

# Deutschland: Mehr Milch zu Käse verarbeitet

3. September '10

An die deutschen Molkereien wurden im ersten Halbjahr 2010 14,74 Mio. t Milch angeliefert, das waren 0,3 % mehr als im Vorjahreszeitraum. Die Milchanlieferung hatte im ersten Quartal um 1 % unter dem Vorjahresniveau gelegen und ist seit April wieder höher als 2009. Der durchschnittliche Fettgehalt war im ersten Halbjahr um 0,03 Prozentpunkte höher als im Vorjahr, während ein unveränderter Proteingehalt registriert wurde.

Die Erzeugung von Käse wurde bei guter Nachfrage, vor allem auch im Export, wieder stärker ausgeweitet als in den Vorjahren. Damit hat Käse einen höheren Teil des Milchaufkommens gebunden. Mit 1,024 Mio. t wurden - ohne Schmelzkäse - 4,6 % mehr Käse hergestellt als im Vorjahreszeitraum. Besonders umfangreich waren die Zuwächse bei Schnittkäse. Mit einem Plus von 9,7 % fiel die Schnittkäseerzeugung im ersten Halbjahr 2010 in Deutschland umfangreicher aus als im gleichen Absatzzeitraum des Vorjahres. Fast in allen Segmenten des Käsemarktes war Wachstum zu beobachten. Lediglich bei Hartkäse und halbfestem Schnittkäse wurde weniger produziert als vor einem Jahr.

In Niedersachsen zeigt sich ein ähnliches Bild: den Molkereien stand im 1. Halbjahr 2010 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum mit einer Anlieferungsmilchmenge von 3,67 Mio. t rund 2,7 % mehr Milch zur Verfügung. Dies spiegelt sich auch in der Rohstoffverwertung wider. Insgesamt wurden im ersten Halbjahr diesen Jahres 255.303 Tonnen Käse hergestellt, dies sind 5,1 % mehr als im 1. Halbjahr 2009. Der größte Zuwachs war bei Hart- und Schnittkäse zu verzeichnen, hier wurden insgesamt 126.658 Tonnen hergestellt, der Zuwachs betrug 16,4 %.

Niedersachsen ist auf dem besten Wege sich als Käseland zu etablieren: Schon in 2009 wurden rund 60% der Milch aus den nds. Molkereien zu Käse (13 % zu Frischkäse, 48 % zu Hart-, Schnitt- und Weichkäse) verarbeitet (bundesweit liegt der Wert bei 44 %).

AMI/ZMB/LVN/Gebhardt

<http://www.milchwirtschaft.de/aktuelles-und-termine/aktuelles/2010/09/35-Milchverarbeitung.php>