

# Der offene Käsemarkt weckt Hoffnungen

Die Preise für Milch und Käse dürften weiter sinken. Doch Milchproduzenten und Käser im Thurgau sehen den Wegfall der Zölle vor allem als Exportchance.

**FRAUENFELD** – So löchrig wie ein Emmentaler ist der Schweizer Käsemarkt seit dem letzten Freitag. Die Zölle auf Käse sind zwischen der Schweiz und der EU abgeschafft, und die Grossverteiler haben die Preise für ausländischen Käse auch bereits gesenkt. Die Thurgauer Käser beurteilen die Liberalisierung des Käsemarktes trotzdem gelassen. «Der Thurgau ist emmentalerlastig», begründet dies Käsermeister Ruedi Halter, Präsident des Thurgauer Milchkäuferverbandes. Und der Emmentaler, der im Thurgau hergestellt wird, sei grösstenteils für den Export bestimmt. Rund 32000 Tonnen Emmentaler werden in der Schweiz jährlich produziert, davon stammt rund ein Sechstel aus dem Thurgau.

## Emmentalermenge reduziert

Allerdings gestaltete sich der Export des Emmentalers in letzter Zeit nicht

einfach. Die Reduktion der Käseproduktion verbunden mit Preiserhöhungen im Jahre 2006 und das warme Wetter hätten dazu geführt, dass der Absatz zurückgegangen sei. Die Sortenorganisation Emmentaler habe mit einer Reduktion der Menge darauf reagiert. Ähnliches erwartet Halter auch für Tilsiter und Appenzeller, die von der Marktöffnung stärker betroffen seien. Beim Emmentaler werde es eher einen leichten Preisrückgang geben. «Das A und O ist aber die Qualität des Käses.» Die Anforderungen an die Emmentaler-Produktion müssten hoch sein, so sei bereits die Ursprungsbezeichnung Emmentaler Switzerland AOC eingeführt worden. Mit guter Qualität habe der Thurgauer Emmentaler auch gute Exportchancen, die noch stärker genutzt werden könnten.

Was die Käsepreise im Inland angeht, erwartet Halter, dass vor allem Mozzarella und Feta deutlich günstiger werden. «Andere gute Käse aus dem Ausland sind auch bei uns teuer.» Die Käser könnten darum mit der Öffnung des Marktes leben.

Die Folgen seien nicht einfach abzuschätzen, sagt Alfred Ernst, Geschäfts-

führer des Thurgauer Milchproduzentenverbandes. Je nach Sorte seien Käsereien unterschiedlich betroffen, denn auch in der Ostschweiz gebe es solche, die Weichkäse herstellen.

## Mehr Milch, tieferer Preis

Die Milchproduzenten können aber laut Ernst von Massnahmen profitieren, die das Bundesamt für Landwirtschaft für die drei Übergangsjahre bis zur Abschaffung der Milchkontingente getroffen hat. Um zu verhindern, dass ausländische Milch die Schweizer Milch zu sehr verdrängt, können Milchproduzenten-Organisationen Verträge abschliessen, mit denen Mehrmilchmengen für Exportprodukte produziert werden können, jedoch zu einem tieferen Preis. So könnten die Exportchancen verbessert werden. Auch für das Inland hat der Bund eine zusätzliche Milchmenge freigegeben.

Ernst geht denn auch davon aus, dass der Milchpreis, der heute zwischen 65 und 74 Rappen pro Liter beträgt, weiter sinken wird. Hauptauslöser sei aber nicht der offene Käsemarkt, sondern die Agrarpolitik des Bundes. Support in Höhe von Dutzenden von Millionen Franken werde bis 2011 entfallen. MARC HALTNER



Kann seine Produkte seit Freitag zollfrei ausführen: der Thurgauer Käser. Bild: sb