

Schweizer Biohöfe melken für Amerika

Um die dreissig Biobetriebe aus dem Einzugsgebiet des Biomilchpools lassen sich mit dem NOP-Label zertifizieren. Sie erhoffen sich damit den Zutritt zum riesigen und boomenden US-Biomarkt. Punktuell sind die NOP-Vorschriften deutlich strenger als die Richtlinien der Knospe. Die Initianten haben das Ziel, einen Milchpreis von mindestens einem Franken zu erzielen.

Die Idee, Produkte aus erstklassiger Milch aus der Schweiz nach Übersee zu schaffen, ist alles andere als neu. Seit Jahrzehnten gelangen beachtliche Mengen Schweizer Hartkäse auf die US-amerikanischen Märkte. Diese alte Tradition hat dem Emmentaler die in den USA landläufige Bezeichnung «Swiss Cheese» eingebracht. Was allerdings nicht heisst, dass er dann auch aus der Schweiz stammen muss. «Swiss Cheese» wird heute nicht mehr wie ehemals als Premium-, sondern als Massenprodukt vermarktet, umfasst alles, was nach Käse aussieht und Löcher hat, und kann von irgendwo auf der Welt stammen.

Echter Schweizer Emmentaler ist aber in vielen Geschäften auch noch zu haben. Bis 2003 exportierte Emmi sogar Bioemmentaler in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten, bis diese Möglichkeit durch das damals neu eingeführte staatliche Biolabel NOP (National Organic Program) drastisch begrenzt wurde. Die NOP-Richtlinien sind nämlich punktuell deutlich strenger formuliert als die Richtlinien der Bio Suisse. Und was mit der Auszeichnung «biologisch» auf dem US-Biomarkt angeboten wird, muss

die NOP-Mindestanforderungen erfüllen, Knospe hin oder her.

3,5 Mio. Kilo NOP-Milch

Rund dreissig Biobetriebe in der Schweiz haben sich nun zum Ziel gesetzt, diese Hürde zu bewältigen, und lassen sich dieses Jahr erstmals nach NOP zertifizieren. Sie liegen im Einzugsgebiet des Biomilchpools, über den die Vermarktung laufen wird, zwischen dem Rheintal und dem Bernbiet verstreut und produzieren 3,5 Millionen Kilo Milch. Mit dabei ist Marcel Lusti vom Leimbihof am Zürcher Stadtrand, Präsident des Biomilchpools.

Die Chance, am US-Markt Bioprodukte verkaufen zu können, treibt ihn bereits seit Jahren um. Schon als das NOP-Label noch im Embryonalstadium war, unternahm er mit Gleichgesinnten eine Studienreise an die gewichtige Biofachausstellung in Anaheim, Los Angeles. Die Analyse des US-Marktes fiel ermutigend aus und versprach Schweizer Bioprodukten gute Aussichten. In den Biosupermärkten an der amerikanischen West- und Ostküste ist die gut betuchte Kundschaft bereit, einen hohen Mehrpreis für Biofood hinzublättern.

Darauf wurde die Firma *swiss organics* gegründet mit dem Ziel, Wein, Schokolade, Kräuter und Käse nach den USA zu exportieren. Der erste Anlauf scheiterte an der Finanzierung. Doch Lusti lässt nicht locker und startet mit dem Biomilchpool durch: «Ich habe immer daran geglaubt und bin absolut überzeugt, dass der US-Markt eine Chance ist, die wir packen müssen.»

To the West mit hohen Hürden

Auf die 30 Betriebe, die nun mitmachen, warten technisch und administrativ grosse Herausforderungen, die sie

seit Anfang dieses Jahres zu meistern haben. 2006 gilt für sie als Umstellungsjahr von Knospe auf NOP, ab 2007 dürfen sie NOP-zertifizierte Produkte nach Übersee liefern.

Auf der produktionstechnischen Seite verlangt das Label für das Aufzucht- und Milchvieh konsequent die Haltung in Laufställen, den Verzicht auf den Einsatz von Antibiotika sowie eine 100-prozentige Biofütterung. Aber Achtung, Biofütterung heisst hier ebenfalls NOP-Fütterung, weil Knospe-Futter nicht als biologisch anerkannt wird. In diesen

Punkten gehen die NOP-Richtlinien wohl über die Anforderungen der Knospe hinaus. In anderen Punkten sind sie laxer, so zum Beispiel in der Gesamtbetrieblichkeit, die von NOP im Gegensatz zur Knospe nicht verlangt wird. NOP ist also einfach ein anderes, und nicht unbedingt ein strengeres System.

Die Betriebe, die Milch oder andere Produkte auf den US-Biomarkt liefern wollen, müssen sich nach NOP kontrollieren und zertifizieren lassen. Die *bioinspecta* ist durch die amerikanischen Behörden für diese Aufgaben zugelassen und bietet diese Dienstleistung den Schweizer Biobetrieben an. In der Praxis handelt es sich um einen Kontroll- und Zertifizierungsschritt, der auf das Knospe-Verfahren aufgebaut wird. Damit in den USA auch verstanden wird, was die Schweizer zertifiziert haben, müssen sämtliche Dokumente auf Englisch ausgefüllt werden. Die US-Biobehörden behalten sich Stichprobenkontrollen vor, die dann ebenfalls auf Englisch durchgeführt würden.

Die drei NOP-Schienen

Die durch das Projekt angestrebte NOP-Palette umfasst Käse, Milchpulver sowie Pastmilch und weitere Molkerei-



Marcel Lusti, Mitinitiant des NOP-Projekts, melkt seit Anfang Jahr NOP-konform. Er setzt 100 Prozent Biofutter ein, verzichtet auf antibiotische Behandlungen der Tiere und lässt seinen Betrieb, den Leimbihof am Zürcher Stadtrand, nach den US-Biorichtlinien zertifizieren.

produkte. Marcel Lusti sieht drei Schienen, auf denen gefahren werden könnte: 1. Käse für den US-Markt, 2. Milchpulver für Schokolade und Babynahrung für den US-Markt, 3. Pastmilch und Molke-reiprodukte als neue Produktlinie für den Schweizer Markt.

Eric Meili und Bettina Springer von der FiBL-Beratung, die beide einen Schweizer und einen US-Pass im Reisegepäck tragen und das NOP-Projekt begleiten, sehen eine echte Chance für einen Schweizer Topkäse für den amerikanischen Markt. Auch die Produktion von NOP-Milchpulver in der Schweiz wäre sinnvoll, doch für die noch relativ kleinen Milchmengen müsste ein kleiner Pulverturm zum Einstieg ins NOP-Geschäft gewonnen werden, wie Meili erklärt. Zurzeit importiert die Schweiz NOP-Milchpulver aus den USA, denn für Schweizer Milchsokolade, die mit dem NOP-Label in die USA exportiert wird, reicht Knospe-Milchpulver nicht aus.

Auf amerikanischen Biomilchprodukten prangt die Deklaration: «ohne Antibiotika, ohne Gentech, ohne Hormone», wie Marcel Lusti weiss. Eine ähnliche Deklaration könnte er sich auf einer NOP-Linie in der Schweiz vorstellen: «0 Prozent Antibiotika, 100 Prozent Biofutter». «Damit könnte man sich am Schweizer Markt profilieren.»

Marktaufbau im Gang

Auf welchen der drei Schienen die NOP-Pioniere ab 2007 fahren werden, ist noch unklar. Noch bleibt ein knappes Jahr, um die Verarbeitung zu organisieren und die Märkte zu eröffnen. Finanziert wird das Projekt, das durch den Biomilchpool geleitet wird, durch die Marketingbeiträge der Bio Suisse sowie durch Kantonsbeiträge.

Nicht zu unterschätzen sind die logistischen Probleme, die in dem grossen Einzugsgebiet noch zu bewältigen sind, denn selbstverständlich muss die NOP-Milch separat gesammelt werden. Lusti schweben dabei zwei Verarbeitungsstätten in den Regionen Bern und Zürich vor. Klar ist, dass mit diesem zusätzlichen Aufwand in Produktion, Zertifizierung, Logistik und Verarbeitung Produkte für ein Hochpreissegment entstehen werden. Wie sie der US-Markt auch nachfragt, erklärt Meili.

Ach, und wie steht es mit dem Produzentenpreis für NOP-Milch? «Unser Ziel ist ein deutlich höherer Milchpreis», versucht sich Marcel Lusti aus dieser zentralen Frage zu winden, bevor er dann doch

präziser wird: «Mindestens ein Franken pro Kilo muss drinliegen.»

Ob dieses Ziel dereinst umgesetzt werden kann, ist noch offen, das weiss auch Lusti. Die Produzenten, die ins NOP-Projekt eingestiegen sind, befinden sich im Blindflug und tragen das Risiko für ihren Mehraufwand selber. Auf eine Preis- und Abnahmegarantie können sie nicht zählen. Bereits für das Umstellungsjahr betragen allein die Mehrkosten für Kontrolle und Zertifizierung 400 bis 500 Franken, ganz zu schweigen vom zusätzlichen administrativen Aufwand auf den Betrieben mit den englischsprachigen Formularen. Dieser Aufwand wird allerdings mit dem gemeinsamen Lernen des NOP-Vokabulars und der Vorbereitung der Kontrolle in Arbeitsgruppen abgedeckt.

Erste Gehversuche positiv

Die NOP-Richtlinien seien auf seinem Hof durchaus umsetzbar, erklärt Marcel Lusti. Er habe die Milchleistung angepasst und setze in der Tiermedizin auf Homöopathie. Bereits seit eineinhalb Jahren verzichte er konsequent auf Antibiotika. Die Teilnahme am Pro-Q-Projekt habe ihm dabei geholfen. Der Laufstall steht und das Futter stammt ohnehin vom eigenen Betrieb. Aber was ist, wenn eine Kuh aus irgendeinem Grund dann doch antibiotisch behandelt werden muss? Dann muss das Tier ein Jahr lang aus der NOP-Produktion genommen werden, unabhängig davon, ob das Medikament im Euter, in der Gebärmutter oder im Muskel angewendet wurde. Möglich wäre dann die Verfütterung der Milch in der Mastremontenproduktion.

Einige der 30 NOP-Betriebe produzieren keine Milch, sondern Aufzucht-tiere (die mindestens im letzten Jahr vor dem ersten Abkalben NOP-zertifiziert sein müssen) oder Futtergetreide (da auch das zugeführte Milchviehfutter das NOP-Siegel tragen muss). Damit entsteht innerhalb des Knospe-Marktes ein eigener NOP-Markt.

Wer neu einsteigen und für Amerika melken möchte, muss sich bis Ende Jahr gedulden. Neue Betriebe können jeweils auf den Jahreswechsel aufgenommen werden. Bis dahin werden sich die Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen deutlicher abzeichnen. Doch Lusti warnt: «Wer mitmachen will, sollte überzeugt sein, dass es ein Schritt in die richtige Richtung ist. Rein aus wirtschaftlichen Überlegungen einzusteigen ist ein heisses Spiel».

Alfred Schädeli

Bilder: Thomas Alfvöld

