfe ge-

Foto: Upländer Bauernmolkerei



## Herr Hohmilch und seine Schergen

### Was Herrschaft über die Milch bedeutet

*«Ich bin dabei, noch die Riegel der Kellerfenster vorzuschieben. Doch dann sind sie trotzdem da: Herr Hohmilch mit seinen Schergen. Sie haben den Haupteingang genommen. Als Zeichen streicht er mir mit dem Finger etwas Wasser unter die Augen und sagt: «Ich will deine Tränen haben.» «Nicht nötig», sage ich, um den persönlichen Zusammenbruch zu vermeiden. «Ich werde mit Ihnen zusammenarbeiten. Vollständig zusammenarbeiten. Ich werde Ihnen alles zur Verfügung stellen.»*

samthaft die Milchmenge kontrollieren könnten.<sup>4</sup>

Jede Geschichte ist anders, aber was man vorsichtig aus diesen Fällen schliessen könnte: Bauerngruppen können alleine mit Protest gegen Milchverarbeiter und -verteiler nichts erreichen. Wenn Mengenbündelung mit einer Fairness-Marke gekoppelt wird, kann es dauerhafte, kleine Erfolge geben. Noch besser ist es, auch die Molkerei selbst in der Hand zu haben, welche die eigene Milch verarbeitet und regional vermarktet. Von einer massiven Unterstützung durch Volk und Medien, wie es in Frankreich im «Camembert-Krieg» passierte, kann man aber in der Schweiz bislang nur träumen.

Quellen: <sup>1</sup>Vor allem SPIEGEL 17/2009, ergänzt durch Augsburger Allgemeine vom 14.4.2008; <sup>2</sup>Upländer Bauernmolkerei und verschiedene Medien; <sup>3</sup>Interview mit Ewald Grünzweil, Obmann der IG Milch; <sup>4</sup><http://www.milchstreik.ch/4597.html>

Wird dieser Alptraum beim Wirtschaften mit der Milch wirklich werden? Werden wir kollaborieren müssen, um «Herrn Hohmilch» erst später zu überwinden, oder sind bereits andere Wege gangbar? – Doch wachen wir erst mal ganz auf und schauen uns das Umfeld an:

- 1) Die Schweizer Räte haben beschlossen, dass es einen Verdrängungswettbewerb beim Milchverkauf geben darf. Die Aufhebung der Milchkontingentierung seit 1. Mai dieses Jahres bedeutet, dass jeder Tierhalter so viel Milch verkaufen darf, wie seine Kühe hergeben – wo auch immer sie seien – wie viele es auch immer seien – ob sie gemästet und gedopt sind oder nicht.
- 2) Die Schweizer Räte haben beschlossen, dass im Prinzip alles, was irgendwo in der Europäischen Union verkauft werden darf, auch in der Schweiz verkauft werden darf und umgekehrt. Dieses soge-

nannte «Cassis-de-Dijon-Prinzip» (siehe Kasten) bedeutet, dass die beteiligten Länder im Wesentlichen nicht mehr selbst bestimmen dürfen, welche Nahrungsmittelprodukte und -qualitäten bei ihnen zugelassen sind und welche nicht. Alles soll im Prinzip «ungehindert fließen» dürfen.

3) Die Schweizer Grossverteiler ersetzen mehr und mehr Frischmilch in ihren Läden durch sogenannte ESL-Milch (siehe Kasten), ohne dass diesem schleichenden Etikettenschwindel eine gesetzliche Regelung entgegenstehe. Dass die ESL-«Frischmilch» verpackt drei Wochen transport- und lagerfähig ist, bringt dem Handel neben logistischen Vorteilen grosse strategische Vorteile, mehr Unabhängigkeit gegenüber regionalen Lieferanten und mehr Durchhaltevermögen bei «Milchstreiks» der Bäuerinnen und Bauern.

4) Die Schweizer Nahrungsmittelindustrie drängt mit Unterstützung des Schweizer Bundesrates auf die völlige Entgrenzung der Milchwirtschaft: «Ziel der Verhandlungen [zum Agrarfriehandel in Brüssel] im Bereich Marktzugang ist der Abbau sämtlicher tarifärer (wie Zölle und Kontingente) als auch nicht-tarifärer Handelshemmnisse (wie unterschiedliche Produktvorschriften und Zulassungsbestimmungen) für die gesamte ernährungswirtschaftliche Wertschöpfungskette (Landwirtschaft sowie deren vor- und nachgelagerte Bereiche).»<sup>5</sup>

Das ist das Umfeld, in dem der Herr Hohmilch sich wohlfühlt. Doch wer ist das? Ist er der neue Chefdisponent eines Grossverteilers? Ist er Handelspolitiker, Verbandschef oder Molkereibesitzer? Ist er mein Nachbar? Keiner von diesen. Er ist der gierige, faszinierende und gewalttätige Geist, dem zu viele von diesen gehorchen. Müssen wir das nun auch, und sei es aus Taktik? Die Gefahr, dass dieser Alptraum sich zunehmend verwirklicht, auch bei uns, ist gross. Bis sich dieser Geist irgendwann von selbst erledigt haben wird, gilt wohl das Paradox: «Nid dergliche tue» und doch etwas tun. Von einigen Kämpfen um die Milch wird auf Seite 15 berichtet.

*Nikola Patzel*

Quellen: <sup>5</sup> Föderation der Schweizer Nahrungsmittelindustrien, *fial-Letter*, Februar 2009; <sup>6</sup> Bulletin 22/2008 des Bundesamts für Gesundheit.

## Was ist ESL-Milch?

«Extended Shelf Life» heisst zu deutsch «verlängerte Lagerzeit» oder wörtlich «verlängertes Kühlregalleben». ESL-Milch bleibt drei Wochen lang verkaufsfähig und wird vom Bundesamt für Gesundheit so erklärt:<sup>6</sup> «Extended Shelf Life (ESL-) Milch: Rohmilch wird entrahmt. Die Magermilch wird mikrofiltriert, die Rahmphase sowie das Retentat [der Filtrerrückstand] der Mikrofiltration werden hochpasteurisiert. Anschliessend werden Magermilch und Rahm wieder zu Milch mit der gewünschten Fettgehaltsstufe zusammengefügt, nochmals pasteurisiert und aseptisch [in einem keimfreien Raum] abgefüllt».

«Mikrofiltrieren» heisst, die Milchbestandteile durch extrem feine Poren im Tausendstelmillimeter-Bereich zu pressen, wo auch fast alle Bakterien dran hängenbleiben oder kaputtgehen (wie auch einige Fett-, Eiweiss- und Enzymgebilde verändert werden). Mit «Hochpasteurisieren» ist die Erhitzung auf ungefähr 120 bis 130 Grad gemeint. Zum Vergleich: Pasteurisiert wird bei zirka 73 Grad, ultrahocherhitzt bei 140 bis 150 Grad.)

Da aber «ESL-Milch» ein undefinierter Sammelbegriff ist und jede Firma es anders macht, gibt es auch folgende Varianten: Milch, die nicht filtriert, aber dafür komplett länger erhitzt wird und Milch, die nur pasteurisiert, aber besonders fein mikrofiltriert wird. Die Homogenisierung unterschiedlichen Grades gehört immer dazu. Ähnlich wie UHT-Milch wird ESL-Milch in der Regel nicht irgendwann sauer oder süsstgestockt, sondern sie unterliegt langsamen Verwesungsprozessen, bei geöffneter Verpackung auch schnellen.

## Was ist das «Cassis-de-Dijon-Prinzip»?

Cassis de Dijon ist Schwarzer Johannisbeerlikör aus Dijon. In den 1970er Jahren wollten deutsche Behörden den Verkauf dieses französischen Likörs in Deutschland verbieten, weil sein Alkoholgehalt nicht den deutschen Bestimmungen entsprach. Es kam zum Streit, und der europäische Gerichtshof entschied 1979 für die importierende Handelskette, da diese durch die EG-Warenverkehrsfreiheit geschützt sei.

Seither wurde ein Prinzip daraus gemacht, dass jedes essbare Produkt, das in irgendeinem der inzwischen 27 EU-Mitgliedsländer als Nahrungsmittel zugelassen ist, in allen übrigen EU-Staaten (eine halbe Milliarde Menschen) als Handelsgut akzeptiert werden muss. Die Schweiz hat kürzlich entschieden, das Cassis-de-Dijon-Prinzip im Handel mit der EU mit wenigen Ausnahmen zu übernehmen.

**Mehr zum Thema Milchmarkt erfahren Sie am Bio-Gipfel (20. Juni) in Zofingen. Siehe Programm auf Seite 28**

