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

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie

Band: - (1997)

Heft: 1

Artikel: Optionen für die Milchverwertung in der Region Obersimmental/Saanenland

Autor: Hasler, Simon

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-966332

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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[1].

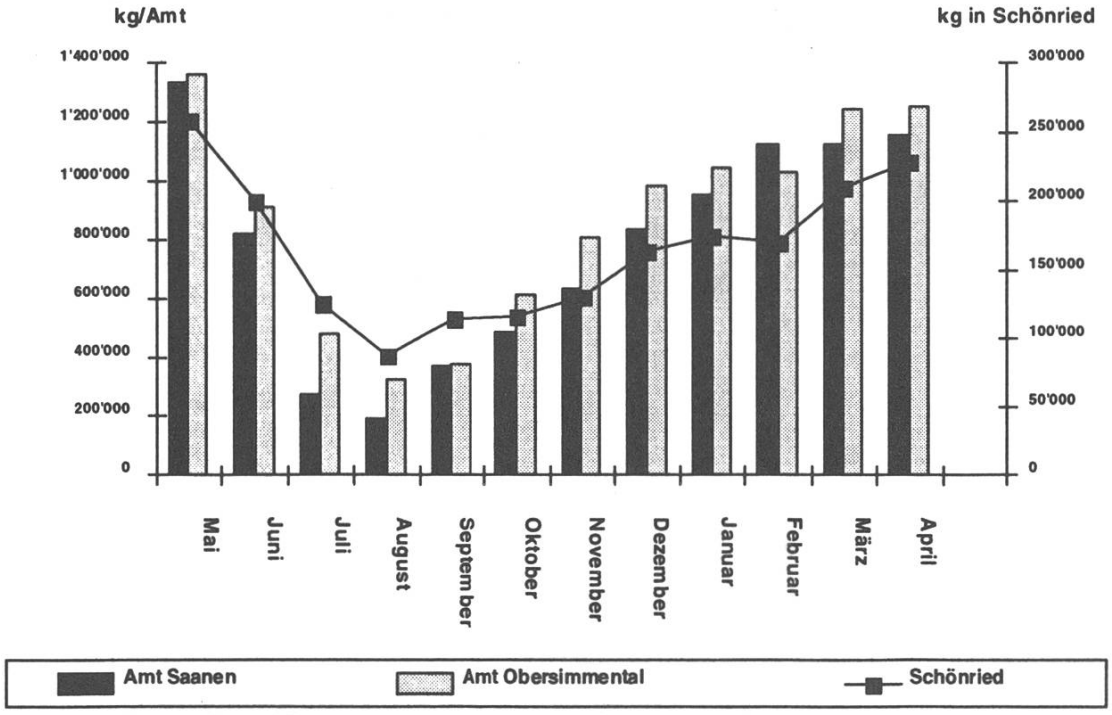
1 Für Obersimmental/Saanenland wird in den folgenden Kapiteln die Abkürzung OS/SA verwendet.

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 Cremo 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*
Pro-Kopf-Konsum[2]	97.0	15.1	6.2	6.4	16.7
Regionale Nachfrage[3]	2'102'281	327'262	134'372	138'707	361'939
Absatz in der Region	443'188	54'640	2'944	25'651	43'617
Deckungsgrad	21.1 %	17.0 %	2.2 %	18.5 %	12.1%

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

[2] Konsum im Jahre 1994.
[3] Jahreswohnbevölkerung x Pro-Kopf-Verbrauch.

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

	Einlieferung Total	Abtransport		Verkauf	Verarbeitung			
	Vollmilch *kg*	Vollmilch *kg*	Zentri-fugiert *kg*	Rohmilch *kg*	Pastmilch *kg*	Verkäst *kg*	Rahm/ Butter *kg*	Joghurt *kg*
Jahrestotal	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 %*
Jahrestotal	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 %*
Jahrestotal	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[4] 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

Produkt	Schönried *kg*	Gstaad *kg*
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

[4] 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.[5]

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 Käserei erhalten.[6]
- Restmilch[7] 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.

---

[5] Auskunft Hr. Käser, Meliorationsamt Kanton Bern.

[6] Nur Optionen 2, 3 und 4.

[7] 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					
• Subvention und Investitionskredite			0.6 Mio. Fr.	0.6 Mio. Fr.	0.6 Mio. Fr.
• Fremdmittel		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 Käserei Saanenland
Option 3: 7 Mio. kg Käserei Saanenland
Option 4: 10 Mio. kg Käserei Obersimmental

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[8] 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.

---

[8] 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 cheesepress in Schönried are financial- and regionaleconomical. There are huge differences in the milksupply what causes problems with the use of the capacity. One shouldn't invest any more in dairies without a prove of profitability. Milkprocessing in bigger dairy units is only possible by cooperation of a couple of milkcooperatives. This is a step that means a loss of independence, but it is absolutely necessary for a profitable milkprocessing 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. , MICHAÏIOL S.: Guide pratique d'analyse de projets, 3. Auflage, Economica Verlag, Paris 1984.

BUNDESAMT FÜR LANDWIRTSCHAFT: Zweite Etappe der Agrarreform - Agrarpolitk 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'Etivaz 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