



Landschaft mit Kühen: Die Zentralschweizer Milchviehbetriebe besitzen in Bezug auf Nachhaltigkeit einen entscheidenden Vorteil. Bild: zVg

# Milch- und Käseproduktion in der Zentralschweiz – wohin geht der Weg?

Die Genossenschaft der Zentralschweizer Milchproduzenten verleiht den Milchproduzenten eine Stimme und vertritt ihre Interessen. Mit ihren aktuell fast 3'000 Mitgliedern ist sie eine der grössten und bedeutendsten Produzentenorganisationen in der Schweiz, welche die Milch ihrer Mitglieder einkauft, die Logistik organisiert und die Milch an die verarbeitenden Unternehmen verkauft. Was eine nachhaltige Landwirtschaft anbelangt, fordert die Genossenschaft ein konsequentes Miteinander.

Wenn es um gesundes Essen geht, ist er aktuell einer der meistverwendeten Begriffe: «Superfood». Dabei dreht es sich meist um vermeintlich besonders gesunde Lebensmittel wie Chiasamen oder Granatapfel. Längst bevor der Begriff «Superfood» Einzug in die Marketingabteilungen fand, war die Milch als Vielkönnlerin bekannt. Milchprodukte sind natürliche und – im Gegensatz zu vielen angesagten «Superfoods» – einheimische Lebensmittel und reich an fast allen Nährstoffen in optimaler Menge und gutem Mischverhältnis.

Besonders zu erwähnen sind das hochwertige Eiweiss und leicht verdauliches Fett, Kalzium sowie B-Vitamine. Die Wissenschaft zeigt immer wieder, dass Milch und Milchprodukte vielfältige gesundheitliche Vorteile bringen: Ihre Inhaltsstoffe fördern den Aufbau von Knochenmasse und Muskeln. Zudem können sie dabei helfen, schlank zu bleiben. Für Sporttreibende ist Milch ein ideales Regenerationsgetränk, um beschädigte Muskeln zu reparieren und den Flüssigkeitsverlust wieder auszugleichen. Milchsäurebakterien unterstützen ausserdem die natürliche

**Genau jetzt!**



**Keine «LUGA», keinen «Tag der Milch»:**  
Wir lassen Sie nicht im Stich und lancieren eine Frühlingsoffensive. Für unsere Milch aus der Region. Für Genieserinnen und Genieser.

Weitere Informationen unter: [www.zmp.ch](http://www.zmp.ch)

**ZMP Milch bewegt!**  
Zentralschweizer Milchproduzenten

**UNTERWEGS MIT DER KRAFT DER NATUR.**

**100% GENUSS OHNE KRISTALLZUCKER**



**JOGURT PUR**  
MANGO-PASSIFRUCHT & DATTEL  
OHNE KRISTALLZUCKER  
NUR JOGURT & FRUCHT

**JOGURT PUR**  
HALDBEEREN & DATTEL  
OHNE KRISTALLZUCKER  
NUR JOGURT & FRUCHT



So kann einheimischer «Superfood» aussehen. Bild: Swissmilk



Einheimischer Superfood Mozzarella: Es muss ja nicht immer Hamburger oder Kebab zum Mittagessen sein. Bild: Swissmilk



Sieht gesund aus, oder? Und dies mit ausschliesslich einheimischen Produkten. Bild: Swissmilk

Darmflora. Auch auf Zivilisationskrankheiten wie Bluthochdruck oder Diabetes hat Milch eine positive Wirkung. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen empfiehlt täglich drei Milchprodukte-Portionen, also zum Beispiel ein Glas Milch, einen Becher Joghurt und ein Stück Käse. Sie tragen wesentlich dazu bei, den Nährstoffbedarf zu decken.

### Wie (un)gesund sind Fruchtjoghurts?

Obwohl für gesunde Ernährung der Konsum von Milchprodukten empfohlen wird, werden nicht alle Milchprodukte vorbehaltlos als gesund angesehen. Beispielsweise hört man oft, Fruchtjoghurts seien eine Zuckerfalle. Die Diskussionen über den Zuckergehalt von Fruchtjoghurts sind berechtigt und wichtig. Fruchtjoghurts enthalten viel Gutes aus der Milch und den Früchten und können Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sein. Aber: Vielen schmecken sie eben besonders gut, wenn sie zusätzlichen Zucker enthalten. Der Zucker gleicht die Säure vieler Früchte aus und intensiviert den Geschmack. Wichtig ist deshalb, solche und andere mit Zucker angereicherte Produkte bewusst und mit Mass zu konsumieren.

Während die Eigenverantwortung bei jedem selbst liegt, können Lebensmittelhersteller wie Emmi die KonsumentInnen bei einer gesunden Ernährung unterstützen. Beispielsweise, indem der Zuckergehalt in den erwähnten Fruchtjoghurts kontinuierlich gesenkt wird. So gewöhnen sich die Leute langsam an weniger Süsse, ohne bewusst auf Genuss verzichten zu müssen. Und es gibt auch immer mehr Fruchtjoghurts auf dem Markt, die deutlich weniger Zucker enthalten und auch auf künstliche Süsse verzichten.

So beispielsweise das neue «Jogurtpur» von Emmi, das mit ganz fein gemahlenden Datteln gesüsst wird.

### Ein wichtiger Player in der Region

Milch ist nicht nur eine Vielkönnlerin, sondern hängen in der Zentralschweiz auch viele Arbeitsplätze an der Milchwirtschaft. Je nach Berechnung und Einbezug der vor- und nachgelagerten Branchen, zum Beispiel Futtermittellieferanten, Landmaschinen- und Stallbauunternehmen, Käseereien und Molkereien, hängen zwischen 8'000 und 10'000 Arbeitsplätze von der Zentralschweizer Land- und Milchwirtschaft ab.

Die Genossenschaft der Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) mit Sitz in Luzern verleiht den Milchproduzenten eine Stimme und vertritt unter anderem gegenüber der Politik ihre Interessen. Mit ihren aktuell etwas über 2'950 Mitgliedern ist die ZMP eine der grössten und bedeutendsten Produzentenorganisationen in der Schweiz, welche die Milch ihrer Mitglieder einkauft, die Logistik organisiert und die Milch an die verarbeitenden Unternehmen verkauft.

### Ein Land der Molkereien

Emmi wiederum ist aus dem Zentralschweizerischen Milchverband (MVL) hervorgegangen. 1993 hat der MVL die kommerziellen Tätigkeiten in eine

**Mach mit beim grossen Swiss-Quiz.**  
[swissmilk.ch/swissquiz](http://swissmilk.ch/swissquiz)



**swissmilk green**  
Schweiz. Natürlich.

**GEWINNE EINEN AUFENTHALT FÜR DICH UND DEINE FREUNDE IN ZERMATT IN EINEM TRAUMHAFTEN CHALET ODER EINKAUFSGUTSCHEINE.**

**swissmilk**



Im Gebiet ZMP hat es zusätzlich noch 45 gewerbliche Käsereien, vor allem Emmentaler- und Sbrinzkäsereien sind hier traditionsbedingt angesiedelt – und Sbrinz AOP ist ein echter Zentralschweizer, der seit Jahrhunderten hier seinen Ursprung hat. Die Zentralschweiz zeichnet sich generell durch ihre Molkereien aus. Emmi ist die grösste Molkerei, gefolgt von Hochdorf, der drittgrössten Molkerei der Schweiz. Doch auch andere Molkereien wie Baer in Küssnacht oder die Neue Napfmilch sind hier wichtige Nischenplayer. Im Sommer spielen auch die zahlreichen Alpkäsereien eine wichtige Rolle, insbesondere in den Urkantonen.

### Fokus auf Nachhaltigkeit

Die ZMP hat in ihren strategischen Zielen definiert, dass sie eine nachhaltige Milchproduktion anstrebt. Doch gehe dies nicht von einem Tag auf den anderen, wie die Genossenschaft betont. Gemeinsam mit Emmi und anderen Partnern arbeitet sie an Nachhaltigkeitsprojekten. So war sie aktiv an der Erarbeitung des neuen Standards für Milch («swissmilk green») beteiligt.

In einem ersten Schritt wurde das Tierwohl stark gewichtet. Dieser Standard soll nun rasch auch in Bezug auf die Klimaziele weiterentwickelt werden. Emmi und ZMP engagieren sich hier gemeinsam in der Branchenorganisation Milch. Vor allem Emmi treibt die Nachhaltigkeit stark voran. Auch die ZMP ist sich bewusst, dass nachhaltiges Wirtschaften der Standard von morgen ist und diesbezüglich enorme Herausforderungen auf die Milchbauern warten.

### Zu viele Lebensmittel landen im Abfall

Denn Tiere, vor allem Wiederkäuer, verursachen Treibhausgasemissionen, die Nahrungsmittelproduktion verursacht grundsätzlich Treibhausgasemissionen. So lange es Menschen mit ihrem Bedürfnis nach Nahrung gibt, wird die Nahrungsmittelproduktion nicht Netto-0 sein. Entscheidend sei das Konsumverhalten, denn letztendlich produziere die Landwirtschaft das, was die Konsumentinnen und Konsumenten nachfragen, so die ZMP.

Die Genossenschaft erinnert auch daran, dass fast ein Drittel der produzierten Nahrungsmittel schlussendlich im Abfall lande. Gerade bei diesem Thema könnten sehr viel Treibhausgasemissionen und Ressourcen wie Wasser eingespart werden. Denn die Menge, welche im Abfall landet, müsste gar nicht erst produziert werden. Das bedeutet aber auch, dass Nahrungsmittel für reiche Länder zu günstig sind, da sich die Menschen ansonsten diese Verschwendung gar nicht leisten könnten.

### Geeignet für die Milch- und Fleischproduktion

Die Zentralschweizer Milchproduzenten müssen den Spagat zwischen Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit meistern. Denn mit der Einleitung der neuen Agrarpolitik 1999 sowie der Abschaffung der Milchkontingentierung nahm der Strukturwandel in der Milchwirtschaft an Fahrt auf. Die Betriebe mussten wachsen, um langfristig überleben zu können.

Aktiengesellschaft ausgelagert, welche dann «Emmi» genannt wurde, wie die Marke Emmi, deren Geburtsstunde auf das Jahr 1948 zurückgeht. 1999 hat sich der MVL in ZMP umbenannt. Die ZMP besitzt via ihre 100-prozentige Tochtergesellschaft ZMP Invest AG über 53 Prozent am Aktienkapital von Emmi. Rund 80 Prozent der von den Milchlieferanten ZMP produzierten Milch liefert die ZMP an Emmi. Die Dividende der Emmi fliesst gemäss Aktienkapitalanteil in die ZMP Invest AG. Über zwei Drittel dieser Dividende fliesst als Rückvergütung an die ZMP-Mitglieder. Damit sind sie direkt am Emmi Erfolg beteiligt.

Die Zentralschweizer Milchviehbetriebe sind im Schweizer Vergleich kleiner. Das Gebiet erstreckt sich über zirka 55 Prozent Tal- und 45 Prozent Berggebiet. Die Topografie und die begrenzte landwirtschaftliche Nutzfläche setzen dem Wachstum auch Grenzen. Jedoch besitzen die Zentralschweizer Milchviehbetriebe in Bezug auf Nachhaltigkeit auch einen entscheidenden Vorteil: In diesem Gebiet wächst vorwiegend Gras, Ackerbau ist nur beschränkt im Talgebiet möglich. Somit ist die Zentralschweiz ein geeignetes Gebiet für die Milch- und Fleischproduktion – und eine standortgerechte Milchproduktion trägt zur Nachhaltigkeit bei. Die Kühe holen von Frühjahr bis Herbst ihr Futter auf der Weide oder erhalten frisches Gras, im Winter gibt es Heu.

### Gemeinsam anpacken

Etwas über ein Drittel der ZMP-Milchbauern sind eher kleinere Betriebe, gut die Hälfte mittelgrosse. Die grösseren Betriebe sind vor allem in den Gebieten Luzern, Freiamt und Zug anzutreffen. Die Grösse ist jedoch nicht der alleinige Faktor für Erfolg. Die ZMP zählt auch kleinere und mittlere Betriebe, die innovativ und erfolgreich unterwegs sind. Die Milchbauern mit den eher kleineren Betrieben sind oft noch im Nebenverdienst tätig. Die Betriebsstrategie und das kontinuierliche Kostenmanagement sowie die Nachfolgeregelung sind oft viel entscheidender für das langfristige Überleben eines Hofes.

Auch die ZMP rüstet sich für die Zukunft. Insbesondere steht im Zentrum, die Milchproduktion in der Zentralschweiz nachhaltig auszurichten, vor allem in den eher tierintensiven Gebieten. Eine weitere grosse Herausforderung ist die Weiterentwicklung der Agrarpolitik. Im Fokus steht auch hier die Nachhaltigkeit, vor allem in ökologischen Themen. Hier fordert die ZMP in der künftigen Agrarpolitik ein Gesamtpaket über die ganze



Käsemeister André Rust in seiner Käserei in Walchwil.

Bild: zVg

Ernährungs-Wertschöpfungskette hinweg – von der Urproduktion bis zum Konsum. Auf Bundesebene verlangt die Genossenschaft eine ämterübergreifende Koordination. Konsumenten gegen Bauern sei nicht zielführend, die Herausforderungen, welche der Klimawandel mit sich bringt, müssten gemeinsam angepackt werden.

### Alpkäse: grosse Beliebtheit

Die grossen Rohmilchkäsesorten wie zum Beispiel Emmentaler oder Le Gruyère AOP haben viel Gewicht im Export. Sie alle werden in den gewerblichen Käsereien produziert und sind Traditionsprodukte der Schweiz, die es seit Jahrhunderten gibt. Alpkäse wird dagegen kaum exportiert, sondern ausschliesslich in der Schweiz konsumiert. Um ihn im grösseren Stil zu exportieren, hätte es zu wenig Alpkäse. Er ist nicht nur bei Frau und Herr Schweizer beliebt, auch TouristInnen lieben ihn. Mit ihm konsumiert man ein Stück ursprüngliche Schweiz, die unverwechselbar ist – deshalb ist Alpkäse auch mit vielen Emotionen verbunden.

Das zeigt auch die zunehmende Beliebtheit von Alpabfahrten und Alpkäsemärkten bei der Bevölkerung – hier gibt es keinen Stadt-Land-Graben. Die ZMP geht mit dem cheese-festival in die Stadt, weil die Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend Alpkäse oder die gewerblich produzierten Rohmilchkäse und Spezialitäten suchen. Auch ein Stück Sbrinz oder Emmentaler AOP beinhaltet viel Tradition, Ursprung und Geschichte.



Jörg Kenel aus Walchwil bei der Arbeit.

Bild: zVg

Simon Bertschi in Zusammenarbeit mit der ZMP und deren Partnern

**ENTDECKEN SIE DIE GEHEIMNISSE DES GRUYÈRE AOP!**

Ausstellung:  
**"Gruyère AOP als Erlebnis der Sinne"**  
Le Restaurant - Le Marché Gruérien

LA MAISON DU GRUYÈRE - CH-1663 Pringy-Gruyères  
Tel. 026 921 84 00 - [www.lamaisondugruyere.ch](http://www.lamaisondugruyere.ch) - 7/7

**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND

**Unser Schweizer Käse.**

Schweiz. Natürlich.

**Ihre Spezialisten für Produkte aus:  
Büffel-, Kuh- und Schafsmilch**

Feines aus guter Milch!

[www.chaes-huette.ch](http://www.chaes-huette.ch)

**Chäs-Hütte**  
6344 - Meierskappel

**Alp erleben –  
die interaktive Schweizer Karte.**

Feine Rezepte mit Alpkäse  
[schweizeralpkäse.ch/](http://schweizeralpkäse.ch/)  
alpkäse-rezpte

**alpkäse**  
schweizeralpkäse.ch  
Alp erleben  
Alpgeschichten

**Unser Schweizer Käse.**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

Schweiz. Natürlich.