

△ Die Breitenburger Milchzentrale stellt Käseprodukte für die weiterverarbeitende Industrie her – Haltungsformen spielen dabei keine Rolle.

INTERVIEW

Erfolgreich mit HF 1-Milch

Entgegen dem scheinbaren Trend entscheidet sich die Molkerei Breitenburger Milchzentrale eG bewusst gegen die Umstellung auf höhere Haltungsformstufen. Warum?

Herr Schygulla, Sie sind Geschäftsführer der Breitenburger Milchzentrale und haben sich bewusst gegen die Zertifizierung von höheren Haltungsformstufen (HF) entschieden. Warum?

Schygulla: Wir sind davon überzeugt, dass konventionell, also in der HF 1 gehaltene Kühe genauso viel Tierwohl genießen können, wie Tiere in höheren Haltungsformstufen. Die Zertifizierung der Haltung sagt über das Tierwohl nichts aus.

Darüber hinaus ist für uns als Verarbeiter die Milchqualität entscheidend und darauf hat die Haltungsform keinen Einfluss. Wir haben in Deutschland mit dem QM-Standard ein strenges Zertifizierungs- und Auditierungssystem, das Milcherzeuger wie Molkereien erfüllen müssen. Leider

wird die konventionelle Milchproduktion in der öffentlichen Diskussion fast schlecht dargestellt. Zu Unrecht.

Wie stehen Ihre Lieferanten dazu?

Schygulla: Wir bekommen viel Zuspruch und auch Anfragen von Betrieben, die zu uns liefern wollen. Die Landwirte sparen Kosten, zum Beispiel für gentechnikfreie Futtermittel, ersparen sich Umbaukosten sowie Audits und Co. Solange es in unseren Absatzmärkten keine Nachfrage nach anderen Qualitätsmerkmalen gibt, ist die Zertifizierung nach höheren Haltungsformstufen überflüssig. Wir glauben, dies wird auch in Zukunft so bleiben und nehmen gerne weitere Betriebe mit konventioneller Haltung aus unserer Region auf.

SCHNELL GELESEN

Die Haltungsform hat nicht per se einen Einfluss auf das Tierwohl und keinen Effekt auf die Milchqualität, sagt Holger Schygulla, Geschäftsführer der Breitenburger Milchzentrale eG.

Im Export spielen höhere Haltungsformen keine Rolle, deshalb zertifiziert und vermarktet die Genossenschaftsmolkerei nur Milch nach QM-Standard.

Die Segmentierung der Milch erhöht die Kosten und gefährdet die Wettbewerbsfähigkeit deutscher Ware am Weltmarkt.

Die weltweite Nachfrage nach Milch wird weiter steigen und Chancen für konventionelle Milcherzeuger bieten.

Immer mehr Einzelhändler stellen ihr Sortiment auf höhere Haltungsformstufen um. Wie gehen Sie damit um?

Schygulla: Wir vermarkten keine Produkte direkt an den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Aktuell vertreiben wir etwa 85 % unserer Produkte in Europa und exportieren in ausgewählte Drittländer im Mittleren Osten, Afrika und Asien.

Damit sind wir in guter Gesellschaft, denn ca. 50 % der deutschen Milch geht in den Export. Hierbei spielt die Haltungsform überhaupt keine Rolle. Deshalb ist es gefährlich, wenn wir in Deutschland unsere Produkte mit zusätzlichen Kosten belegen und uns den Wettbewerb erschweren.

Einige Molkereien und Landwirte setzen auf höhere Haltungsformen, weil sie damit einen Mehrwert erwirtschaften können. Wie sehen Sie das?

Schygulla: Der Schritt ist natürlich nachvollziehbar. Doch die Differenzierung der Haltungsformen darf die Standard-Milchproduktion nicht schlechterstellen.

**„Etwa 50 % der deutschen
Milch geht in den Export.
Dabei spielt die
Haltungsform keine Rolle.“**

Zur Person

Holger Schygulla ist seit 2016 Geschäftsführer der Breitenburger Milchzentrale eG. Er ist Mitglied des drv Fachausschusses Milchwirtschaft, des Fachrates der Fachvereinigung landwirtschaftlicher Waren- und Dienstleistungsgenossenschaften und des Fachbeirats Milch beim LKV Schleswig-Holstein e.V. Darüber hinaus ist er Aufsichtsratsmitglied der Biolac-MTS GmbH.

Und die Frage ist: Wie lange zahlt der Handel die Aufpreise? Wie viel sind Verbraucher bereit, mehr zu zahlen? Wir alle wissen: Viele Bürgerinnen und Bürger kaufen Lebensmittel sehr preisorientiert ein.

Der Handel, aber auch Verbraucher, behaupten oft das Gegenteil, oder?

Schygulla: Natürlich bestätigt jeder Konsument, dass er mehr Tierwohl möchte, wenn man ihn danach fragt. Doch die Zahlen sagen etwas anderes. Das kann man z. B. am Umsatz von Biolebensmitteln in Deutschland sehen. Der Anteil stagniert seit Jahren im einstelligen Bereich – und stellt somit weiterhin nur eine Nische dar.



Foto: Breitenburger Milchzentrale eG

Welche Gefahren sehen Sie, wenn wir Milchprodukte weiter segmentieren?

Schygulla: Mit der Segmentierung nach Haltungsformen wollen sich Händler von Wettbewerbern abheben und bestimmte Produkte zu höheren



MILCHLEISTUNG
RATION
KÄLBERAUFZUCHT
FRUCHTBARKEIT



Sichern Sie die Milch der Zukunft

VON GEBURT AN EIN STAR

LÜFTEN SIE DAS GEHEIMNIS DER STARS VON MORGEN. Aktivieren Sie durch IgluVital mit 60 % Magermilchpulver das zukünftige Leistungspotenzial Ihrer Tiere. Wann kommen Sie an Bord? Next Dimension Dairy Farming bekommen Sie unter +49 (0) 9371 940174 oder beratung@josera.de

JOSERA. Mission zur Milchstraße.
www.josera-agrar.de



△ Die Breitenburger Milchzentrale verarbeitet im Werk in Itzehoe (Schleswig-Holstein) in diesem Jahr rund 220 Mio. kg Milch und will weiter wachsen.

Preisen anbieten. Das ist aus Händler-sicht nachvollziehbar. Doch die Konsequenz ist, dass die Anforderungen in der Produktionsstufe steigen und steigen. Diese Mehrkosten zahlen die Landwirte. So wie wir es bereits beim GVO-frei Label gesehen haben.

Wir erhöhen Produktionskosten und gefährden unsere Wettbewerbsfähigkeit. Die Folge: Wir verlieren Höfe, die diese höheren Anforderungen und Mehrkosten nicht tragen können.

Die deutsche Milchwirtschaft sollte sich also mehr am Export orientieren? Wenn man sich bspw. die Produktionskosten in Irland oder Neuseeland anschaut, scheint das kaum möglich?

Schygulla: Mit Commodity-Produkten, also standardisierten und aus-

tauschbaren Produkten, ist der Wettbewerb am Weltmarkt natürlich schwierig. Grundsätzlich gibt es aber viel Potenzial: Weltweit steigt die Nachfrage nach Molkereiprodukten und das wird auch in den nächsten Jahren so bleiben.

Wie können wir reagieren?

Schygulla: Wir können uns jetzt überlegen, ob wir an der steigenden Nachfrage teilhaben wollen oder nicht. So, wie es sich momentan entwickelt, setzen wir die Forderungen des Einzelhandels um und verteuern hierzulande die Produktion von qualitativ gleichwertigen Produkten. Das bedeutet: Die Exportmärkte beliefern künftig Neuseeland, die USA oder Algerien, wo bspw. gerade die größte Molkerei der Welt gebaut wird.

In Deutschland gibt es neben dem LEH noch andere große Absatzwege, wie die Gastronomie oder insbesondere die Industrie. Auch dort fragt niemand nach Haltungsformstufen. Deshalb warne ich davor, die Produktionskosten für Milch künstlich zu erhöhen – ohne dass es Einfluss auf die Qualität hat.

Wie gelingt es Ihnen, unabhängig vom LEH zu bleiben?

Schygulla: Wir sind mit ca. 220 Mio. kg verarbeiteter Milchmenge relativ klein und dadurch sehr beweglich. Gleichzeitig machen wir aber auch unsere Hausaufgaben, was die Kosten und die Produktivität im Werk angeht.

In unserer Vermarktung setzen wir nicht auf Standardware. Sondern höherwertige, nicht so leicht austauschbare Produkte, die den Kunden in der Verarbeitung einen Mehrwert bringen. So zum Beispiel Cagliata, der für die Mozzarella-Produktion verwendet wird oder Gouda für die Pizza-Produktion. Wir setzen in unserem Kundenmanagement auf langfristige Partnerschaften und bleiben trotzdem flexibel, falls sich Absatzmärkte verändern.

Was ist, wenn beispielsweise eine Tierseuche wie die Maul- und Klauenseuche den Export beeinflusst?

Schygulla: Wenn internationale Märkte wegen einer Tierseuche wegbrechen, dann hat die Milchwirtschaft in Deutschland insgesamt ein riesiges Problem. Der Exportanteil liegt ja, wie erwähnt, bei rund 50 %. Dann sind nicht nur wir betroffen.

Was müsste sich ändern und wen sehen Sie in der Pflicht, um den Einfluss des Handels in Grenzen zu halten?

Schygulla: Dass eine Lösung aus der Politik kommt, glaube ich nicht. Das haben wir bei den unsäglichen Diskussionen rund um den Artikel 148 gesehen. Trotz jahrelanger Diskussionen

**„Die Produktionskosten
steigen, und damit
gefährden wir die Wett-
bewerbsfähigkeit und
verlieren Höfe.“**

wird am Ende entgegen jeder Logik und Sachverstand über die Köpfe der Wirtschaft entschieden.

Ich möchte vor allem eine Lanze brechen für die konventionelle Milchviehhaltung, die hervorragende Milchqualität liefert, aber in der öffentlichen Wahrnehmung oft als „schlechter“ im Vergleich zu höheren Haltungsformstufen dargestellt wird. Das müssen wir anders und besser kommunizieren. Die Milchproduktion in Deutschland unterliegt den besten Qualitätsstandards weltweit. Moderne, konventionelle Betriebe leisten hervorragende Arbeit, das brauchen wir auch in Zukunft.

*Ihr Kontakt zur Redaktion:
anke.reimink@topagrar.com*

BETRIEBSDATEN (2024)

**Breitenburger Milchzentrale eG,
Itzehoe (Schleswig-Holstein)**

Mitarbeiter: 115

Lieferanten: 220

verarbeitete Milchmenge: 214 Mio. kg

Umsatz: 123,7 Mio. €

Produktion: 23.143 t Käse/Jahr
(Gouda, Cagliata, etc. für Industrie)

Exportanteil: ca. 85 % (EU, weiteres
Ausland)