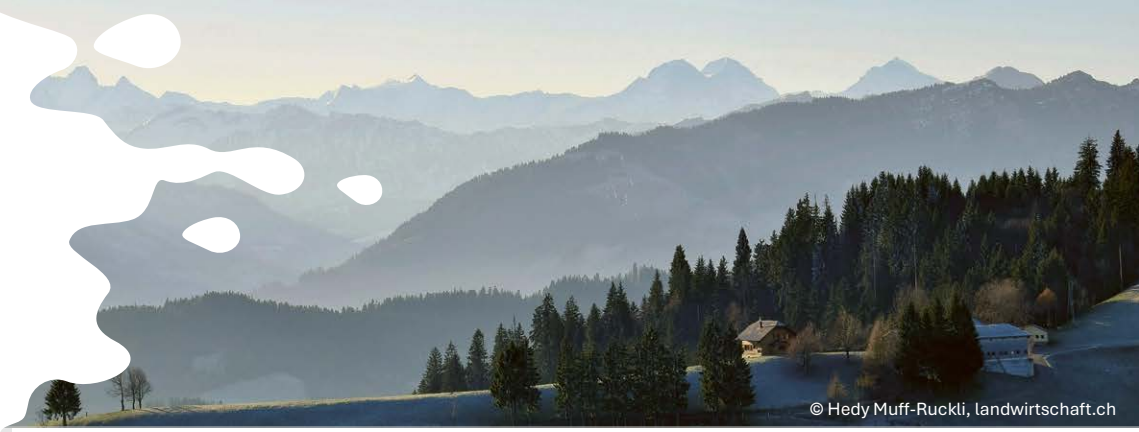
ZMP seit 1907 Milch bewegt! Zentralschweizer Milchproduzenten

Nr. 11/2026
info
für Mitglieder und Interessierte


© Hedy Muff-Ruckli, landwirtschaft.ch

## Editorial

*Carol Aschwanden*

Am Schweizer Milchmarkt bleiben die Herausforderungen gross. Was die Branche aktuell beschäftigt, lesen Sie im Frontartikel von Pirmin Furrer nebenan.

In der letzten ZMP info haben wir die Regionaltagungen SMP angekündigt, die neu allen Milchproduzentinnen und Milchproduzenten offenstehen. Auf Seite 2 finden Sie alle Informationen zur Anmeldung. Die SMP und ZMP freuen sich auf eine rege Teilnahme.

Erfolgreich über die Bühne gegangen ist die Käsereitagung ZMP vom 9. November 2026. Einen Rückblick finden Sie auf Seite 3, die ausführliche Medienmitteilung dazu auf unserer Website.

Auch der Trägerverein cheese-festival darf auf äusserst erfolgreiche und gut besuchte Käsefeste 2026 zurückblicken. Auf Seite 4 nehmen wir Sie mit ans Käsefest in Luzern.

Was uns für Schweizer Käse sehr freut, sind die Auszeichnungen an den Swiss Cheese Awards 2026 in Fribourg. Emmi und Käsereien im ZMP-Gebiet durften Auszeichnungen zahlreich entgegennehmen. Besonders erfolgreich war Emmi an den World Cheese-Awards 2026 in Córdoba, Andalusien (Spanien), einem der bedeutendsten Käsewettbewerbe der Welt. Insgesamt 33 Emmi-Käsespezialitäten wurden ausgezeichnet, zwei davon mit der höchsten Wertung, der Super-Gold-Medaille.

Herzliche Gratulation!

# Milchmarkt weiterhin unter Druck

*Die Schweizer Milchproduktion ist auf hohem Niveau. Und diese begegnet einer veränderten Nachfrage nach Milchprodukten mit mehr Protein statt Fett.*

*Pirmin Furrer*

Der Absatz von Milchprodukten entwickelt sich eigentlich positiv, aber die Produktion und vor allem die Fettmenge liegen weiterhin über der wirtschaftlich verwertbaren Nachfrage. Für Produzenten bedeutet das kurzfristig wenig Spielraum, und die Mehrmengen bedeuten ein erhebliches Risiko für den Schweizer Milchmarkt.

**Weiterhin hohe Milchmengen**

Die Milchproduktion ist in der Schweiz auch 2026 immer noch auf hohem Niveau. In den ersten neun Monaten wurden insgesamt 62 Mio. Kilogramm mehr Milch als im Vorjahr produziert. Zudem sind die Gehalte von Fett und Eiweiss auf hohem Niveau, eigentlich erstaunlich bei diesen Wetterextremen mit Trockenheit, Hitze und Rinderkrankheiten. Seit Juli 2026 liegen die Produktionszahlen Schweiz unter den starken Vorjahreszahlen. Seit dem Start der Winterfütterung sind die Milchmengen nochmals leicht gesunken.

Wie es mit den Einlieferungen weitergehen wird, steht in den Sternen. Es erstaunt uns, wie die Milchproduzenten es trotz grossen Herausforderungen schaffen, mit ihren Tieren eine so hohe Milchproduktion zu erreichen.

**Andere Milchprodukte sind im Trend**

Grundsätzlich stellen wir positive Absatzzahlen im Schweizer Milchmarkt fest. Proteinreiche Produkte wie Quark, Jogurt, Hüttenkäse, Mozzarella und andere Frischprodukte verkaufen sich deutlich besser als im Vorjahr. Bei fettreichen Milchprodukten wie Käse, Rahm und Dauermilchwaren liegt der Absatz unter Vorjahr.

Der veränderte Produktemix, gepaart mit der Mehrproduktion an Milch, lässt das Butterlager nicht im gewünschten Mass sinken. Wir müssen damit rechnen, dass das Butterlager Ende Jahr auf dem Niveau des Vorjahres zu liegen kommt. Und das ist hoch.

Positiv stimmen mich die rückläufigen Milchmengen in Europa. Diese verursachen Preissteigerungen bei ausländischen Milchprodukten. Der Druck aus dem Ausland wird dadurch eher kleiner. Hier besteht eine gewisse Hoffnung, dass der Importdruck abnehmen wird und bessere Perspektiven im Export bestehen.

**Verarbeitungskapazität schwindet**

Leider gibt es in der Schweiz Milchverarbeiter, die sich in der Zukunft weniger im Milchmarkt engagieren möchten oder können. Mit der angekündigten Fokussierung von Cremo auf nur einen Standort und dem Rückzug von HOCHDORF aus der Milchregulierung wird der Druck auf den Milchabsatz zunehmen. Hier ist zu hoffen, dass die fehlenden Verarbeitungskapazitäten durch die bestehenden Unternehmen gut aufgefangen werden können, um unnötigen Druck auf den Milchmarkt zu verhindern.

**Bereinigung Milchfettmarkt unumgänglich**

Es wird unumgänglich sein, dass wir auch im Jahr 2027 den Milchfettmarkt bereinigen und mit Rahm- und Butterexporten entlasten. Die Planungen dazu laufen bereits.

Der Vorstand der Branchenorganisation (BO) Milch wird am 25. November 2026 eine erste Tranche aus dem Fonds Regulierung freigeben. Damit wird ein Ausgleich geschaffen, dass diejenigen Akteure (Milchproduzenten und Verarbeiter), welche die Fettregulierung durchführen, nicht die ganze Last selbst tragen müssen. Das bedeutet eine gewisse Solidarität unter den Akteuren in der Milchbranche und verhindert, dass die Milchpreisedifferenzen unter den Milchkäufern zu gross werden.

Die Herausforderungen am Milchmarkt in den letzten 1 ½ Jahren waren sehr gross. Die hohen Milchmengen in der Schweiz, Europa und auf der ganzen Welt haben uns stark gefordert. Zu viel und zu wenig Milch liegen nahe beieinander. Wichtig scheint mir, dass wir bei den Extremen zusammenstehen und als Milchbranche agieren. So haben wir die besten Chancen, dass nicht unnötig Wertschöpfung verloren geht.

# Regionaltagungen SMP: Jetzt anmelden!

*Die Schweizer Milchproduzenten SMP laden zu den Regionaltagungen 2026/2027 ein. Neben aktuellen Themen der Schweizer Milchwirtschaft steht der direkte Austausch im Mittelpunkt.*

*Vera Gassmann*

Wie bereits in der letzten ZMP info vom Oktober kommuniziert, haben die Schweizer Milchproduzenten SMP das Konzept ihrer Regionaltagungen überarbeitet. Die Veranstaltungen stehen neu auch den Mitgliedern der ZMP offen.

**Aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen**

Die Schweizer Milchwirtschaft steht vor verschiedenen Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, dass die Milchproduzentinnen und Milchproduzenten über aktuelle Entwicklungen informiert sind und sich mit ihren Interessenvertretern austauschen können.

An den Regionaltagungen informieren die SMP über die aktuelle Marktsituation und die politischen Rahmenbedingungen. Weitere Schwerpunkte bilden laufende Projekte und wichtige Themen der Milchbranche sowie die Marketingaktivitäten für Schweizer Milch und Milchprodukte. Die Teilnehmenden erfahren, welche Themen die SMP aktuell beschäftigen und wie sie sich für die Interessen der Milchproduzenten einsetzen.

**Fragen stellen und Anliegen einbringen**

Der persönliche Austausch ist ein wichtiger Bestandteil der Regionaltagungen. Neben den Informationen der SMP bleibt genügend Zeit für Fragen und Diskussionen. Die Teilnehmenden können dabei Themen aus ihrem Betriebsalltag ansprechen und ihre Anliegen direkt einbringen.

Auch der Austausch unter den Milchproduzentinnen und Milchproduzenten soll nicht zu kurz kommen. Im Anschluss an die Präsenzveranstaltung sind alle Teilnehmenden zu einem gemeinsamen Mittagessen eingeladen. Dabei bleibt Gelegenheit, Gespräche zu vertiefen und Erfahrungen auszutauschen.

**Präsenz-Regionaltagung im Gebiet ZMP**

Donnerstag, 14. Januar 2027, um 09.45 Uhr, in der Festhalle Seepark, Sempach LU.

Online-Regionaltagung auf Deutsch

Mittwoch, 10. Februar 2027, 19.30 Uhr

**Jetzt anmelden**

Die Anmeldung für die Regionaltagung SMP erfolgt spätestens zwei Wochen vor dem jeweiligen Veranstaltungstermin. Über den untenstehenden QR-Code gelangen Sie zur Einladung der SMP mit weiteren Informationen und zum Anmeldeformular. Dort sind auch sämtliche Regionaltagungen ausserhalb des ZMP-Gebiets aufgeführt, an denen ebenfalls teilgenommen werden kann, wenn das Datum nicht passen würde.

Nach der Anmeldung erhalten die Teilnehmenden rechtzeitig weitere Angaben zum Veranstaltungsort, zu den Parkmöglichkeiten sowie zu einem allfälligen Nachmittagsprogramm. Wer sich für die Online-Regionaltagung anmeldet, erhält die Zugangsdaten per E-Mail.

QR-Code für Anmeldung

*Die SMP und die ZMP freuen sich auf eine rege Teilnahme und interessante Diskussionen.*

---

**Milchvermarktung und Dienstleistungen**

# Buttersäuresporen in der Winterfütterung

*Mit Beginn der Winterfütterung steigt das Risiko von Buttersäuresporen in der Milch. Eine gute Futterqualität sowie eine konsequente Stall- und Melkhygiene helfen, die Sporenbelastung tief zu halten.*

*Josef Rölli*

**Saubere Futtergewinnung**

Die wichtigste Grundlage für tiefe Sporenwerte wird bereits bei der Futtergewinnung geschaffen. Erdverschmutzungen müssen möglichst vermieden werden. Dazu gehören eine ausreichende Schnitthöhe, eine angepasste Erntetechnik und das Einhalten der Wartefristen nach der Düngung. Verschmutztes, verdorbenes oder verschimmeltes Futter sowie Silagen mit mangelhafter Gärqualität erhöhen das Risiko einer Sporenbelastung. Auch bei der Lagerung und Futterentnahme ist auf saubere und möglichst trockene Bedingungen zu achten.

**Stallhygiene konsequent umsetzen**

Während der Winterfütterung spielt die Stallhygiene eine zentrale Rolle. Futterreste und Schmutzablagerungen in Futterkrippen, Futtermischwagen und Tränkebecken sind regelmässig zu entfernen. Liegeflächen sollten sauber und trocken gehalten werden. Defekte Gummimatten, nasse Liegebereiche sowie morastige, unbefestigte Ausläufe können die Verschmutzung der Tiere zusätzlich fördern.

**Melkhygiene besonders beachten**

Die Zitzen müssen vor dem Ansetzen des Melkzeugs gründlich gereinigt werden, vorzugsweise mit Einwegmaterial. Gleichzeitig sollten Staub und Sprühnebel während des Melkens möglichst vermieden und für genügend Frischluft im Stall gesorgt werden.

**Sporenkonzept ZMP 2026/27**

Bei den Direktlieferanten ZMP werden ab Oktober 2026 regelmässig Sporenproben durchgeführt. Die Beanstandungsgrenze für Milch aus Silobetrieben liegt gemäss dem aktuellen Merkblatt (siehe Beilage) bei 2'000 Sporen pro Liter nach der SY-LAB-Methode. Das Sporenkonzept ZMP 2026/27 setzt deshalb auf die drei Stufen Monitoring und Information, Beanstandung und Verbesserung sowie Sperrung. Ziel ist es, auffällige Betriebe frühzeitig zu informieren und Schäden durch käsereischädliche Sporen möglichst zu verhindern.

Weitere Fragen beantwortet die Melkberatung telefonisch unter 041 429 39 13 oder per E-Mail an melkberatung@zmp.ch.

# Milchmarkt und Milchpreise ZMP

*Die ZMP-Preise für Milch Suisse Garantie und Biomilch Knospe bleiben stabil.*

*André Bernet*

**Marktsituation international**

In der EU lag die Milchproduktion im August 0.6 Prozent über dem Vorjahreswert. Kumuliert war die Produktion von Januar bis August 3 Prozent über Vorjahr. In Deutschland betrug der Abstand zur Vorjahreslinie in der Kalenderwoche 44 noch 0.2 Prozent und nimmt damit kontinuierlich ab. Die Weltmarktpreise für Butter waren Anfang November stabil, während die Preise für Vollmilchpulver und Magermilchpulver weiter zulegten. Die Preise für Schnittkäse in Deutschland sind aktuell stabil bei tiefen Beständen. Der mittlere Preis für konventionelle Milch ab Hof in Deutschland nahm nach den aktuell verfügbaren Zahlen im August gegenüber dem Vormonat um 1 Cent auf 41.1 Cent zu. Der Kieler Rohstoffwert stieg im September erneut kräftig um 3.9 Cent auf 46.5 Cent (ab Hof).

**Marktsituation Schweiz**

Die Schweizer Milchproduktion war im September um 3.7 Prozent unter Vorjahr. Dieser Wert ist aus rapporttechnischen Gründen wohl deutlich zu tief. Ohne Berücksichtigung der Sömmerung war die Produktion um 1.5 Prozent über Vorjahr. Dies zeigt, dass im September die schweizweite Milchproduktion nach wie vor auf einem hohen Niveau war. Das Butterlager war in der Kalenderwoche 45 bei 5'207 Tonnen (Vorjahr 4'899 Tonnen). Der B-Preis hat, nach den Anstiegen in den Vormonaten, im November nochmals auf 62.9 Rappen zugelegt. Im Dezember wird der Preis aufgrund des gestiegenen Magermilchpulver-Preises nochmals deutlich zulegen. Die Schweizer Käseexporte waren im August um 0.6 Prozent unter Vorjahr. Kumuliert waren die Käseexporte um 3.8 Prozent über Vorjahr. Die Käseimporte haben um 4.4 Prozent zugelegt, kumuliert um 3.8 Prozent.

**Milchproduktion ZMP**

Die Milchproduktion der ZMP-Lieferanten Suisse Garantie lag im Oktober um 4.7 Prozent über dem Vorjahreswert. Unter Berücksichtigung der Neulieferanten und der Wechsler aus der Tunnellösung lag die Produktion 2.4 Prozent über Vorjahr. Aktuell sind die Milcheinlieferungen etwa auf Vorjahresniveau. Milchmengen aus den Käsereien übertrafen im Oktober den Vorjahreswert um 17 Prozent. Einschliesslich dieser Mengen lag der Milcheinkauf der ZMP für Suisse Garantie um 5.3 Prozent über Vorjahr. Die Milchproduktion befindet sich damit weiterhin auf einem hohen Niveau, zumal bereits der Vorjahreswert ausserordentlich hoch war.

**Milchpreise ZMP**

| | November 2026 | ab 1. Dezember 2026 |
|---|---|---|
| **Milch Suisse Garantie** | | |
| Basispreis | 63.5 Rp./kg | 63.5 Rp./kg |
| Milch a. MVM | 53.0 Rp./kg | 53.0 Rp./kg |
| **Biomilch Knospe** | | |
| Basispreis | 93.0 Rp./kg | 93.0 Rp./kg |
| Milch a. MVM | 85.0 Rp./kg | 85.0 Rp./kg |

Die Biomilchproduktion der ZMP-Lieferanten lag im Oktober um 1.9 Prozent über Vorjahr. Unter Berücksichtigung der Neulieferanten lag die Produktion 0.9 Prozent über Vorjahr. Das Biobutterlager lag in der Kalenderwoche 45 immer noch bei hohen 538 Tonnen und damit um 315 Tonnen über Vorjahr.

**Milchpreise ZMP**

Der Basispreis für Milch Suisse Garantie ZMP bleibt im Dezember unverändert. Ob er auch im Januar gehalten werden kann, entscheidet der Vorstand der BO Milch an der Sitzung vom 25. November 2026.

Die Preise für Biomilch Knospe ZMP bleiben ebenfalls stabil.

# Rückblick Käsereitagung ZMP vom 9. November 2026

*Export stärken, Importdruck meistern – wie bleibt Schweizer Käse international konkurrenzfähig? Diese Frage stand im Zentrum der 12. Käsereitagung ZMP mit rund 100 Teilnehmenden in Sempach.*

*Robert Schwarz*

Martin Spahr von Switzerland Cheese Marketing zeigte die Entwicklungen im Schweizer Käsemarkt auf. Während die Exportmengen zulegen, stehen Exportwert und Preise unter Druck. Gleichzeitig nehmen die Käseimporte weiter zu. Eine konsequente Differenzierung über Herkunft, Qualität, Tradition und Handwerk gewinnt deshalb an Bedeutung. Prof. Dr. Mathias Binswanger von der Fachhochschule Nordwestschweiz erläuterte, weshalb die Schweizer Landwirtschaft im freien Markt strukturell im Nachteil ist. Hohe Produktionskosten und das Schweizer Lohn- und Kostenniveau erschweren die internationale Wettbewerbsfähigkeit. Handlungsbedarf sieht Prof. Dr. Mathias Binswanger unter anderem bei der Verkäsungszulage und den Rahmenbedingungen für die Käsereimilch. Lars Mächler und Patrik Diss von Emmi zeigten am Beispiel Kaltbach, wie sich Schweizer Käse mit Herkunft, handwerklichem Können und einer starken Marke differenzieren kann. Michael Schwarz von Aldi Süd DE beleuchtete die Sicht des europäischen Detailhandels, während Sandro Renz von Hardegger Käse die Herausforderungen aus Sicht des Schweizer Käsehandels aufzeigte.

Roland Wyss, Chefredaktor von foodaktuell, führte durch die Tagung und leitete die abschliessende Podiumsdiskussion.



**Das Fazit:**

Für einen langfristig erfolgreichen Käseexport braucht es wettbewerbsfähige Rahmenbedingungen, eine gemeinsame Strategie der Käsebranche und Strukturen, die sich den veränderten wirtschaftlichen Bedingungen anpassen.

# Rückblick cheese-festival 2026

*Am Samstag, 17. Oktober 2026, fand auf dem Kapellplatz in Luzern das traditionelle cheese-festival statt.*

*Vera Gassmann*

Von 9.00 bis 17.00 Uhr drehte sich auf dem Kapellplatz in Luzern alles um den Käse. Das cheese-festival bot Gelegenheit, die Schweizer Käsekultur kennenzulernen und verschiedene Spezialitäten zu entdecken.

Das Käsefest Luzern ist der grösste Käsemarkt der Zentralschweiz. Das Angebot reichte von bekannten Klassikern wie Sbrinz AOP und Emmentaler AOP bis hin zu besonderen Kreationen kleiner Käsereien. Der Anlass bot damit einen Einblick in das Handwerk der Schweizer Käseherstellung.

**ZMP engagiert sich für Schweizer Käse**

Auch die ZMP war wieder mit ihrer melkbaren Kunststoffkuh vor Ort. Gross und Klein konnten ihre Melkkünste unter Beweis stellen und dabei köstliche Emmi-Produkte gewinnen. Besonders bei den Kindern und den zahlreichen Touristinnen und Touristen sorgte das Kuhmelken für Begeisterung.

Die ZMP ist Trägerin im Verein cheese-festival und unterstützt damit die Förderung der Schweizer Käsekultur. Mit den Käsefesten wird die Vielfalt regionaler Käsespezialitäten einem breiten Publikum nähergebracht. Gleichzeitig bieten sie den Käsereien die Möglichkeit, ihre Produkte vorzustellen und mit den Konsumentinnen und Konsumenten in Kontakt zu treten.









*Impressionen vom cheese-festival 2026 (Käsefest Luzern am 17. Oktober 2026).*

# Bewirtschafterwechsel melden!

*Vera Gassmann*

Steht bei Ihnen per 1. Januar 2027 ein Bewirtschafterwechsel an?

Dann bitten wir Sie, uns das vollständig ausgefüllte Formular «Mutation Mitgliedschaft» bis spätestens Ende Jahr per Post einzureichen. So können wir sicherstellen, dass alle Daten für die Mitgliedschaft fristgerecht und korrekt angepasst werden. Das Formular finden Sie im Extranet/Mitglieder-Login im Bereich Dokumente, anschliessend unter «Milchvermarktung ZMP» und dort unter «Mutation».

Bei Fragen oder Unklarheiten hilft Ihnen gerne Irene Rölli unter der Telefonnummer 041 429 39 21 weiter.

## Agenda

**Sitzungen Vorstand ZMP**
14. Dezember 2026
29. Januar 2027
18. Februar 2027
16. März 2027
22. April 2027
21. Mai 2027
14. Juni 2027
20. August 2027
08./09. September 2027 (Strategieseminar)
19. Oktober 2027
29. November 2027

**Sitzungen Präsidentenkonferenz ZMP**
30. März 2027
23. August 2027
27. Oktober 2027

**Regionaltagung SMP in der Zentralschweiz**
14. Januar 2027, Festhalle Sempach

**ZMP am Tag der Milch 2027**
10. April 2027, Kapellplatz Luzern

**Delegiertenversammlung ZMP 2027**
13. April 2027, Festhalle Sempach

**ZMP an der LUGA 2027**
30. April bis 9. Mai 2027, Messe Luzern

**Polit-Treffpunkt ZMP**
26. August 2027


## Impressum

**Redaktion ZMP info**
Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP
Friedentalstrasse 43, CH-6002 Luzern
Telefon 041 429 39 00
E-Mail: zmp@zmp.ch, www.zmp.ch

Find us on Facebook

**Satz/Produktion**
Layout/Satz: ZMP
Produktion: Brunner Medien AG, Kriens

Gedruckt auf FSC-Papier

Druckprodukt mit finanziellem Klimabeitrag
ClimatePartner.com/11031-2611-1006