

Milchwirtschaftlicher Informationsdienst

Jahrgang 66
Juni 2015

Folge 06



Verband der Milcherzeuger Bayern e.V.

Hauptgeschäftsstelle München

Max-Joseph-Straße 9, 80333 München

Telefon: 089 55873-726, Telefax: 089 55873-729

E-Mail: VMB.Muenchen@Milcherzeugerverband-Bayern.de

Internet: www.Milcherzeugerverband-Bayern.de

Geschäftsstelle Nordbayern

Telefon: 09826 65916-00, Telefax: 09826 65916-02

Geschäftsstelle Schwaben

Telefon: 0831 70491-71, Telefax: 0831 70491-79

Milchgeldauszahlung ¹⁾ bayerischer milchwirtschaftlicher Unternehmen ab Erfassungsstelle, einschl. aller Zuschläge (inkl. S-Klasse), alle Abzüge berücksichtigt, bei 4,0 % Fett und 3,4 % Eiweiß, ohne Umsatzsteuer, Abschlusszahlungen, Rückvergütungen und Milchpreisberichtigungen

	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Kuhmilch konventionell an bayerische Erzeuger – Erzeugerstandort												
2013: Ø 37,39	33,69	33,91	34,03	34,58	35,64	36,24	36,93	37,50	38,58	39,73	40,44	40,60
2014:	40,65	40,63	40,51	39,63	38,75	38,29	38,10	37,83	37,06	35,68	34,53	33,54
2015	32,18	31,80	31,77	31,60	30,74	30,09						
Bio-Kuhmilch an bayerische Erzeuger – Erzeugerstandort												
2013: Ø 45,38	42,45	42,98	43,33	42,98	43,82	44,12	44,80	45,11	46,08	47,52	48,43	49,23
2014:	49,65	49,73	49,63	48,77	48,24	47,95	48,04	47,72	47,40	47,76	47,43	47,22
2015	47,26	47,29	47,30	46,64	47,05	47,15						

Milchpreise bayerischer Molkereien für Kuhmilch konventionell ab Erfassungsstelle 2015 ¹⁾

Monat	Milchanlieferung in kg konventionell	Fett in %	Eiweiß in %	Ø-Auszahlung ab Erfassungsstelle ²⁾			inkl. MwSt.
				ohne Mehrwertsteuer			
				tats. Fett- u. Eiweißgehalt in Cent/kg	4,0% Fett u. 3,4% Eiweiß in Cent/kg	Vorjahresmonat bei 4,0 % Fett u. 3,4 % Eiweiß	tats. Fett- u. Eiweißgehalt in Cent/kg
Jan 15	599.924.020 ³⁾	4,312	3,544	33,62	32,18	40,65	37,22
Feb 15	546.798.079 ³⁾	4,315	3,542	33,24	31,80	40,63	36,80
Mrz 15	616.769.182 ³⁾	4,230	3,485	32,74	31,77	40,51	36,24
Apr 15	623.673.029 ³⁾	4,173	3,455	32,29	31,60	39,63	35,75
Mai 15	656.534.572 ³⁾	4,068	3,346	30,99	30,74	38,75	34,31
Jun 15	633.809.974 ³⁾	4,036	3,390	30,15	30,09	38,29	33,38

¹⁾ = Bearbeitet nach Angaben der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

²⁾ = Ohne Milchgeldnachzahlungen, Abschlusszahlungen und genossenschaftlichen Rückvergütungen

³⁾ = Von BLE berechnet und veröffentlicht

Bestände an Butter und Magermilchpulver in der Intervention in der EU, in t

* bis Aug. 2014 erfolgten keine weiteren Veröffentlichungen	Butter			Magermilchpulver
	öffentlich	privat	insgesamt	
*20.02.2014	0	3.551	3.551	0
31.05.2015	0	85.820	85.820	28.737
28.06.2015	0	99.217	99.217	33.991

Vorläufige Molkereistatistik Bayern für den Monat April 2015
Milch und Milcherzeugnisse ¹⁾

	Mengen in t aktuell	Veränderungen in % zum	
		Vormonat	Vorjahresmonat
Milchanlieferung	654.513	+ 1,17	- 1,72
Milchablieferung	737.469	+ 0,76	- 1,03
Konsummilch	78.010	- 0,56	+ 6,80
Magermilchpulver	3.802	+ 56,01	- 6,23
Butter	8.401	+ 11,73	+ 12,47
Hartkäse	14.425	+ 6,55	- 1,34
Schnittkäse	10.657	- 5,80	+ 12,86
Halbfester Schnittkäse	1.303	- 3,62	+ 0,85
Weichkäse	7.313	+ 4,83	+ 2,64
Pasta filata Käse	15.228	- 2,78	- 6,83
Frischkäse	29.376	- 9,13	- 2,11
Käse insgesamt	78.302	- 3,53	- 0,68
Italienexport	4.278	- 2,31	- 10,79

Aktuelle Marktübersicht (VMB) KW 23 / 03.06.2015

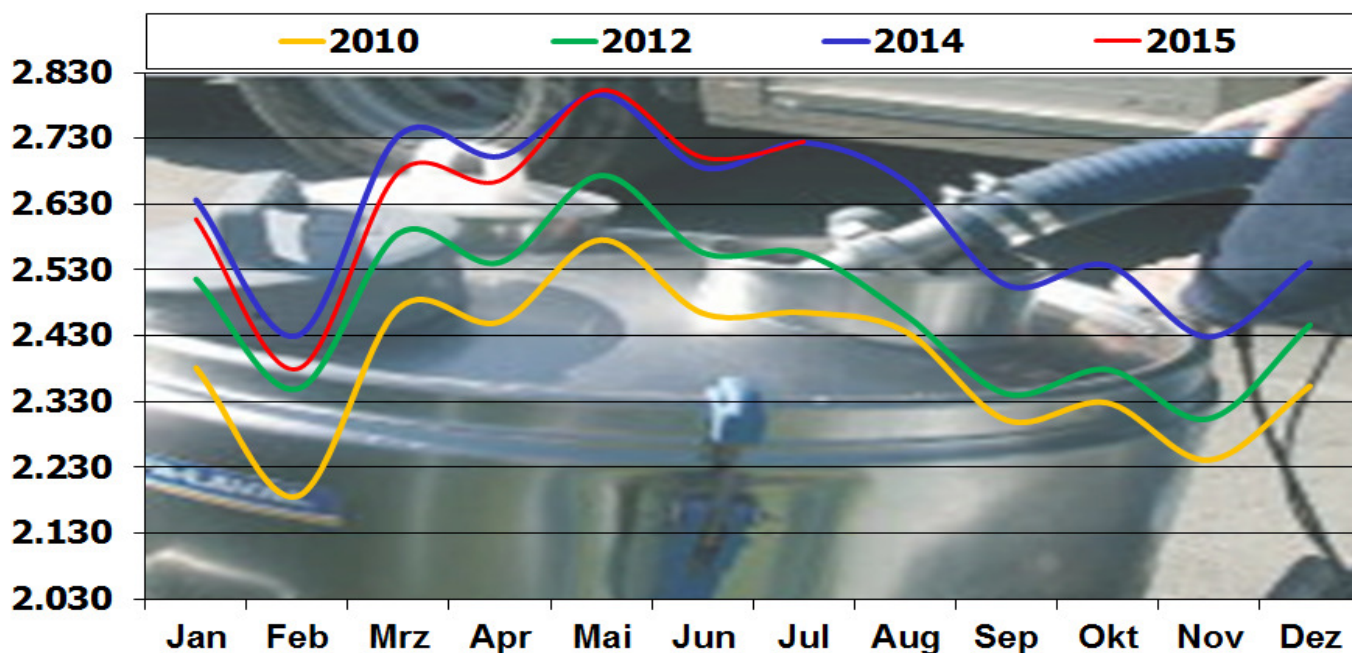
Milchanlieferung: In der 21. Woche ist die Milchanlieferung in Deutschland um 0,4 % gesunken; Saisonspitze vermutlich überschritten. Vorjahreslinie geringfügig übertroffen. Preise für flüssigen Rohstoff mit kurzfristigen Schwankungen, Magermilchkonzentrat zuletzt wieder schwächer.

Butter: Bestellungen von abgepackter Butter unterliegen feiertagsbedingten Schwankungen. Nachfrage in den letzten Wochen als gut beurteilt. Molkereiabgabepreise Anfang Juni leicht gesunken. Bei Blockbutter abwartende Haltung wieder verstärkt, Preise stabil notiert.

Käse: Markt für Schnittkäse von ausreichendem Angebot und nachgebenden Preisen gekennzeichnet. Nachfrage im Inland und aus Drittländern als gut bezeichnet. Exportmöglichkeiten nach Südeuropa insbesondere nach Italien, unterschiedlich beurteilt. Preise am Spotmarkt weiter nachgegeben.

Milch- und Molkenpulver: Markt für Magermilchpulver belebt. Mehr Aktivitäten für drittes und viertes Quartal am Binnenmarkt zu verzeichnen. Teilweise auch mehr Exportanfragen. Preise zuletzt stabilisiert. Vollmilchpulver bei schwächeren Preise ruhig gehandelt. Molkenpulver weiterhin schwächer.

Milchanlieferung Deutschland
2010 – 2015, in 1000 t, Konventionelle und Bio-Milch
an milchwirtschaftliche Unternehmen, Erzeugerstandort



Quelle: BMELV

In Kißlegg produziert Arla keinen Käse mehr

In dem Arla-Milchwerk Kißlegg-Zaisenhofen (württembergisches Allgäu) ruht die Produktion. Im Betrieb gilt Kurzarbeit; die 35-köpfige Belegschaft ist momentan mit der Käsepflege, Verkauf und Vertrieb beschäftigt. Die Geschäftsführung des international tätigen Konzerns denkt über die Schließung des Standorts nach. Das bestätigte Pressesprecher Wolfgang Rommel auf Anfrage der Allgäuer Zeitung. Bis Ende Oktober ist Kurzarbeit beantragt. Diese Frist werde genutzt, um



© Foto factory_fotolia.de

über strukturelle Veränderungen nachzudenken – mit dem Ziel, „die Geschäftsleistung zu verbessern“. Hintergrund ist, laut Rommel, die

Lage auf dem Milchmarkt. Arla bemühe sich, den Lieferanten trotz des schwierigen Absatzes - unter anderem in Folge des Russland-Embargos - ordentliche Milchpreise zu bezahlen. Die Schließung der Kißlegger Produktionsstätte sei noch nicht beschlossen, betont der Pressesprecher. Zaisenhofen ist einer von vier Betrieben im Allgäu, in denen Arla nach der Übernahme der Allgäuland-Käseereien im Jahr 2011 Käse produziert. Die Anderen sind Sonthofen, Wertach und Bad Wörishofen. (Allgäuer Zeitung)

Entflechtung der Bio-Molkereien Andechser und Söbbeke

Aufgrund eines Prüfverfahrens des Bundeskartellamtes werden die beiden größten deutschen Bio-Molkereien – Andechser Molkerei Scheitz GmbH und Molkerei Söbbeke GmbH – künftig wieder als voneinander unabhängige Wettbewerber am Markt auftreten. Die beiden Bio-Molkereien waren über die französische Großmolkerei Savencia SA miteinander verbunden. Savencia, bis vor



© Teubner LV.de

kurzem unter dem Namen Bongrain bekannt, vermarktet unter anderem zahlreiche konventionell hergestellte Käsesorten wie Bresso, Chaumes, Fol Epi, Géramont, Le Tartare, Saint Albray und Andere. Das Unternehmen beteiligte sich im Jahr 1999 an Andechser und übernahm in den Jahren 2011 bis 2013 zusätzlich Söbbeke. Die Freigabe für diese Fusion hat Savencia nur durch unrichtige

Angaben im Rahmen des im Jahr 2011 durchgeführten Fusionskontrollverfahrens erlangt. Nachdem die Falschangaben aufgefallen waren, hat das

Bundeskartellamt ein Entflechtungsverfahren eingeleitet und umfangreiche Ermittlungen bei den Beteiligten, sowie bei allen deutschen Biomolkereien durchgeführt. Die Ermittlungen haben bestätigt, dass aus wettbewerblicher Sicht zwischen den Produkt-



© BBV.de

märkten für konventionell hergestellte und für Bio-Milchprodukte unterschieden werden muss. Die beiden Molkereien erzielen bei

verschiedenen Produkten der sogenannten „weißen Linie“, insbesondere bei Bio-Fruchtjoghurt und Naturjoghurt, sowie bei Bio-Fruchtquark und bei Bio-Drinks, gemeinsame Marktanteile von deutlich über 50 Prozent. Nach den bisherigen Erkenntnissen der Beschlussabteilung führte der damalige Zusammenschluss auf mehreren Märkten, zu erheblicher Beeinträchtigung eines wirksamen Wettbewerbs. (VDM-Schnell-Information)

Große Investition von Fonterra

Der neuseeländische Molkereikonzern Fonterra hat auf der Insel Java im indonesischen Cikarang sein neues Milch- und Verpackungswerk für Milchpulvererzeugnisse offiziell eingeweiht. Nach Angaben des Fonterra Vorsitzenden John Wilson handelt es sich dabei um



© Aamon – Fotolia.de



© Stephan Immerz.de

die größte Investition im Gebiet der Assoziation Südostasiatischer Länder seit zehn Jahren. In dem bevölkerungsreichen Land

soll die Nachfrage nach Milchprodukten bis 2020 um jährlich fünf Prozent steigen. In der neuen Produktionsstätte können, mit 160 Mitarbeitern, rund 16.000 Tonnen Milchpulvererzeugnisse im Jahr, laut Fonterra, hergestellt werden; das entspricht 87.000 Einzelpackungen am Tag. (LZ)

Dr. Hans-Jürgen Seufferlein
Direktor