

# Förderansätze zur ländlichen Entwicklung

Arbeitsplatzeffekte am Beispiel „Käsestraße“ in Schleswig-Holstein und Nordmilch AG



© Berit Thomsen/AbL



## Impressum

### **Förderansätze zur ländlichen Entwicklung – Arbeitsplatzeffekte am Beispiel „Käsestraße“ in Schleswig-Holstein und Nordmilch AG**

Andrea Fink-Keßler, 12/2007

Fallstudie

Bestell-Nr.: 07-1-04

ISBN 978-3-939846-30-7

#### **Autorin:**

Büro für Agrar- und Regionalentwicklung  
Andrea Fink-Keßler  
Tischbeinstr. 112  
34121 Kassel

#### **Herausgeber:**

##### **Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL)**

Bahnhofstraße 31  
59065 Hamm  
Tel.: 02381-905317-0  
Fax: 02381-492221

Internet: <http://www.abl-ev.de>  
E-Mail: [info@abl-ev.de](mailto:info@abl-ev.de)

##### **Germanwatch e.V.** Büro Berlin

Voßstr. 1  
D-10117 Berlin  
Tel.: 030/288 8356-0  
Fax: 030/288 8356-1

Internet: <http://www.germanwatch.org>  
E-Mail: [info@germanwatch.org](mailto:info@germanwatch.org)

Die Studie kann im Internet abgerufen werden unter:  
<http://www.germanwatch.org/handel/shkaese.htm>

Diese Fallstudie wurde im Auftrag von Germanwatch und der AbL erstellt im Rahmen des Kooperationsprojektes „Agrar- und entwicklungspolitische Förderinstrumente zur ländlichen Entwicklung“.



Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ). Der Inhalt dieser Publikation gibt nicht unbedingt die Meinung des Förderers wieder.

# **Förderansätze zur ländlichen Entwicklung**

**Arbeitsplatzeffekte am Beispiel „Käsestraße“ in  
Schleswig-Holstein und Nordmilch AG**



## Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	6
<b>1 Einleitung und Vorgehensweise</b> .....	7
<b>2 Milcherzeugung- und verarbeitung in Schleswig-Holstein</b> .....	8
2.1. Rückblick und aktuelle Situation.....	8
2.2. Biomilchverarbeitung und -vermarktung.....	10
<b>3 Fallbeispiel Nordmilch AG – Auswirkungen der Wachstumsstrategie</b> .....	11
<b>4 Fallbeispiel Käsestraße in Schleswig-Holstein</b> .....	14
4.1. Beschreibung der Käsestraße.....	14
4.2. Quantitative Bewertung der Befragung.....	18
<b>5 Agrarförderpolitiken und Arbeitskräfteffekte</b> .....	19
5.1. Überblick Förderpolitiken.....	19
5.2. Förderungen der Fallbeispiele.....	20
5.3. Vertiefende Betrachtung der Arbeitsplatzeffekte.....	21
<b>6 Schlussfolgerung und Vorschläge für Förderansätze</b> .....	23
<b>Literatur</b> .....	25

## Vorwort

In der öffentlichen Diskussion werden Prämienfelder in der Landwirtschaft und andere Agrarförderungen nicht selten pauschal mit verfehlten Subventionssystemen, Überschussproduktion und Dumping gleichgesetzt. Gleichzeitig verteidigen viele Bauern die bestehenden Subventionssysteme aus Angst heraus, dass die einzige Alternative eine vollständige Abschaffung der Unterstützung gleichkomme. Dabei wird noch zu wenig differenziert, wer die eigentlichen Profiteure der Agrarförderung sind (Handelskonzerne, agrarindustrielle Betriebe) und welche Folgen verfehlte Förderansätze für die Landwirtschaft und die Entwicklung ländlicher Räume in Deutschland, EU-weit und in Entwicklungsländern haben.

Die vorliegende Umfrage- und Recherchearbeit untersucht die Wirkungen von Förderansätzen und legt ihren Schwerpunkt auf die damit verbundenen Arbeitsplatzeffekte, denn eine qualitativ orientierte Landwirtschaft und eine ländliche Wirtschaftsentwicklung sind ohne Menschen nicht möglich. Die gewählten Fallbeispiele lassen außerdem Rückschlüsse zu, welche Förderziele die Regionalität der Wirtschaftsbeziehungen stärken und welche den Export und die Weltmarktintegration fördern und somit entwicklungspolitisch von Bedeutung sind. Siehe auch die ergänzende Fallstudie „Chancen zur ländlichen Entwicklung in Sambia – Wirkungen von Fördermaßnahmen am Beispiel des Milchsektors“.

Beide Fallstudien orientieren sich am Beispiel Milchwirtschaft, da Milch ein wichtiges Grundnahrungsmittel weltweit ist, eine wesentliche Existenzgrundlage vieler bäuerlicher Betriebe und Kleinproduzenten bildet und deshalb eine große Rolle für die Entwicklung ländlicher Räume spielt. Diese Arbeiten sind im Kooperationsprojekt von Germanwatch und der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft „Agrar- und entwicklungspolitische Förderinstrumente zur ländlichen Entwicklung“ integriert. In diesem Projekt soll auf die Bedeutung angepasster ländlicher Entwicklung aufmerksam gemacht werden und insbesondere darauf, dass Förderinstrumente sowohl positive Wirkungen (v.a. hinsichtlich Arbeitsplätzen, regionaler Wertschöpfung und Herstellung von Qualitätsprodukten), aber auch negative Wirkungen wie die der Dumpingeffekte in Entwicklungsländer haben können. Aufbauend auf diese Fallbeispiele werden allgemeine Kriterien für gesellschaftliche Leistungen der ländlichen Räume entwickelt, die entwicklungsverträglich und bäuerlich sind und Relevanz für die europäische Agrarpolitik und die Agrarhandelspolitik (z.B. WTO und EPA) haben.

*Berlin, Hamm im Dezember 2007*

*Berit Thomsen (AbL) und Tobias Reichert (Germanwatch)*

## 1 Einleitung und Vorgehensweise

Die Fallstudie zielt darauf ab, anhand konkreter Fälle negative und positive Wirkungen unterschiedlicher Agrarpolitikansätze aufzuzeigen. Diese Fallbeispiele zeigen, dass Förderpolitiken ländlicher Räume sehr unterschiedliche Zielsetzungen haben können.

Um die Bedeutung angepasster ländlicher Entwicklungspolitik für die Bevölkerung und die wirtschaftliche Entwicklung ländlicher Räume deutlich zu machen, sollen die Arbeitplatzeffekte unterschiedlicher Strategien der Milchverarbeitung und Agrarförderpolitiken untersucht werden und Rückschlüsse auf entwicklungspolitische Folgen abgeleitet werden.

In den vergangenen Jahrzehnten wurde von bestimmter Seite die weitere Konzentration der milchverarbeitenden Unternehmen als die einzige politisch wie betriebswirtschaftlich begründete Strategie für eine Sicherung und Verbesserung der Milcherzeugereinkommen dargestellt. In dieser Studie wird mit der Gegenüberstellung der Nordmilch AG, dem größten deutschen Molkereiunternehmen, versus eigenständiger bäuerlicher Betriebe mit Hofmilchverarbeitung,



Foto: Marlene Herzog/Redaktion „Unabhängige Bauernstimme“

welche sich zur „Käsestraße Schleswig-Holstein“ zusammengeschlossen haben, bewusst polarisiert, um die unterschiedlichen Ansätze zu verdeutlichen. So bedient die Nordmilch AG standardisierte Massenmärkte im In- und Ausland und die kleineren (Hof-)Käsereien und Meiereien der Käsestraße Schleswig-Holstein besetzen recht erfolgreich Nischen der Qualitätsmärkte, die sich im Netz der Großen öffnen. Ihr Erfolg und ihre beachtliche positive Arbeitsplatzbilanz sollten daher Politik und Wissenschaft sensibilisieren, stärker als bisher neue Entwicklungspfade bei der Ausrichtung ländlicher Entwicklungspolitik zu berücksichtigen und zu fördern. Nicht zuletzt zielt die Studie daher darauf ab, Vorschläge zu untermauern, welche von verschiedener Seite her kommend auf eine Stärkung dieser qualitätsorientierten Entwicklungspfade im Rahmen der Agrarpolitik der Europäischen Union, der Bundesregierung und der Bundesländer drängen.

### Vorgehensweise:

Das Fallbeispiel „Nordmilch“ erfolgt auf Basis aktueller Presseberichte, der unternehmenseigenen Informationen sowie auf Auskünften einiger Beobachter des norddeutschen Milchmarktes.

Das Fallbeispiel „Käsestraße Schleswig-Holstein“ beruht auf persönlichen Interviews (24 telefonische Kurzinterviews, 2 persönliche Interviews vor Ort) mit 26 der 33 angeschlossenen Betriebe. Zusätzliche Informationen konnten den Internetauftritten der einzelnen Betriebe entnommen werden. Nicht befragt wurden folgende sieben Mitglieder der Käsestraße: drei Betriebe, die seit der letzten Einstellung der Betriebsdaten in die Web-Site der Käsestraße Schleswig-Holstein (<http://www.kaesestrasse-sh.de>) ihre Käseproduktion eingestellt haben, ein Betrieb, der die Befragung ablehnte, eine Molkerei, die sich als zu spezialisiert für die Befragung erwiesen hatte sowie drei der fünf Käsehändler. Befragt wurden daher 20 landwirtschaftliche Betriebe, vier Molkereien und zwei Händler. Die Befragung wurde im zweiten Halbjahr 2007 durchgeführt.

Informationen zur Milcherzeugung und -verarbeitung sowie zur Förderpolitik Schleswig-Holsteins wurden mit Hilfe von Literatur- und Quellenrecherchen sowie auf Basis von telefonischen Auskünften der Agrarverwaltung (Landwirtschaftskammer, Agrar- und Wirtschaftsministerium) ermittelt.

## 2 Milcherzeugung und -verarbeitung in Schleswig-Holstein

### 2.1. Rückblick und aktuelle Situation

Aktuelle ländliche Entwicklungen wie beispielsweise die Gründung bäuerlicher Hofkäsereien und deren Zusammenschluss zu einer „Käsestraße“ lassen sich oftmals besser verstehen, wenn ein Blick in die Geschichte der betreffenden Region gewagt wird. Schleswig-Holstein blickt auf eine, bis in das 12. Jahrhundert zurückreichende und nur mit dem Allgäu, der Schweiz und den Niederlanden vergleichbare Tradition der Milcherzeugung und -verarbeitung zurück. Bereits damals waren Milch, Butter und Käse in diesen Regionen Hauptnahrungsmittel und geringe Mengen gingen in den Handel. Daraus entwickelten sich ab Beginn des 17. Jahrhunderts eine erste gewerbliche, d.h. auf einen Markt und nicht ausschließlich auf die Selbstversorgung hin ausgerichtete Milchverarbeitung. Durch die Reformation wurden aus den Niederlanden Holländer vertrieben. Sie traten in der Folgezeit auf den Gutshöfen Schleswig-Holsteins auf und pachteten ganze Milchviehherden mit durchschnittlich 150 Tieren (bis 600 Tieren) auf. Sie brachten eigenes Kapital mit sowie Meiereieinrichtungen und vor allem das Know-how einer verbesserten Milchverarbeitung. „Holländer“ zu sein entwickelte sich zum Berufsbild. Holländer entwickelten und beherrschten nicht nur die Herstellung von Butter und Käse, sondern auch den wachsenden Handel mit diesen Produkten.<sup>1</sup>

Im 19. Jahrhundert wurde Milch in ganz Deutschland mehr und mehr zum Marktprodukt. Die zunehmende Bevölkerung und der ab 1870 deutliche Prozess der Industrialisierung und Verstädterung verbreiterte die Absatzmärkte für Milch und Milchprodukte. Hinzu kam, dass durch den dramatischen durch amerikanische Importe ausgelösten Verfall des Getreidepreises viele Bauern und Gutsherren versuchten, ihre Einkommensverluste mit Hilfe der Milcherzeugung zu kompensieren. Wie in anderen verbrauchsfernen Regionen entstanden auch in Schleswig-Holstein nun Absatzgenossenschaften für Butter (Buttervereine). Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts die technische Entwicklung und die Einführung der Zentrifuge, aber auch die der Dampfmaschine und der Elektrizität den Weg einer rationelleren Milchverarbeitung ebneten, war die Stunde der Sammelmeiereien und der genossenschaftlichen Milchverarbeitung gekommen. Schleswig-Holstein war auch hier führend, denn die erste von Lehfeldt entwickelte Zentrifuge wurde bereits 1877 in der Genossenschaftsmolkerei Kiel in Betrieb genommen.<sup>2</sup>

Während die Trinkmilchversorgung der Städte aus dem Umland erfolgte, lieferten diese fernerer Regionen „haltbar gemachte Milch“ in Form von Käse und Butter in die Verbrauchszentren.<sup>3</sup> Um 1900 kam ein Sechstel der kommerziellen Käseproduktion aus Schleswig-Holstein (Wilstermarsch und Tilsiterkäse) und vom Niederrhein (Gouda), der Rest aus dem Allgäu, Oberbayern, West- und Ostpreußen (Tilsiter). Bis vor dem Ersten Weltkrieg gab es in Schleswig-Holstein 1069 Meiereien.<sup>4</sup>

Noch heute gehört Schleswig-Holstein zu den deutschen Schwerpunktgebieten der Milcherzeugung.

Im Jahr 2006 wirtschafteten noch 5.700 Milchviehbetriebe in dem Bundesland. Damit hatte jeder dritte Betrieb (größer als 2 Hektar LF) in Schleswig-Holstein Milchkühe, was dem Bundesdurchschnitt entspricht. Rund 351.700 Milchkühe oder umgerechnet acht Prozent der bundesdeutschen Kühe lieferten 2007 ca. 2,32 Mrd. Kilogramm Milch, was ebenfalls acht Prozent der bundesdeutschen Milcherzeugung entspricht. Mit einer Durchschnittsleistung pro Kuh und Jahr in Höhe von 6.661 kg liegt die Leistung jedoch leicht unter dem Bundesdurchschnitt (Deutschland: 6.888 kg/a).<sup>5</sup>

Die Milchverarbeitung ist traditionell in Genossenschaftshand.<sup>6</sup> Anfang der 80er Jahre gab es noch rund 80 Meiereien in Schleswig-Holstein.<sup>7</sup> Mit der Einführung der Milchquote 1984 und der Öffnung des europäischen Binnenmarktes 1986 vollzog sich in den Folgejahren ein verstärkter Verdrängungswettbewerb sowie ein scharfer und schneller Strukturwandel in der Milchverarbeitung. Die Festlegung der Milchquotenmenge auf Überproduktion erzeugte einen permanenten preissenkenden Druck auf die Erzeugerpreise und forcierte damit Größenwachstum und die Einführung agrarindustrieller Verfahren.

Aktuell wirtschafteten noch 13 Meiereigenossenschaften sowie die Nordmilch AG (drei Standorte) und drei Milchindustriebetriebe (Lactoprot Deutschland GmbH, Cremlik GmbH [vormals Nestlé Glückstadt] und die Brinkhaus GmbH). Das Unternehmen mit der höchsten Milchverarbeitungsmenge in Schleswig-Holstein ist mit rund 900 Mio. Kilogramm (allein aus Schleswig-Holstein) die Nordmilch AG (insgesamt verarbeitet die Nordmilch AG rund 4 Mrd. kg; siehe nachfolgendes Fallbeispiel 1), gefolgt

von der Meierei Barmstedt eG (460 Mio. kg) und der Breitenburger Milchzentrale eG (160 Mio kg) in Itzehoe und den Meiereigenossenschaften Schmalfeld-Hasenmoor eG (145 Mio. kg) sowie Holtsee eG (100 Mio. kg). Letztere ist auch Mitglied der Käsestraße.

Solange die Milchmarktordnung das Instrument der Intervention sowie der subventionierten staatlichen Lagerhaltung und Exportförderung vorsah, hatten sich gerade die größeren Molkereien Schleswig-Holsteins auf die Herstellung von Interventionsprodukten also Butter und Magermilchpulver konzentriert. Nach Aussetzen der Intervention wurde es gerade für diese Molkereien schwierig, diese Massenwaren abzusetzen. Eine Umorientierung hin auf den Markt war gefordert. Die mittelständischen Unternehmen wie die Breitenburger Milchzentrale, die Molkereigenossenschaften Ascheberg und Holtsee hatten bereits vor Jahrzehnten begonnen, sich am Markt zu orientieren und sich von der Masswarenproduktion abzuheben. Sie haben in die Käseherstellung investiert. Einige Meiereien blieben spezialisiert auf die Milcherfassung und auf den Weiterverkauf eingedampfter, d.h. um ihren Wassergehalt reduzierte Milch, oder auf die Herstellung von Magermilchpulver. Erst vor kurzem begannen „die Großen“, die Nordmilch AG und die dem holländischen Konzern Campina inzwischen angegliederte Molkerei in Barmstedt eG, umzuschwenken. Auch mit Hilfe der Wirtschaftsförderung wurden vollautomatisierte Käsestraßen eingerichtet (siehe auch Beispiel Nordmilch S. 11), um kostengünstig erzeugten Massenkäse auf den Binnen- wie Weltmärkten zu verkaufen. Sie üben nun einen nicht unerheblichen Druck auf die mittelständischen Unternehmen aus.

Allerdings sinkt die in Schleswig-Holstein verarbeitete Milchmenge: Seit Ende der 90er Jahre werden steigende Mengen in andere Bundesländer verkauft und dort verarbeitet, vor allem nach Mecklenburg-Vorpommern (siehe auch nachfolgendes Kapitel über Biomilch). Im Jahr 2006 waren es 405 Mio. Kilogramm Milch oder umgerechnet 17 Prozent der über die Jahre mit 2,3 Mrd. Kilogramm relativ stabil gebliebenen Gesamtmilcherzeugung in Schleswig-Holstein.<sup>8</sup> Hinzu kommt, dass ein nicht zu quantifizierender Anteil der in Schleswig-Holstein erfassten Milch nur noch gering bearbeitet und in Form von eingedampfter Milch an ausländische Milchunternehmen (Campina/NL, Arla/DK) verkauft wird.<sup>9</sup>



Foto: Andrea Fink-Keßler/Büro für Agrar- und Regionalentwicklung

Diese Entwicklung bedeutet, dass sich tendenziell die aus der Milch erzielbare Wertschöpfung aus dem Bundesland herausverlagert bei gleichzeitig starker Konzentration der verbleibenden Milchverarbeitung. Dennoch zeichnet sich Schleswig-Holstein immer noch durch eine bemerkenswerte Vielfalt an Verarbeitungsstätten aus. Auch aufgrund der zahlreichen Hofmolkereien und -käsereien ist die Meiereilandschaft weitaus vielfältiger und bunter geblieben als im benachbarten Niedersachsen oder gar im „Eine-Molkerei-Land“ Dänemark (siehe genauer Fallbeispiel „Käsestraße“).

Diese der steten Molkereikonzentration und Globalisierung des Milchmarktes entgegen gerichtete Entwicklung hin zur lokalen Milchverarbeitung und damit zum Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten war einerseits durch eine erneute Hinwendung zur Verarbeitung und Selbstvermarktung durch die veränderten Konsumgewohnheiten und die Ausdifferenzierung der Konsumstile (Geschmack und Herkunft als Qualität) ausgelöst worden. Andererseits wurde diese Ausdifferenzierung der Landwirtschaft und eine erneute Hinwendung zur Verarbeitung und Selbstvermarktung auch gestützt durch den steten Fall der Erzeugerpreise für Milch während der 90er Jahre. Er zwang diejenigen Betriebe, die nicht in den Wachstumsprozess gehen konnten oder wollten und nicht aufgeben wollten, nach neuen bzw. verbesserten Einkommensquellen zu suchen. Für Milchviehbetriebe war dies aufgrund der hohen und ganz jährigen Arbeitsbindung in der Produktion besonders schwierig. Die Biobetriebe stießen dabei auf besondere Hindernisse, wie folgend beschrieben wird.

## 2.2. Biomilchverarbeitung und -vermarktung in Schleswig-Holstein<sup>10</sup>

Im ökologischen Landbau nimmt die Rinder- und insbesondere die Milchviehhaltung durch ihre Verwertung von Grasaufwuchs und Klee gras, das die Fruchtfolgen auflockert, eine wichtige und tragende Rolle ein.<sup>11</sup> Umso problematischer war es, dass bis Ende der 90er Jahre in Schleswig-Holstein Biomilch nur konventionell vermarktet werden konnte. Für Betriebe, die in ihrer Ganzheit auf ökologische Landwirtschaft umgestiegen sind, gab es schlicht keine Molkerei, die bereit gewesen wäre, eine Bioschiene aufzunehmen.<sup>12</sup> Die einzige Möglichkeit, um mit Biomilch höhere Preise zu erzielen, war der Aufbau einer eigenen Milchverarbeitung oder gar einer eigenen Käserei. Dies wurde vor allem ab Mitte der 90er Jahre von den ansässigen Demeter-Betrieben genutzt. Der Großteil der Biolandbetriebe aber musste die Milch konventionell vermarkten. Mit zunehmendem Preisverfall konventionell erzeugter Milch – und der Biomilchpreis ist eng an den Normalmilchpreis gebunden – wurde es für die wenigen Biobetriebe jedoch sehr eng und es kam zu zwei Initiativen eigenständiger Biomilchverarbeitung: Ende der 90er Jahre begann der Biolandwirt Elfenkämper in Kooperation mit der östlich von Hamburg gelegenen Molkereigenossenschaft Trittau eG, Bio-Milch zu verarbeiten und als Trinkmilch unter der Marke „Hamfelder Hof“ zu vermarkten. Das Einzugsgebiet der Molkerei war jedoch auf rund 30 Kilometer Umkreis begrenzt.

1999 gründeten neun Biobauern die „Wir Nordlichter Milch AG“ und das Unternehmen „Wir Nordlichter Milchhandels-gesellschaft mbH“. Sie bauten mit eigenen Lieferfahrzeugen eine Liefertour zur Molkereigenossenschaft Trittau eG auf und vermarkteten ihre Biomilch unter der regionalen Marke „Weidemilch“ an den Naturkostgroßhandel. Ein besonderes Verfahren der Milcherhitzung, das ESL-Verfahren<sup>13</sup>, machte die Milch auf schonende Weise länger haltbar. In Schleswig-Holstein ermöglichten diese beiden Initiativen die Umstellung weiterer Milchviehbetriebe auf ökologischen Landbau. Inzwischen liefern 20 Betriebe Milch für die Marke „Hamfelder Hof“, die „Wir Nordlichter Milch AG“ wuchs ebenfalls auf 20 Betriebe an. Unter anderem führten jedoch die steigenden Milchpreise des Sommers 2007 zur Auflösung der „Wir Nordlichter Milchhandels-gesellschaft“, da zwei Drittel der Nordlichter-Bauern den besseren Auszahlungspreisen der Gläsernen Meierei GmbH in Upahl/Mecklenburg-Vorpommern folgten und das restliche Drittel in die Genossenschaft der Meierei Trittau eG eintrat. Die Gläserne Meierei GmbH war 2001 unter Auflösung der Meiereigenossenschaft in Lübeck und dem Einsatz hoher Fördermittel neu gegründet worden. Heute liefern rund 80 Biobauern, 22 davon aus Schleswig-Holstein, an das Upahler Unternehmen.<sup>14</sup> Dieses verfügt ebenfalls über das Patent, Milch mit Hilfe eines schonenden Erhitzungsverfahrens (ESL) haltbarer zu machen.

### **Käse ist der „Wein“ des Nordens**

Die Käser sind die Winzer des Nordens, beschreibt „Slow Food“, und in der Tat haben Käser und Winzer vieles gemeinsam. Wein und Käse – beide hängen eng von den natürlichen wie kulturellen Bedingungen der jeweiligen Region ab. In Frankreich wird dies „Terroir“ genannt. Dieser Begriff meint nicht nur die Herkunft im Sinne von „Standort“ (Boden, Pflanzen, Klima), sondern schließt die spezielle handwerklich-bäuerliche Verarbeitung und Esskultur ein.

Wein und Käse: beide brauchen Reifung, brauchen Zeit, Know-how und die Liebe zum Produkt. Vor Entwicklung der Bakterienkulturen zur Käsereifung standen dazu nur die spezifischen, an diesem Ort vorhandenen Mikroorganismen zur Verfügung. Industrielle Herstellung in Serie und Masse unterscheidet sich daher grundlegend von handwerklichen Qualitäten. Handwerklich erzeugte Produkte dürfen die unterschiedlichen Terroirs, Jahrgänge und die Individualität des Winzers und Käasers zum Ausdruck bringen. Den industriell und seriell hergestellten Waren wird dies aufgrund ihres Versprechens, stets gleichbleibende Qualität garantieren zu müssen, verwehrt.

### 3 Fallbeispiel Nordmilch AG – Auswirkungen der Wachstumsstrategie

Die Nordmilch AG verarbeitet derzeit rund 4 Mrd. Kilogramm und ist damit das größte deutsche Molkereiunternehmen. Der Umsatz des Unternehmens beläuft sich auf gut 2 Mrd. Euro im Jahr, wovon knapp ein Drittel aus Exporten in andere EU-Staaten und Drittländer erwirtschaftet wird. Die Hauptexportprodukte sind Trockenmilcherzeugnisse, Dauermilcherzeugnisse, Butter und Käse. Auf der europäischen Rangliste steht die Nordmilch AG hinsichtlich der Milchmenge an Platz 5. Rund 7.000 Milchbauern beliefern die AG, die aus Genossenschaften hervorgegangen ist.

In *Niedersachsen* produziert die Nordmilch AG an folgenden Standorten:

- Edewecht (Käse, Butter, Molkenkonzentrat),
- Zeven (ehemaliger Hauptsitz, die Palette reicht von Frischkäse bis Tiernahrung),
- Strückhausen bei Ovelgönne (Milchpulver),
- Beesten (Trinkmilch, H-Sahne, Kondensmilch und Magermilchpulver),
- Isernhagen (Frischmilch, Sahne, H-Milch),
- Neubörger (Joghurt, Sauermilcherzeugnisse, Desserts, saure Sahne).

Hinzu kommen vier Tochterunternehmen:

- Die Milchwerke Bemes GmbH in Holdorf (Kondensmilch, Magermilchpulver und spezielle Konzentrate),
- die Turm-Sahne GmbH in Oldenburg (Kondensmilch, Kaffeesahne),
- in *Sachsen-Anhalt* der Milchhof Magdeburg (H-Milch),
- in *Mecklenburg-Vorpommern* die Müritz Milch GmbH in Waren (Käse, Molkenkonzentrat),
- Beteiligt ist die Nordmilch AG zudem an der Zentralkäserei Mecklenburg-Vorpommern in Dargun,
- Hinzu kommt das im Jahr 2006 fertiggestellte Werk zur Molkeverarbeitung der Wheyco GmbH (ehemals Mopro Nord GmbH) in Altentreptow/Mecklenburg-Vorpommern, an der die Nordmilch (neben der Humana Milchunion eG) zur Hälfte Gesellschafterin ist.<sup>15</sup>

Die Werke in Beesten und Isernhagen werden Anfang 2008 geschlossen.

Rechnet man die mit der Schließung der Standorte Beesten und Isernhagen verbundenen Entlassungen von rund 430 Mitarbeitern ein, beschäftigt die Nordmilch 2008 rund 2.900 Arbeitnehmer. Das Unternehmen betreibt die Marken MILRAM und Oldenburger sowie (für Tierfutter) NORMI.

In *Schleswig-Holstein* verarbeitet die Nordmilch rund ein Fünftel ihrer gesamten Milchmenge an folgenden drei Standorten:<sup>16</sup>

- Nordhackstedt: 560 Mio. kg Milch zu Schnittkäse im Block und Kleinverpackungen/Mozzarella und Molkenkonzentrat und dies mit Hilfe von 194 Mitarbeitern,
- Schleswig: 230 Mio. kg Molke zu Molkenpulver mit Hilfe von 25 Mitarbeitern,
- in Hohenwestedt: 350 Mio. kg Milch zu Butter, Cottage Cheese und Milchpulver mit Hilfe von 132 Mitarbeitern.

Die Verarbeitungsmenge von 910 Mio. kg Milch entspricht einem Anteil von 48 Prozent der in Meiereien Schleswig-Holsteins angelieferten und verarbeiteten Milchmenge (bzw. einem Anteil von 40 Prozent der gesamten schleswig-holsteinischen Milchlieferung an Molkereien).

Gegründet wurde die Nordmilch 1947 als „Nordmilch - Nordische Dauermilch-Gesellschaft in Zeven“. Ein Landwirt wandelte schließlich in den 50er Jahren die Gesellschaft in eine Genossenschaft um und führte das in den 60er Jahren durch seinen MILRAM-Frühlingsquark berühmt gewordene Unternehmen von 1953 bis 1975. Die Marke MILRAM wurde in den folgenden Jahrzehnten durch Joghurts, Desserts, Frisch- und Buttermilch sowie H-Milch ständig erweitert.

Nach Schleswig-Holstein kam die Nordmilch 1992 durch den Zusammenbruch der 1991 gegründeten Meiereigesellschaft Nordmark (MGN). In der MGN hatten sich Ende 1991 die vormals selbstständigen Meiereigenossenschaften Nordbutter, Hansa-Meierei Hamburg<sup>17</sup>, Hansa-Meierei Kiel, Holsten-Meierei Sievershütten und die Meiereigenossenschaften Melldorf und Karstädt zusammengeschlossen. Bereits Ende 1992, nach nur einer einjährigen Betriebszeit, haben sich die Gesellschafter auseinander dividiert und die MGN wurde aufgelöst. Die Nordbutter (mit ihren Standorten Hohenwestedt und Schleswig) sowie die Hansa-Meierei Hamburg gingen zur Nordmilch eG, die Hansa-Meierei Kiel zur Hansa-Milch Lübeck. Die Breitenburger Milchzentrale in Itzehoe eG hingegen blieb selbstständig und vermarktete unter anderem unter der Marke „Gut von Holstein“.<sup>18</sup>

1999 setzte die Genossenschaft dann zum großen Sprung in die TOP-Liste an: Die Nordmilch eG (Zeven) und die Milch-Erfassung-Nordmilch eG (MEN, Zeven) fusionierten mit den drei großen norddeutschen Molkereien MZO Oldenburger Milch eG, Bremerland-Nordheide Molkerei eG und Hansano-Milchhof Niedersachsen eG. Das Bundeskartellamt genehmigte das – aus Bauernsicht – nun marktbeherrschende Unternehmen. 40 Prozent der im nordwestdeutschen und 15 Prozent der im nordostdeutschen Raum produzierten Milchmenge, umgerechnet zusammen rund 4,12 Mrd. Kilogramm, gingen nun an die Nordmilch eG.<sup>19</sup> Nur noch wenige größere Molkereien verblieben in ihrer „Nachbarschaft“: Humana (NRW), Adelbyer-Nordfriesland Milch eG (Nordhackstedt, Flensburg, Satrup) und die Milchwerke Ammerland-Oldenburg. Für viele Landwirte aber gab es fortan zur Lieferung an die Nordmilch eG keine Alternative mehr.

Bereits 1999 geplant, aber erst im Jahr 2001 vollzogen wurde die Fusion der Nordmilch eG mit der in Nordhackstedt/Schleswig-Holstein ansässigen Adelbyer-Nordfriesland Milch eG. Begründet wurde der Schritt damit, dass die gefallenen Butter- und Käsepreise und damit die Umsatzeinbrüche des Adelbyer Unternehmens nur mit Hilfe einer Fusion entgegenzuwirken wären.

Die Verarbeitung und Vermarktung der 27.000 Tonnen starken Käseproduktion (185 Beschäftigte, 350 Millionen Kilogramm Milch) ging an die Nordmilch über und den 1.200 bäuerlichen Genossenschaftsmitgliedern wurde ein um 1,8 Pfennig höherer Milchpreis in Aussicht gestellt.<sup>20</sup> Anfang 2000 produzierte die Nordmilch eG ein 4.000 Produkte umfassendes Sortiment mit rund 4.500 Beschäftigten an 24 Standorten.

Jedoch stieg allen Versprechungen zum Trotz der Milchauszahlungspreis nicht parallel zur Marktmacht der Molkereigenossenschaft an. Im Gegenteil, die Milchpreisvergleiche der ZMP<sup>21</sup> zeigen deutlich, dass die Auszahlungspreise der Nordmilch sich stets im unteren Drittel bewegten.

Die Geschäftsführung und der Vorstand kamen zu dem Schluss, dass der unbewegliche Genossenschafts-„tanker“ dringend einer Sanierung bedurfte. Der von Nestlé abgeworbene Manager Stephan Tomat sollte drastische Einschnitte durchsetzen. Mittelfristig sollten Kosten in Höhe von 100 Mio. Euro eingespart werden. 2003 war es dann so weit. Die Nordmilch hatte 14 Standorte geschlossen und rund 1.500 der 4.000 Mitarbeiter entlassen sowie 3.000 der über 4.000 Produkte aus dem Sortiment genommen. Zusätzlich sollte auch modernisiert und investiert werden. 30 Millionen Euro wurden in den Ausbau der Käserei im Werk Edewecht investiert, neue Märkte in Tschechien, Russland und China sind erschlossen worden. Die Hausmarke „MILRAM“ sponserte sogar den Radsport mit sieben Mio. Euro.

Und noch einmal versuchte die Nordmilch eG durch Größenwachstum ihre Wirtschaftlichkeit zu verbessern. 2004 startete sie einen Versuch, mit Humana Milchunion eG (Everswinkel) zu fusionieren, dem zweitgrößten bundesdeutschen Molkereiunternehmen (3,4 Mrd. Kilogramm Milch, 6.000 Lieferanten). Nach kurzer Zeit brach Humana die Gespräche ab.<sup>22</sup>

Nachdem dieser Weg gescheitert war, wurde das Management umgestellt. Das operative Geschäft - sprich die Produktion und die Vermarktung - wurde 2006 einer Aktiengesellschaft übertragen. So könne man sich den Marktverhältnissen flexibler und besser (d.h. ohne zuviel bäuerliche Mitsprache) anpassen, begründete der Vorstand diesen Schritt. Alleiniger Aktionär wurde die „alte“ Genossenschaft Nordmilch eG. Ihre Aufgabe erschöpft sich allerdings auf die Milcherfassung. Vorrangiges Ziel der Nordmilch AG ist nach Ansicht des Vorstands nach wie vor die Kostenführerschaft bei den Massenprodukten wie Magermilchpulver, Trinkmilch und Käse.

Weitere Standorte sollen geschlossen werden. Ende 2006/2007 hieß es: Optimal wären nur noch sieben Produktionsstandorte.<sup>23</sup> Mitte 2007 gab das Unternehmen bekannt, dass eine weitere Entlassungsrunde (260 Beschäftigte in den Molkereien Beesten im Emsland und Hannover sowie die Belegschaft am Hauptsitz Bremen mit weiteren 170 Stellen) ins Haus stände.<sup>24</sup> Im Jahr 2008 solle zudem der Standort Isernhagen geschlossen werden. Das Sortiment solle weiter verkleinert werden und unter der Marke MILRAM würde es künftig keine Frischmilch, keine Desserts und auch keine Joghurts mehr geben. Stattdessen wird mehr auf Industrieprodukte gesetzt wie Pizzakäse und Milchvorprodukte für die Schokoladenindustrie. Zurückgefahren werden soll auch die Belieferung von Discountern und Supermarktketten mit Handelsmarken.<sup>25</sup> Auch wurde der Rückzug aus dem Sponsoring des Doping geplagten Radsports beschlossen. Alle Maßnahmen begründet der Vorstand damit, das Milchgeld verbessern zu wollen.

Zugleich wurde investiert. 2006 wurde die neue Käserei in Edeweicht eingeweiht und die Käseproduktion damit um 40.000 Tonnen auf insgesamt 105.000 Tonnen gesteigert. Hatten zuvor 220 Mitarbeiter im Dreischichtbetrieb rund 75.000 Tonnen Käse erzeugt, ist durch diese Erweiterung die Belegschaft auf rund 500 Mitarbeitern angestiegen.

2007 wurde schließlich eine weitere neue Käserei am Standort Nordhackstedt eingeweiht. Mit nun verdoppelten Kapazitäten können seither 20.000 Tonnen Mozzarella hergestellt werden. Das 12,5 Mio. teure Investitionsvorhaben wurde durch öffentliche Fördermittel von EU, Bund und Land in Höhe von 1,8 Millionen Euro unterstützt.<sup>26</sup> Hier werden 194 Mitarbeiter beschäftigt und insgesamt 560 Mio. kg Milch verarbeitet.

Ob dieses seit Jahren anhaltende Schrumpfungskonzept der Nordmilch AG allerdings aufgeht, ist fraglich. Noch steht der Erfolg aus.

Die Milchbauern hielten der Genossenschaft lange die Treue. Im Jahr 2006 bildeten die Milchauszahlungspreise der Nordmilch AG mit 27 Cent das bundesdeutsche Schlusslicht und lagen damit nochmals gute 0,3 Cent unter dem Vorjahresniveau.<sup>27</sup> Einem internen Papier zufolge lag die Nordmilch unter 148 untersuchten Molkereien auf Platz 140.<sup>28</sup> Zudem verzeichnete die Molkerei im Geschäftsjahr 2006 einen operativen Verlust von 51,7 Mio. Euro und im Dezember lag der Milchauszahlungspreis bei 25 Cent, 4,5 Cent unter dem der Ammerländer Molkerei im benachbarten Oldenburg.

Als jedoch im Verlauf des Jahres 2007 die Milch vor allem in der EU aufgrund des in den Vorjahren jährlich um 0,5 Prozent gestiegenen Verbrauchs knapp wurde und – unter kräftiger Mithilfe des neu gegründeten Bundesverbandes deutscher Milchviehhalter e.V. (BDM) – die Milchpreise ab Sommer nach oben schnellten und in Schleswig-Holstein vielerorts die 40 Cent überschritten, verließen rund 400 Milchbauern trotz hohem persönlichen Risikos die Nordmilch AG. Davon stammen allein 180 aus Schleswig-Holstein. Sie hatten Gesellschaften bürgerlichen Rechts gegründet oder Kommanditgesellschaften und konnten damit sofort aus ihren Lieferverpflichtungen aussteigen und Verträge mit neuen Meiereien eingehen.<sup>29</sup> Sowohl die Meiereien in Barmstedt eG und Schmalfeld-Hasenmoor eG als auch die Meiereien Wasbek eG, Langenhorn eG und Viöl eG gewannen neue Lieferanten.<sup>30</sup> In den vergangenen vier Jahren hat die Nordmilch AG auf diese Weise rund 800 Mio. Kilogramm Rohstoff verloren sowie allein zwischen 2006 und 2007 rund 950 oder umgerechnet zwölf Prozent ihrer Milchlieferanten.<sup>31</sup> Zur Auslastung der Kapazitäten muss teure Rohmilch u.a. aus Dänemark zugekauft werden. Den ausgestiegenen Bauern droht aufgrund der bestehenden Rechtslücken inzwischen eine Klage.<sup>32</sup>

## 4 Fallbeispiel Käsestraße Schleswig-Holstein

### 4.1. Beschreibung der Käsestraße

Die Käsestraße Schleswig-Holstein ist ein Zusammenschluss von über 30 Käsereien und Käsehändlern<sup>33</sup>, die Mehrheit davon sind handwerkliche Hofkäsereien und Hofmolkereien. Ihr Ziel ist es, die „vielfältigen Käse-Köstlichkeiten aus dem Norden“ bekannter zu machen. Und das nicht nur bei der Bevölkerung im eigenen Land, sondern auch bei den zahlreichen Touristen, die es jedes Jahr an die Ost- und Nordseeküste Schleswig-Holsteins zieht. Dazu dienen nicht nur Sondermärkte, sondern vor allem die Öffnung der Hofstore für Besucher und die direkte sowie regionale Vermarktung der selbst hergestellten Käsesorten.

Angefangen hat alles, so der Hauptinitiator und langjährige Vorsitzende Detlef Möllgaard aus Hohenlockstedt (siehe Kasten „Meierhof Möllgaard auf S. 17), mit dem von Slow Food e.V. 1998 initiierten Käsemarkt „Käse aus dem Norden“ in Niedersachsen bei Hamburg gelegenen Freilichtmuseum am Kiekeberg. Es zeigte sich, dass die meisten Käseanbieter aus Schleswig-Holstein kamen. Diese in den letzten Jahren entstandene neue Käsevielfalt war den meisten Schleswig-Holsteinern bis dahin gar nicht bekannt gewesen. Zusammen mit Dr. Burchard Bösche von Slow Food e.V. (Convivium Hamburg) wuchs die Idee eines Zusammenschlusses dieser Käsereien. Im März 2000 war es schließlich so weit: Die „Käsestraße Schleswig-Holstein“ wurde gegründet.



Foto: Andrea Fink-Keßler/Büro für Agrar- und Regionalentwicklung

Der genauere Blick auf die Käsereien (<http://www.kaesestrassen-sh.de>) zeigt eine große Bandbreite an Mitgliedsbetrieben:

- 21 landwirtschaftliche Betriebe, die ihre selbst erzeugte Milch vorrangig zu Käse verarbeiten.<sup>34</sup>
- 5 genossenschaftliche bzw. private Molkereien (Meiereien). Im Unterschied zu den Hofkäsereien wird hier die Milch entweder zugekauft oder wird von den genossenschaftlich gebundenen Milcherzeugern abgeholt.
- 4 Käsehändler.

Dazu kommen noch vier Fördermitglieder: Die Arge Urlaub auf dem Bauernhof in SH e.V., Dr. Habbe PR (Anbieter von Käsedegustationen etc.), Slow Food Deutschland e.V. mit dem Convivium Hamburg und Ingas Obstpark (Entwicklung von „Ingas Käsefertiger“).

Vielfalt herrscht insbesondere unter den landwirtschaftlichen Betrieben, sie reicht von kleinen Existenzgründern und Ziegenhaltern über traditionelle Familienbetriebe bis hin zu großen ehemaligen Gutshöfen:

- Knapp die Hälfte der Betriebe wirtschaftet nach ökologischen Richtlinien: sieben der zwölf Milchviehbetriebe, beide Schafbetriebe und einer der insgesamt sieben Ziegenbetriebe. Eine Hofkäserei verarbeitet zugekaufte ökologisch erzeugte Ziegenmilch zu Ziegenkäse.
- Unter den Ziegenbetrieben finden sich einige Existenzgründer. Da auf der Ziegenmilch keine Quote liegt, bietet sie für alle Höfe, die in die Milchverarbeitung neu einsteigen wollten, gute Voraussetzungen. Drei Betriebe verarbeiten sowohl Kuh- als auch Ziegenmilch.
- Vier große, aus bäuerlichen Familienbetrieben entstandene Demeter-Hofgemeinschaften wirtschaften mit drei bis vier Familien sowie zahlreichen weiteren Mitarbeitern. Die Käserei bildet hier neben der Direktvermarktung ein wesentliches Betriebsstandbein.

- Es gibt große Unterschiede in der Verarbeitungsmenge. Drei Betriebe verarbeiten zusammen gerechnet knapp 4,5 Mio. Kilogramm Milch im Jahr, die kleinste Käserei verarbeitet nur 5.000 Kilogramm Schafsmilch. Zwei von ihnen bieten sowohl Kuhmilch- als auch Ziegenmilchkäse an.

Das *Sortiment dieser Hofkäsereien* ist sehr breit und umfasst Trink- (und Vorzugs)milch, Quark, Joghurt in der gesamten Bandbreite von Frisch-, Schnitt- und Hartkäse, Camembert, Käse mit Blau- und Rotschimmel sowie Rohmilchkäse aller Art. Zudem gibt es die Käsesorten in allen gewünschten Würz- und Geschmacksrichtungen.<sup>35</sup> Im Zentrum aber steht der gute Tilsiter (siehe Kasten).

### **Der Tilsiter – Käse des Nordens<sup>36</sup>**

Der Tilsiter ist der traditionelle Käse Norddeutschlands, genauer gesagt der Käse des gesamten Raumes entlang der Ostseeküste von Russland bis Südschweden. Heute ist Schleswig-Holstein der Schwerpunkt der Tilsiterproduktion.

Erstmals beschrieben wurde der Tilsiter 1840 von einer Frau Westphal, die auf einem Gut bei Tilsit im damaligen Ostpreußen lebte. Das Rezept ist aber wahrscheinlich schon viel älter. Der Tilsiter ist ein geschütteter Schnittkäse, bei dem der Bruch in eine Form geschüttet und nicht gepresst wird. Die Molke läuft unter dem Druck des Eigengewichtes der Käsemasse ab und hinterlässt ungleichmäßige, gerstenkornförmige Löcher. Nach dem Salzbad wird der mindestens 1,5 Kilogramm schwere Käse in der Regel mit "Rotschmiere" (*bacterium linens*) eingerieben, in feuchten Kellern gelagert und dabei regelmäßig gewendet und wieder mit Rotschmiere gebürstet.

Der Käse wird überwiegend jung gegessen, oft schon nach vier bis sieben Wochen. Er eignet sich aber auch sehr gut für die längere Lagerung. Dann entwickelt er ein so kräftiges Aroma, wie es allerdings nur die wahren Liebhaber mögen. Schon kleine Krümel reichen dann aus, um den Mund zu füllen. Richtigerweise spricht man nicht nur vom Tilsiter, sondern von der Tilsiter-Familie, zu der in Deutschland u.a. noch der Wilstermarschkäse und der Steinbuscher gehören. Der Wilstermarschkäse ist nach einem fruchtbaren Landstrich an der Elbe bei Hamburg benannt, wo er zunächst produziert wurde. Erstmals beschrieben wurde er 1821. Dieser Käse wird üblicherweise jünger gegessen und in Folien und nicht mit Rotschmiere gereift, was ihn deutlich milder sein lässt. Man lässt die Milch länger dicken und erreicht so eine weichere Beschaffenheit des Käseteiges. Der Steinbuscher ist dagegen viel kleiner, oft auch fetter und mit Rotschmiere behandelt. Sein geringeres Volumen lässt ihn schneller reifen, so dass er schon nach kurzer Zeit sehr pikant ist.

Tilsiter ist nicht gleich Tilsiter. Es gibt ihn in vielen Sorten. Und in jeder Molkerei ist er anders und nicht verpflanzbar. Als vor einigen Jahren in Holtsee Kapazitätsengpässe waren, hat man versucht, nach Holtseer Rezeptur den Käse in einer anderen Molkerei produzieren zu lassen. Es ging nicht. Der Käse war deutlich anders, und darum gibt es auch weiterhin Holtseer Tilsiter nur aus Holtsee. Und dies ist wahrscheinlich der beste Schutz gegen das große Molkereisterben, das in Deutschland schon so viele kleine Molkereien hat untergehen lassen. Es gibt keinen Grund zu Pessimismus. In den letzten Jahren sind viele neue Hofkäsereien entstanden, die an die große Tradition des Tilsiters anknüpfen und so intensiv an der Verfeinerung und innovativen Umsetzung arbeiten, dass man heute von einem "Käsewunder im Norden" sprechen kann.

Zwei der 20 befragten Betriebe haben sehr früh mit einer eigenen Milchverarbeitung begonnen. Der eine bereits 1966 im Zuge der Umstellung auf Demeter, der zweite 1983 nach Schließung der Ziegenmilch-Käserei in Aukrug. Die Hauptgründungszeit für die Kuhmilch-Käsereien incl. Professionalisierung der beiden vorhandenen Käsereien liegt jedoch in den 90er Jahren und konzentriert sich in der Zeitspanne 1993 bis 1999. Das sind die Jahre, in denen der Milchauszahlungspreis der Molkereien sich stetig nach unten bewegte. Die überwiegende Anzahl der Schaf- und Ziegenmilchkäsereien wurde hingegen erst ab 2003 gegründet.

Die Vermarktung erfolgt vorrangig in Eigenregie: 15 Betriebe haben einen Hofladen und je nach Angebotsmenge und Verkaufsstrategie wird über den Laden alles oder nur wenig vertrieben. Da die Käseerei sehr arbeitsintensiv ist, gehen nur vier Betriebe selbst auf Wochenmärkte, die Mehrheit beliefert Händler, die entweder selbst auf Märkte gehen oder aber den Einzelhandel bedienen. Geliefert wird auch direkt an den Endkunden: per Abo-Kiste oder Direktversand oder an die Gastronomie oder an Großverbraucher wie Kindergärten (Trinkmilch). Ein wichtiger Akteur der Vermarktung der Käsestraßeprodukte ist der speziell darauf ausgerichtete Meierhof Möllgaard. Er bündelt das Angebot und beliefert Käsetheken der drei großen regionalen Supermarktketten Edeka, Coop und Famila (vergleiche Kasten S. 17).

Der Käsestraße angeschlossen sind auch Meiereien:<sup>37</sup>

- die 1938 gegründete Meiereigenossenschaft Holtsee-Ascheberg eG. Sie hat sich inzwischen auf naturgereiften Tilsiter spezialisiert und verarbeitet hierfür jährlich rund 60 Prozent der 100 Mio. kg Anlieferungsmilch.
- die 1887 als Genossenschaft gegründete und seit 1993 in privater Hand befindliche kleine Ostfelder Meierei. Auch sie hat sich der handwerklichen Tradition verschrieben und erzeugt ebenso Tilsiter. Sie fährt zusätzlich eine Bioschiene mit diversen Geschmacksrichtungen von Bio-Tilsiter.
- die Feinkäserei Sarzbüttel, welche ebenfalls 1888 als Dorfmolkereigenossenschaft gegründet und Mitte der 70er Jahre zur Käseerei umgewandelt wurde. Ihre Tilsiter-Spezialität wird zusätzlich unter der Marke „Gut von Holstein“ vertrieben.
- die Vorwerker Diakonie-Meierei ist ein besonderer Betrieb, da sie, eingebettet in die Behinderten-einrichtung der Lübecker Diakonie, vorrangig zur Eigenversorgung der Diakonie-Einrichtungen produziert. Lediglich der „Überschuss“ wird über Dritte vermarktet.

Auch gehören vier Käsehändler zur Käsestraße:

- der Meierhof Möllgaard mit eigener Käsetheke, Affinisage (d.h. in eigenen Lagerräumen wird der Käse gereift und/oder der Geschmack durch entsprechende Rindenpflege oder Ummantelungen verändert) und dem Vertrieb von regional erzeugtem Käse an den Lebensmitteleinzelhandel.
- Käse Kober. Ähnlich wie der Meiereihof Möllgaard betreibt Käse Kober neben dem Handel auf Wochenmärkten zusätzlich eine Affinisage.
- die Händlerin Heidrun Kräber sowie die Jöla-Molkerei-Vertriebs-GmbH.

Was vor zwanzig, dreißig Jahren in der Bioszene u.a. wegen mangelnder anderer Absatzmöglichkeiten für Biomilch begonnen hat, ist inzwischen für viele Landwirte wieder zu einer echten Alternative und Überlebensstrategie geworden.

Dabei sichern sich die landwirtschaftlichen Familien über die Hofkäsereien nicht nur ihr Einkommen, sondern geben darüber hinaus zahlreichen Menschen Beschäftigung und Lohn. Viele Teilzeitkräfte und Aushilfen auf Stundenlohnbasis sorgen für Käsepflege, Verpackung, Auslieferung und Verkauf. Hinzu kommen die kleinen Meiereien und Käsehändler, die ihrerseits die Milchabnahme, die Wertschöpfung und den Verkauf organisieren.

Das Käsemachen ist jedoch ein eigener Job und eine Aufgabe, die kaum Zeit und Aufmerksamkeit für das Produzieren der Milch lassen. Daher teilen sich oftmals Bauer und Bäuerin bzw. Eltern und Kinder/Hofnachfolger diese Arbeit oder es gründen sich Betriebsgemeinschaften, deren Mitglieder je unterschiedliche Bereiche des Hofes verantwortlich übernehmen. Wer genug Milch verarbeitet und auch vermarktet, kann es sich leisten, einen gelernten Käser einzustellen. Selten jedoch reicht die Milchmenge aus, um sich wirklich Entlastung beispielsweise am Wochenende durch einen zweiten fest angestellten Käser leisten zu können. Kühe, Schafe und Ziegen geben eben täglich Milch. Nur bei Schafe und Ziegen gibt es durch das saisongebundene Ablammen im Frühjahr während des Winters auch „käsefreie“ Zeiten. So steht und fällt die Hofkäserei mit der Familie. Wenn Familien zerbrechen, wird als Erstes die Käseerei geschlossen.

Dennoch war bei den Befragungen herauszuhören, dass dieser Weg für die meisten ein befriedigender Weg ist. Im Gegensatz zum Abliefern an die Molkerei erlaubt die Weiterverarbeitung das Ausleben der eigenen Kreativität und die Identifikation sowie die Profilierung mit den eigenen Erzeugnissen. Dass die Nachfrage immer noch steigt, stärkt die Betriebe sowohl ideell als auch ökonomisch. Dabei kann das individuelle Angebot aufgrund der Rahmenbedingungen wie Herdengröße, teures Pachtland, Quote und Arbeitswirtschaft sowie aus einer Mengenerweiterung sich meist zwangsläufig ergebenden Investition in Käserei und Lager nicht beliebig oder gar schnell erweitert werden. Es müssen schon neue Betriebe hinzukommen.

### Die Käsestraße und der Meierhof Möllgaard

Hinter jeder Erfolgsgeschichte ländlicher Entwicklungsprojekte stehen Menschen mit Visionen und Tatkraft. Sie treiben Entwicklungen von unten und von innen heraus an. Aber sie brauchen auch Menschen „von außerhalb“ der Region, die ihre Visionen teilen, ebenso wie entsprechend ausgerichtete Förderpolitiken und politische Rahmenbedingungen.

So ist die Entstehungsgeschichte der Käsestraße Schleswig-Holstein eng verbunden mit dem Käsehändler und Käseliebhaber Detlef Möllgaard sowie der engen Zusammenarbeit zwischen Detlef Möllgaard und Dr. Burchard Bösche von Slow Food e.V.

Detlef Möllgaards neu gegründetes Käsehandelsunternehmen, der Meierhof Möllgaard in Hohenlockstedt, bündelt ein Kernsortiment mit über 60 regional erzeugten Käsesorten der in der Käsestraße Schleswig-Holstein zusammengeschlossenen Hofkäseereien und kleinen Meiereien.

Das Geschäft mit Milchprodukten hat er von der Pike auf gelernt: Molkereifachmann, Molkereingenieur und dann Geschäftsführer des Meiereifrischdienstes in Schleswig-Holstein. Damals wurde der Lebensmitteleinzelhandel noch direkt von den Molkereien mit Frischprodukten versorgt. In den 90er Jahren übernahm er die Geschäfte der Meiereizentrale Nordmark, einer Vertriebsgesellschaft der schleswig-holsteinischen Meiereien, die unter der Marke „Gut von Holstein“ ihre Produkte an den Lebensmitteleinzelhandel lieferten. 1998, während des ersten Kiekeberger Käsemarktes, kam ihm die Idee, eine eigene Marke „Meierhof“ zu gründen und in Zusammenarbeit mit den örtlichen Meiereien eigene Käsesorten zu entwickeln. So entstand u.a. in Zusammenarbeit mit der Feinkäserei Sarzbüttel der naturgereifte „Biikesäis“.



Foto: Andrea Fink-Keßler/Büro für Agrar- und Regionalentwicklung

Das ist ein Rauchkäse, dessen Name an das alljährlich am 21. Februar an der nordfriesischen Westküste, der Heimat Möllgaards auf den Inseln und Halligen stattfindende Biikebrennen erinnern soll. Weitere Sorten folgten wie „De oole Pellwormer“ oder der Friesische Bergkäse oder auch Freesch Bargkees.

Am 1. Januar 2000 wurde die Marke „Meierhof“ gegründet und der Verkauf von Käse zunächst aus einer mit zwei Kühlschränken bestückten Garage heraus bewerkstelligt. Zwei Monate später rief Detlef Möllgaard mit Dr. Burchard Bösche von Slow Food Hamburg die Käsestraße ins Leben mit dem Ziel: Verbesserung des Bekanntheitsgrades der Käsespezialitäten der zahlreichen Hofkäseereien und Unterstützung bei der überregionalen Vermarktung.

„Es war eine Entwicklung von unten,“ betont Detlef Möllgaard. „Wir haben keine Förderung dafür bekommen und die Landesregierung hat nur gesagt: Macht das und wenn es läuft, dann können wir ja immer noch dabei sein.“ Der Meierhof Möllgaard vertreibt inzwischen rund 120 Käsesorten und beliefert die Käsetheken von Familia, coop (sky, plaza) und Edeka. In dem 2005 durch die Übernahme der Geschäfts- und Arbeitsräume einer alten Landmetzgerei neu gegründeten Käsegeschäft („Käse-Infothek“) führt seine Tochter rund 60 Käseartikel, Fassbutter und andere Molkereiprodukte ausschließlich von den Betrieben der „Käsestraße Schleswig-Holstein“.

Inzwischen hat Detlef Möllgaard die Geschäfte an seine Tochter Kirstin abgegeben, ist aber immer noch aktiv in Sachen Käsestraße und der notwendigen Werbung für die regionalen Käsespezialitäten.

Neue Ziele sind schon ins Auge gefasst: eine Schaukäserei, um Tagesgäste vor allem aus dem benachbarten Hamburg anziehen zu können. Detlef Möllgaard will dazu EU-Mittel akquirieren. Das neue ELER-Programm scheint auch dazu geeignet zu sein. Denn schließlich sind seine Aktivitäten ein Stück gelebter und verwirklichter Regionalentwicklung.

#### 4.2. Quantitative Bewertung der Befragung

Die Befragung der Betriebe entlang der Käsestraße ergab folgende quantitativen Ergebnisse bezüglich verarbeiteter Milchmenge und Anzahl von Personen, die in der Käserei und mit der Vermarktung beschäftigt sind. Während die Anzahl der in der Käseproduktion bzw. Milchverarbeitung beschäftigten Personen gut zugeordnet werden konnte, wurden die in der Vermarktung beschäftigten Personen auch dann pauschal zugerechnet, wenn nicht nur Käse, sondern auch Gemüse etc. direkt vermarktet wurde. Die Ergebnisse zeigt Tabelle 1.

**Tabelle 1:**

**Betriebstypen, verarbeitete Milchmenge pro Jahr und Anzahl der Beschäftigten**

Betriebstyp	Anzahl der befragten Betriebe	Erzeugte Milch in t und Jahr	Verarbeitete Milch in t und Jahr	Anzahl der Beschäftigten	Anzahl AK (in Vollzeit-AK umgerechnet)
Landwirtschaftl. Betriebe mit Käseherstellung	20	9.037	6.266	123	72,8
<i>darunter:</i>					
(1) Hofkäsereien mit Kuhmilch	12	8.715	4.960	102	59,2
(2) Hofkäsereien mit Schafsmilch	2	35	30	9	4,2
(3) Hofkäsereien mit Ziegenmilch	6 (+2) <sup>1</sup>	1.287	1.276	12	9,4
Meiereien	4	117.124	73.924	142	117,5
Handel	2			11	5,9
<b>Gesamt</b>	<b>26</b>		<b>80.190</b>	<b>286</b>	<b>196,2</b>

Quelle: Betriebsbefragung, eig. Berechnungen.

(1) Zwei Hofkäsereien verarbeiten sowohl Kuh- als auch Ziegenmilch, diese wird jedoch größtenteils von anderen Ziegenbetrieben zugekauft.

Die Zahl der Beschäftigten und Vollzeit-AK wurde daher nicht gesondert ermittelt und ist in den Daten der Rubrik „Hofkäserei-Kuhmilch“ mit enthalten.

### Zur verarbeiteten Milchmenge:

Entlang der Käsestraße Schleswig-Holstein wurden 2007 rund 80,2 Mio. Kilogramm Milch verarbeitet: Die vier Molkereien verarbeiteten dabei 92 Prozent der Milch. 1,6 Prozent der Milchmengen (oder 1,306 Mio. kg) stammten von Ziegen und Schafen. Die Hofkäsereien verarbeiten 4,96 Mio. Kilogramm Kuhmilch und damit 57 Prozent ihrer selbst erzeugten Milch; der Rest der Milch wird nach wie vor an Molkereien geliefert. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: In einem Fall wird nur während der Touristensaison Käse erzeugt, bei allen anderen sind die Absatzmärkte noch im Aufbau oder es fehlt an Lagerkapazitäten oder Arbeitskräften, um mehr Käse herzustellen.

Bei Ziegenmilch hingegen wird sehr viel mehr Milch von landwirtschaftlichen Betrieben zugekauft als von den Mitgliedern der Käsestraße selbst erzeugt wird. So ist die Verarbeitungsmenge viermal höher als die Menge selbst erzeugter Ziegenmilch. Dies lässt auf die guten Absatzmöglichkeiten gerade von Ziegenkäse schließen.

Der genaue Blick auf die Verarbeitungsmenge von Milch zeigt große Unterschiede zwischen den Hofkäsereien. Die befragten zehn Schafs- und Ziegenkäsereien verarbeiten zwischen 5.000 und über eine Mio. Kilogramm Milch pro Jahr.<sup>38</sup> Bei den Kuhmilchkäsereien bewegt sich die jährliche Verarbeitungsmenge zwischen 15.000 Kilogramm bis 3,4 Mio. Kilogramm Milch, aber nur drei der zwanzig Hofkäsereien verarbeiten mehr als 200.000 Kilogramm Milch pro Jahr.

Beschäftigte und Arbeitskräfte (AK): Rein rechnerisch hat die Befragung der 20 Hofkäsereien ergeben, dass 123 Menschen auf diesen Betrieben beschäftigt werden: Familienarbeitskräfte, Teilzeitkräfte, Aushilfen, Auszubildende etc. einberechnet. Aufsummiert auf Vollzeitstellen<sup>39</sup> sind es 72,65 AK. Rechnet man die vier Molkereien und die beiden befragten Käsehändler hinzu, hat die Käsestraße Schleswig-Holstein einen Beschäftigungseffekt von 286 Menschen oder 196 AK.

AK und Beschäftigte pro Milchverarbeitungsmenge: Setzt man die verarbeitete und selbst vermarktete Milchmenge in eine Relation zu den dazu benötigten Arbeitskräften, so zeigt sich auch innerhalb der handwerklichen Milchverarbeitung eine große Spannweite. Auf den bäuerlichen Betrieben verarbeitet eine Arbeitskraft rund 124.400 Kilogramm Milch. Am arbeitsintensivsten sind die Schafsmilchbetriebe mit 8.433 Kilogramm Milch pro AK. In drei der vier erfassten Meiereien hingegen verarbeitet eine Arbeitskraft hingegen bereits rund 644.000 Kilogramm Milch zu Käse.<sup>40</sup>

## 5 Agrarförderpolitiken und Arbeitskrafteffekte

### 5.1. Überblick Förderpolitiken

Seit 1994 bzw. seit den letzten drei Förderperioden legt die Entwicklungsförderung ländlicher Räume der Europäischen Gemeinschaft auch auf den Erhalt und die Neuschaffung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum einen besonderen Wert.<sup>41</sup>

Für die aktuelle Förderperiode 2007 bis 2013 gilt die europäische ELER-Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 1698/2005 über die Förderung der Entwicklung des ländlichen Raums). Der Bund gibt seinerseits über die Gemeinschaftsaufgabe „Agrarstrukturverbesserung und Küstenschutz“ (GAK) die grundlegenden Rahmenrichtlinien. In Schleswig-Holstein wird der GAK-Plan über das „Zukunftsprogramm Ländlicher Raum – Entwicklungsplan für den ländlichen Raum Schleswig-Holstein 2007-2013“ umgesetzt.

Innerhalb dieses Rahmens stehen den landwirtschaftlichen Betrieben und dem verarbeitenden Gewerbe folgende Instrumente zur Verfügung, um sich Modernisierungsinvestitionen mit Hilfe staatlicher Zuschüsse/Zinsverbilligungen fördern zu lassen. Beide Instrumente stehen im Entwicklungsprogramm unter den Zielsetzungen „Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen“ sowie „Sicherung und Erhöhung von landwirtschaftlichem Einkommen“:

- Agrarinvestitionsförderprogramm (AFP) und das lediglich bis 1999 angebotene Junglandwirtprogramm richten sich unmittelbar an landwirtschaftliche Betriebe. Seit 2007 wird das AFP nicht nur zur Modernisierungsförderung, sondern verstärkt auch dazu genutzt, um auf den Betrieben außerlandwirtschaftliche Arbeitsplätze zu schaffen, z.B. für Investitionen im Bereich

„Ferien auf dem Bauernhof“. Das AFP wird weiterhin vom Landwirtschaftsministerium betreut und die Ämter für den Ländlichen Raum sind für die Antragsabwicklung zuständig.

- Marktstrukturverbesserung. In Schleswig-Holstein werden Förderungen von sog. Anhang I - Produkten, d.h. landwirtschaftlich erzeugte Produkte im Bereich Verarbeitung und Vermarktung grundsätzlich nur noch nach den in der Gemeinschaftsaufgabe GAK festgelegten Fördergrundsätzen der „Marktstrukturverbesserung“ gefördert, also auch die Verarbeitung und Vermarktung regionaler und ökologischer Produkte. Zuständig ist dafür das Wirtschaftsministerium.<sup>42</sup>
- Das Marktstrukturgesetz, mit dessen Hilfe in den 70er und 80er Jahren der Konzentrationsprozess innerhalb der Milchwirtschaft flankiert wurde (Beihilfen für Fusionen und für Arbeitnehmerabfindungen), wird praktisch seit 1993 nicht mehr angewandt, gleichwohl es in der GAK noch immer verankert ist.

Innerhalb der letzten drei Förderperioden (1994-1999, 2000-2006 und 2007 bis 2013) haben sich viele Fördergrundsätze verändert und auch die jeweiligen Landesprogramme haben ihrerseits gegenüber der Rahmensetzung seitens des Bundes (GAK) eigene Modifikationen und Schwerpunktsetzungen vorgenommen.

Damit die Förderung überhaupt vollzogen werden kann, müssen ergänzend zu den von EU und Bund bereit gestellten Mitteln stets auch Landesmittel dazugegeben werden. In Schleswig-Holstein kam es aufgrund der chronisch knappen Staatskassen in der Vergangenheit auch schon dazu, dass beispielsweise für das Agrarinvestitionsförderprogramm keine Mittel gegeben werden konnten und damit das Programm zeitweise auch nicht angeboten wurde.

## 5.2. Förderungen der Fallbeispiele

Am Beispiel Nordmilch AG wurde deutlich, dass seit den letzten beiden Förderperioden der Fokus der Förderung („Marktstrukturverbesserung“) in den Bereichen Modernisierung, Kapazitätsausweitung, Investitionen in Umweltschutz und Produktverbesserungen liegt. Dabei kannte die Förderung bis 2007 keine Obergrenzen für die Förderung einzelner Betriebe und so wurden beispielsweise in der vergangenen Periode in Schleswig-Holstein auf dieser Basis 38 Investitionsvorhaben von Molkereien mit staatlichen Mitteln gefördert.<sup>43</sup> Allein 1,8 Mio. Euro gingen von EU/Bund/Land in den Ausbau der Nordmilch-Käserei in Nordhackstedt.<sup>44</sup> Erst mit dem neuen Plan 2007-2013 wurde eine Obergrenze bei 500 Beschäftigten gezogen (so definiert die EU „Kleine und mittlere Unternehmen“, so genannte KMU). Daher kann jetzt die Nordmilch AG als AG keine staatliche Förderung mehr erhalten.

Die Förderung der Verarbeitungsunternehmen folgt der Leitidee, dass die Förderung der ersten Erfassungs- und Verarbeitungsstufe indirekt der Landwirtschaft und den bäuerlichen Einkommen zugute kommt. Und in der Tat: Fehlen Verarbeitungsstrukturen – wie beispielsweise Biomolkereien – so kann auch die landwirtschaftliche Erzeugung kein ausreichendes Einkommen erzielen (siehe Kapitel 2). Doch das dabei lange Zeit gehegte Credo, dass der wachsenden Marktmacht der abnehmenden Hand sprich dem Handel entsprechend große Verarbeiterzusammenschlüsse entgegengesetzt werden müssten, um ausreichende Erzeugereinkommen erzielen zu können, gilt angesichts durchaus erfolgreicher Nischenmärkte heute nicht mehr uneingeschränkt.<sup>45</sup>

Sind bei der Nordmilch AG Gelder in Millionenhöhe geflossen, haben die Betriebe in der Käsestraße bis auf zwei der größeren Hofkäsereien keine Förderungen erhalten, beispielsweise über das AFP. Die Betriebsleiter gaben dazu u.a. folgende Gründe an:

- fehlende Informationen seitens der Agrarberatung,
- Betrieb sei im ersten Investitionsschritt noch zu klein für die Förderung gewesen,

Gespräche mit einem Vertreter der Landwirtschaftskammer, einer Vertreterin des Landwirtschaftsministeriums und einem freiberuflich tätigen Berater ergaben folgende Schwellen für kleinere Betriebe, Hofkäsereien und speziell auch für Biobetriebe.

- Die landwirtschaftliche Beratung fokussiert traditionell auf die Modernisierungsberatung der Milchviehbetriebe. Hier liegt auch angesichts knapper Haushaltskassen die im Landesprogramm

beschriebene Priorität des AFP. Ein Blick in das Landesprogramm bestätigt, dass die Prioritäten nicht auf der Erzeugung von Qualitätsmilchprodukten liegen, sondern auf der Kostensenkung der Milcherzeugung.

- Bereits bei der letzten Förderperiode lag der Schwerpunkt der einzelbetrieblichen Investitionsförderung über das AFP auf der Förderung von Milchviehställen. 50 Prozent der Fördermittel und der Förderfälle in der Periode 2000 bis 2006 gingen hier rein. Die Programmevaluierung empfahl diesen Schwerpunkt weiter auszubauen. Das neue Programm 2007-2013 folgt dieser Empfehlung.<sup>46</sup>
- Hinzu kommt, dass in Schleswig-Holstein die Förderschwellen des Agrarinvestitionsprogrammes schon immer sehr hoch gesetzt wurden, um die wenigen Mittel auf die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Milcherzeugung zu richten. In der vergangenen Förderperiode lag die Förderschwelle bei einem Mindestinvestitionsvolumen von 250.000 Euro und in der aktuellen Periode bei 175.000 Euro. Der Rahmenplan des Bundes für die GAK sieht hier lediglich 30.000 Euro vor, bei Diversifizierungsförderung nur 10.000 Euro. Auch diese Schwellen sind noch zu hoch, wenn es darum geht, das üblicherweise schrittweise Wachstum bäuerlicher Betriebe zu fördern. Eine Untersuchung im süddeutschen Raum hatte gezeigt, dass die Betriebe, die ihre eigene Verarbeitung und Vermarktung ausbauen wollten, bevorzugt die so genannten „kleinen Maßnahmen“ (Zuschüsse von max. 17.500 Euro für Investitionen kleiner als 50.000 Euro) angenommen hatten.<sup>47</sup>
- In der vergangenen Förderperiode, speziell zwischen 2000 und 2005 wäre es theoretisch möglich gewesen, dass auch Hofkäseereien über das AFP hätten gefördert werden können. In dieser Periode war es möglich, so genannte „kleine Maßnahmen unter einem Investitionsvolumen von 50.000 Euro mit einem relativ hohen Zuschuss von 17.000 Euro fördern zu lassen. Maßnahmen über 50.000 Euro konnten eine Zinsverbilligung erreichen. Aufgrund der knappen Haushaltslage konnten jedoch, nach Auskunft des Ministeriums, viele Anträge nicht zum Zuge kommen oder es wurden dann doch bevorzugt Anträge auf Förderung Stallerweiterungen bewilligt, da diese dem politischen Willen des Landes mehr entsprächen.
- Unter den gegenwärtigen Bedingungen könnte eine Hofkäseerei theoretisch folgende Zuschüsse aus dem AFP-Programm erhalten: Sie muss ein Mindestinvestitionsvolumen von 175.000 Euro bis 500.000 Euro aufweisen. Dann erhält sie einen Zuschuss in Höhe von 25.000 Euro. Dieser Zuschuss ist immer gleich hoch. Um eine solche Investitionshöhe zu erreichen, muss die Hofkäseerei zwischen 117.000 bis 250.000 Kilogramm Milch verarbeiten. Diese Berechnung beruht auf der Faustzahl von 0,70 bis 1,50 Euro Investitionskosten pro Kilogramm verarbeiteter Milch, die der Verband für handwerkliche Milcherzeugung auf Basis einer Betriebsbefragung ermittelt hat. Bei den Investitionen handelt es sich dabei um eine Mischung aus Kauf neuer und gebrauchter Ausstattung sowie Eigen- und Fremdleistung.<sup>48</sup>
- Problematisch ist, dass es seitens der Beratung wenig Know how zu Hofkäseereien gibt.
- Die Förderung über Marktstrukturverbesserung kann von Hofkäseereien nur unter ganz speziellen Bedingungen erhalten werden: Sie müssen als Erzeugergemeinschaft konstruiert sein und für mindestens 50 Prozent ihrer Ware Abnahmeverträge mit dem Groß- und Lebensmitteleinzelhandel vorweisen. In der Regel können Hofkäseereien diese Bedingungen nicht einhalten. Direktvermarktung wird explizit nicht über das Instrument „Marktverbesserung“ gefördert, sondern ist nur über das AFP möglich.
- Eine neue Möglichkeit der Förderung von Hofkäseereien bietet sich über das LEADER-Programm an, das in der aktuellen Förderperiode in dem ELER-Programm integriert wurde. Noch liegen dazu aber keine Erfahrungen vor.

### 5.3. Vertiefende Betrachtung der Arbeitsplatzeffekte

Betrachtet man die Relation von verarbeiteter Milchmenge zur Anzahl der Beschäftigten, dann zeigt sich, dass es sehr wohl lohnend wäre, die kleineren Strukturen der oft als „Nischenmärkte“ bezeichneten Regional- und Qualitätsmärkte zu fördern, um die Ziele „Erhalt und Neuschaffung von Arbeitsplätzen“ zu realisieren.

**Tabelle 2:**  
**Beschäftigte und AK pro Mio. kg verarbeitete Milch in Abhängigkeit von Betriebsform**

Betriebsform	Beschäftigte	AK (errechnet)	Verarbeitete Milch in Mio. Kilogramm	Beschäftigte pro Mio. kg verarbeitete Milch <sup>49</sup>	AK pro Mio. kg verarbeitete Milch
Landwirtschaftliche Betriebe mit Käseherstellung	123	72,8	6,266	19,6	11,6
a) Betriebe < 200.000 kg Milch/a	63	27,4	0,946	66,6	29,0
b) Betriebe > 200.000 kg Milch/a	60	45,4	5,32	11,3	8,5
Molkereien der Käsestraße	142	117,5	73,92	1,9	1,6
Käsestraße insgesamt (ohne Handel)	265	190,3	80,186	3,3	2,4
Nordmilch AG	2.900	k.A.	4.000	0,73	k.A.
Nordmilch AG in Schleswig-Holstein (alle drei Standorte)	351	k.A.	1.140	0,31	k.A.
Käseherstellung Standort Nordhackstedt	560	k.A.	194	0,35	k.A.
Molkenpulverherstellung Standort Schleswig	230	k.A.	25	0,11	k.A.

Quelle: Eigene Erhebungen und Berechnungen sowie Angaben der Nordmilch AG-Zentrale

Aus Tabelle 2 und den erhobenen Daten (siehe vorangegangenes Kapitel Tabelle 1) wird ersichtlich:

- Landwirtschaftliche Betriebe mit eigener Käseherstellung beschäftigen rund 20 Personen (oder 11,6 Vollzeit-AK) pro Million Kilogramm verarbeiteter Milch.
- Da die zahlreichen kleinen Hofkäsereien recht arbeitsintensiv wirtschaften, ist bei ihnen der Beschäftigungseffekt mit 67 Personen oder umgerechnet 29 Vollzeit-AK pro Million Kilogramm verarbeiteter Milch besonders hoch. Beschäftigt werden vorrangig Familienarbeitskräfte.
- Die größeren Hofkäsereien verarbeiten 5,7 mal mehr Milch als die kleineren Hofkäsereien, sind aber aufgrund ihrer handwerklichen Struktur immer noch arbeitsintensiv und haben dabei einen Beschäftigungseffekt von 11,3 Personen oder 8,5 Vollzeit-AK pro Million Kilogramm verarbeiteter Milch.
- Die in der Käsestraße Schleswig-Holstein zusammengeschlossenen Verarbeitungsbetriebe (landwirtschaftliche Betriebe und Molkereien) haben einen Beschäftigungseffekt von 3,3 Personen pro Million Kilogramm verarbeiteter Milch bzw. von 2,4 Vollzeit-AK.
- Entlang der „Käsestraße“ finden 276 Personen eine Beschäftigung (incl. Handel, siehe Tabelle 1). Dabei verarbeiten 265 Personen rund 80 Mio. Kilogramm Milch vorrangig zu Käse. Auf den Nordmilch AG-Standorten in Schleswig-Holstein werden 32 Prozent mehr Menschen, bzw. 351 Personen beschäftigt. Das sind gerade mal ein Drittel mehr Beschäftigte als in der Käsestraße, aber im Vergleich verarbeitet die Nordmilch eine 14 mal höhere Milchmenge. Daher ist der Beschäftigungseffekt der Nordmilch-AG-Standorte in Schleswig-Holstein mit 0,31 Beschäftigten pro Mio. Kilogramm verarbeiteter Milch um den Faktor 11 geringer als der Effekt der bäuerlich-handwerklichen Wertschöpfung entlang der „Käsestraße“.
- Auf dem Nordmilch-Standort Nordhackstedt wird ausschließlich Käse hergestellt. Vergleicht man diesen Standort der industriellen Käsefabrikation mit der handwerklichen Käseherstellung der in der Käsestraße angeschlossenen Betriebe, dann liegt der Beschäftigungseffekt der handwerklichen Verarbeitung um den Faktor 9,7 höher. In den Ausbau der Nordmilch-Käserei Nordhackstedt sind 1,8 Mio. Euro staatliche Fördermittel geflossen. Noch niedrigere Beschäft-

tigungs- und auch Wertschöpfungseffekte hat die Molkenpulverherstellung wie sie am Standort Schleswig von der Nordmilch-AG betrieben wird. Sie liegt mit einem Beschäftigungseffekt von 0,11 Personen pro Million Kilogramm verarbeiteter Milch um den Faktor 3 unter dem Effekt der industriellen und um den Faktor 30 unter dem Effekt einer handwerklichen Käseherstellung.

## 6 Schlussfolgerung und Vorschläge für Förderansätze

In Schleswig-Holstein hat die Milchverarbeitung eine lange Tradition. Eine bis heute noch bestehende Vielzahl an Molkereien zeugt davon. In den vergangenen Jahrzehnten wurde aber auf das Bedienen der stetig wachsenden Massenmärkte gesetzt. Seit 1992 geht knapp die Hälfte der Milchlieferungsmenge Schleswig-Holsteins an das auf drei Standorten präsenste Unternehmen Nordmilch AG. Die Nordmilch AG ist seit der Fusion der vier großen Molkereien Norddeutschlands das größte deutsche Milchunternehmen. Seit Jahrzehnten setzt das Unternehmen auf die Strategie Größenwachstum und Konzentration der Verarbeitung auf immer weniger Standorte. Die Produktvielfalt hat das Unternehmen im Laufe der Zeit zurückgefahren und stattdessen auf Industrieprodukte gesetzt.

Dieser Konzentrations- und Industrialisierungsprozess ging einher mit Arbeitsplatzabbau in der Produktion einerseits und im Bundesvergleich niedrigen Milchauszahlungspreisen für die Erzeuger andererseits. Die Nordmilch AG hat ihre Strategie der Kostenführerschaft immer damit gerechtfertigt, dass nur die vorrangige Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit der Marktpartner zu einer Sicherung der Erzeugereinkommen führen könne. Diese Prognosen haben sich aber nicht bestätigt, im Gegenteil, im bundesweiten Milchpreisvergleich wird deutlich, dass die Auszahlungspreise der Nordmilch sich stets im unteren Drittel bewegten. Größenwachstum und Ausrichtung auf standardisierte Massenprodukte führen also nicht automatisch zu besseren Erzeugerpreisen.

Gleichzeitig sind Massenwaren die Produkte, die nachweislich überwiegend in Entwicklungsländer exportiert werden und dort heimische Märkte stören.<sup>50</sup> Nordmilch erwirtschaftet ein Drittel des Umsatzes mit dem Export. Im Jahr 2005 wurden knapp acht Prozent des Gesamtumsatzes von Nordmilch in Länder außerhalb der EU erwirtschaftet. Die Hauptexportprodukte sind Trockenmilcherzeugnisse, Käse, Dauermilcherzeugnisse und Butter. 2001 zum Beispiel wurden über drei Viertel der Milchpulverproduktion exportiert, und beim Käse war es immerhin fast ein Viertel.

Der Prozess der Kostenführerschaft wurde mit öffentlichen Fördermitteln durch Strukturbeihilfen (u.a. Marktstrukturgesetz) und durch Hilfen zur Modernisierung (v.a. Marktstrukturverbesserung) unterstützt. So bezuschussten u.a. EU, Bund und Land den 12,5 Mio. teuren Ausbau der neuen Käserei der Nordmilch AG Käsewerk in Nordhackstedt (u.a. Verdoppelung der Kapazität) mit 1,8 Mio. Euro.

In der vorliegenden Studie wurde dem Beispiel Nordmilch AG das Fallbeispiel der „Käsestraße Schleswig-Holstein“ mit seiner Strategie der regionalen Qualitätsproduktion und -vermarktung gegenübergestellt. In der Käsestraße gibt es eine Vielzahl an Hofkäsereien unterschiedlichster Ausrichtung und Größe, die sich auf Initiative eines Käsehändlers und eines Gourmets von Slow Food zusammengeschlossen haben, um auf diese Weise für ihre Produkte mehr Aufmerksamkeit und einen besseren Absatz zu höheren Preisen zu erreichen.

Die Entstehung der Hofkäsereien, die meisten haben sich seit Anfang der 90er Jahren gegründet, hat mehrere Gründe. Zum einen haben sich aufgrund der Diversifizierung der Konsumstile und der Individualisierung der landwirtschaftlichen Betriebe (ökologisch wirtschaftende Betriebe, Direktmarkter, Hersteller von Spezialitäten etc.) neue regionale und für Spezialitäten auch überregionale Märkte geöffnet. Andererseits haben die seit den 90er Jahren stark fallenden Erzeugerpreise für Milch einen Druck auf die landwirtschaftlichen Betriebe ausgelöst. Wer in der Produktion bleiben und nicht ins Größenwachstum gehen konnte oder wollte, musste sich zusätzliche Einkommensquellen erschließen. Biobetriebe wie auch konventionelle Milchviehhalter begannen daher einen Ausweg in der eigenen Milchverarbeitung und der entsprechenden Steigerung der Wertschöpfung zu finden. Durch dieses Konzept konnten Arbeitsplätze in der Region geschaffen und erhalten werden.

Aber nicht jeder landwirtschaftliche Betrieb kann und will diesen Weg gehen. Viele Ziegenhalter liefern beispielsweise ihre Milch an Hofkäsereien. Einige Traditionsmeiereien haben ihrerseits auf

handwerkliche Käsebereitung und Naturreife umgestellt und bieten darüber ihren Lieferanten stabile Milchpreise.

Das Wirtschaftsinteresse der Akteure in der Käsestraße ist die Vermarktung von Qualitätsprodukten, die sie durch besondere Absatzwege zu höheren Preisen und durch die gezielte Abhebung von Massenwaren vor allem in der Region und teilweise auch über die Region hinaus erzielen können.

Von den 20 befragten Betrieben der Käsestraße haben zwei keine Auskunft über die Fördermaßnahmen gegeben. Die anderen 18 Betriebe sind nach eigenen Angaben weder einzelbetrieblich noch als Zusammenschluss staatlich gefördert worden. In Schleswig-Holstein war und ist die Agrarinvestitionsförderung stark auf die Modernisierung und Vergrößerung der Milchviehhaltung ausgerichtet. Fielen die kleinen Hofkäsereien durch das Förderraster, wurden sie gar nicht beraten oder erreichten die für eine Förderung notwendige Mindestinvestitionssumme bei weitem nicht.

Vergleicht man die Arbeitsplatzeffekte beider Fallbeispiele so zeigen sich die bäuerlichen Betriebe und die kleinen Molkereien mit ihrer handwerklichen Milchverarbeitung der industriellen Milchverarbeitung gegenüber deutlich überlegen: 265 Personen finden vorrangig in der Käseherstellung Beschäftigung (zum Vergleich: Nordmilch AG auf den Standorten Schleswig-Holsteins beschäftigt 351 Personen oder ein Viertel mehr). Bezogen auf eine Mio. Kilogramm verarbeiteter Milch jedoch hat die Käsestraße einen um den Faktor 11 höheren Beschäftigungseffekt. Vergleicht man handwerkliche (Käsestraße) mit industrieller Käseherstellung (Nordmilch AG Käsewerk in Nordhackstedt), so ist der Beschäftigungseffekt des Handwerkes fast 10 mal höher.

#### **Handlungsvorschläge für Förderansätze**

Aus entwicklungspolitischer und bäuerlicher Sicht sollten vergleichbare qualitative Wege der Agrarentwicklung wie die des Fallbeispiels „Käsestraße in Schleswig-Holstein“ stärker als bisher gefördert werden. Sie erhalten Arbeit im ländlichen Raum sowohl in den Ländern des Nordens als auch in denen des Südens. Statt Verdrängungswettbewerb werden hier die neuen Nischen und lokalen Märkte mit Qualitätserzeugnissen aufgefüllt und den Bedürfnissen vieler Konsumenten entsprochen.<sup>51</sup>

Damit die Potentiale und positiven Effekte für die ländliche Entwicklung in Nord und Süd gestärkt werden, wie sie bei der „Käsestraße“ beispielhaft aufgezeigt werden konnten, müssen bei einzelbetrieblichen Entwicklungsförderung die Rahmenbedingungen diese Betriebe wie folgt stärker beachtet werden:

- Entwicklungsförderung sollte künftig sensibler auf die Vielzahl unterschiedlichster Betriebe eingehen: Nebenerwerb und Existenzgründer, wie wir sie gerade bei den ziegenhaltenden Hofkäsereien finden, tragen ebenso zu Beschäftigung und Wertschöpfung im ländlichen Raum bei, wie Hofkäsereien, die von ihrer Verarbeitungsmengen her gesehen, manch' traditionelle Molkereigenossenschaft übertreffen. Erst die Vielfalt der Betriebe, des handwerklichen Könnens und der eigenständigen Vermarktungswege schaffen die Qualität, die es braucht, um die wachsenden Nischenmärkte gut zu bedienen. Und dass diese noch wachsen haben fast alle Betriebe bei der Befragung bestätigt. Der begrenzende Faktor waren die Viehherden und die Arbeitskraft, nicht die Nachfrage der Verbraucher;
- neue rechtliche Formen müssen entwickelt werden, die die neuen Betriebszweige stützen;
- die notwendige schrittweise Erweiterung der Verarbeitung muss verstärkt gefördert werden, welche dem Aufbau eigener Absatzmärkte folgt und daher oftmals etappenweise Investitionen erforderlich macht;
- die Förderung von Aus- und Weiterbildung muss gestärkt werden;
- Unterstützung bei der aufgrund der EU-Hygienegesetzgebung notwendigen Modernisierungsinvestitionen;
- eine entsprechende Beratung ist in die Förderpolitiken von EU, Bund und Land zu integrieren.

Qualitative Entwicklungspfade, wie die Käsestraße Schleswig-Holstein sie verkörpert, sind nicht von „oben“ machbar. Es sind die Akteure selbst, die diese Entwicklungen einleiten und tragen. Es ist dafür wichtig, dass die Region selbst größere Befugnisse erhält, die für sie wichtigen Projekte eigenständig zu unterstützen und dazu mindestens einen Teil der Fördermittel eigenständig verwalten kann.

## Literatur

1. Der Beruf des Holländers darf nicht verwechselt werden mit dem im Allgäu üblichen Beruf des Schweizers. Diese waren Milchfachleute. Der Holländer hingegen trat zusätzlich als Pächter von Kuhherden und damit als Unternehmer auf. Siehe genauer in: Davids, G. (1996): Holländer und Holländereien. In: Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels. Hrsg. im Auftrag der Stiftung „Museumsdorf Cloppenburg“ von H. Ottenjann und K.-H. Ziessow, (Arbeit und Leben auf dem Land, Bd.4), Cloppenburg, S. 147-158.
2. Teuteberg, H.J. (1986): Anfänge des modernen Milchzeitalters in Deutschland. In: Teuteberg/Wiegelmann (Hrsg.). Unsere tägliche Kost, 2. Aufl. Münster, S. 163-184.
3. Oldach, N. (1981): Die strukturelle Entwicklung der Molkereiwirtschaft im Wandel der Wirtschaftssysteme. In: Welt der Milch (35), Hefte Nr. 51 S. 1578-1584 und Nr. 52, S. 1614-1619.
4. Infoblatt der Käsestraße
5. Die Daten für Deutschland stammen aus der Viehzählung vom 3.11.2007 sowie Statistikamt Nord, MURL. [www.statistik-nord.de](http://www.statistik-nord.de) sowie Agrarbericht der Bundesregierung 2007. BMELV (Hrsg.), Berlin. In ihrer Flächenausstattung liegen die 10.100 Hauptideerwerbsbetriebe (2006/2007 nach Agrarbericht der Bundesregierung 2007) mit 80 ha LF über dem Bundesdurchschnitt von 54.6 ha und im Arbeitskräftebesatz in Höhe von 2,5 AK pro 100 ha LF unterhalb (Deutschland: 3.1 AK/100 ha LF).
6. Mündl. Aussage Jürgensen, Genossenschaftsverband: In den Genossenschaften (Nordmilch einberechnet) wurden 1,768 Mrd. kg verarbeitet, d.h. rund 92 Prozent der Molkereimilch bezogen auf die Angaben der Gesamtmilchanlieferung an Meiereien in Schleswig-Holstein des Statistikamtes Nord.
7. [www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf](http://www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf). Rede des Ministerpräsidenten Carstensen zur Einweihung des Käsewerkes in Nordhackstedt am 16.5.2007.
8. Durch die Quote bleibt die Gesamtmilcherzeugung Schleswig-Holsteins über die Jahre relativ konstant. Abgenommen hat lediglich die in Schleswig-Holstein an Meiereien abgelieferte Milchmenge. 1996/97 wurden noch 95,5 Prozent der Gesamtmilcherzeugung im Bundesland bzw. nur 4,5 Prozent in anderen Bundesländern verarbeitet. Dieser Anteil steigt jetzt. Angaben aus: Statistikamt Nord, MURL. [www.umweltdaten.landsh.de/agrar/bericht/](http://www.umweltdaten.landsh.de/agrar/bericht/). Mündl. Aussage Jürgensen, Genossenschaftsverband: In den Genossenschaften wurden 1,768 Mrd kg verarbeitet d.h. rund 92 Prozent der Molkereimilch.
9. Um von dort aus z.B. nach Italien gebracht und zu Parmesankäse verarbeitet zu werden, der wiederum nach Deutschland exportiert wird.
10. Basis dieses Kapitels: persönliche Gespräche mit Bernd Voss, Wilster und Dirk Koch-Rohwer, Bönebüttel sowie die Websites [www.hamfelderhof.de](http://www.hamfelderhof.de) und [www.weidemilch.de](http://www.weidemilch.de) (Wir Nordlichter Milch AG).
11. Eine reine Rinderhaltung war in den Anfängen des ökologischen Landbaus nur schwer möglich, da der Biofleischkonsum noch wenig entwickelt war. Die Demeter-Anbau Richtlinien schreiben eine Rinderhaltung sogar zwingend vor.
12. Ende der 80er Jahre hatte es den Versuch gegeben mit Hilfe staatlicher Förderung bei der Rendburger Molkerei eine Bioschiene aufzubauen. Dieser Versuch scheiterte. Die Rendburger Molkerei ging dann später in die mit Hilfe von Strukturmitteln zum Aufbau der neuen Bundesländern stark geförderte Neugründung „Upahler Molkerei“ auf.
13. ESL bedeutet „extended shelf life“. Die ESL-Milch ist zwischen pasteurisierter und ultrahocherhitzter Milch anzusiedeln. Die verbesserte Haltbarkeit kann auf mit Hilfe verschiedener Verfahren erreicht werden, u.a. Fallstromerhitzung oder die Verwendung von Mikrofiltration.
14. Rinas, G. (2007): Auf Wachstumskurs. In: Bauernzeitung (42 Jg.) Heft Nr. 5, S. 5.
15. Das Investitionsvolumen wurde auf 42 Mio. Euro beziffert, womit 50 neue Arbeitsplätze entstanden sein sollen (Agrarzeitung Ernährungsdienst, 12.09.2006, Lebensmittelzeitung, 14.09.2006). Der Neubau des Werkes wurde vom Land Mecklenburg-Vorpommern mit 13.911.800 Euro (inklusive EU- und Bundesmitteln) gefördert, wie das Schweriner Ministerium in seiner Antwort vom 29.12.2007 auf das Informationsersuchen der Initiative für Transparenz bei EU-Agrarsubventionen mitgeteilt hat.
16. Schriftliche Mitteilung von Silvia Nösing, Nordmilch AG vom 5. Februar 2008.
17. persönliche Mitteilung Detlef Möllgaard, Hohenlockstedt. Der Bezeichnung „Hansa“ / „Hansano“ liegt die 1970 gegründete Marketinggemeinschaft zahlreicher in Niedersachsen und Schleswig-Holstein produzierender Molkereigenossenschaften zugrunde. Sie vermarkten ihre Produkte unter der gemeinsamen

Bezeichnung „Hansano“. Siehe [www.hansano.de](http://www.hansano.de). Dieses Warenzeichen ist dann von der Meierei Lübeck auf das neugegründete Unternehmen in Uphahl übergegangen.

18. Gut von Holstein GmbH ist ein Vermarktungszusammenschluss von Meiereien in Schleswig-Holstein.
19. In seinem Beschluss vom 29. Juli 1999 genehmigte das Bundeskartellamt diese Fusion. Gegen die Einwände klagender Landwirte stellte das Amt fest, es läge „keine marktbeherrschende Stellung“ vor. Bundeskartellamt (1999) B2-15510-ZU-127/98.
20. Welt-online, 11.12.1999, <http://www.milchwirtschaft.de/archiv/2000/36w2000.htm>.
21. ZMP = Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle in Bonn
22. Die beiden Molkereien-Unternehmen arbeiten aber weiterhin zusammen, wie das Molkeverarbeitungswerk der gemeinsamen Wheyco GmbH in Altentreptow/Mecklenburg-Vorpommern zeigt.
23. Agrarheute.com, Bericht des Vorstands auf dem ZMP Milchforum.
24. Agrarheute.com vom 22.05.2007.
25. Schlechte Zeiten für Nordmilch. In: Wirtschaftswoche ([www.wiwo.de](http://www.wiwo.de)) vom 8. Juli 2007.
26. Entnommen aus den Grußworten des Ministerpräsidenten Peter H. Carstensen bei der Einweihung des Werkes am 16. Mai 2007, [www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf](http://www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf)
27. Die durchschnittlichen Milchauszahlungspreise der gesamten norddeutschen Tiefebene (Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen [na ja, zur Norddeutschen Tiefebene gehören natürlich auch Teile Westfalens, aber da will ich mal nicht so kleinlich sein]) lagen bei 27,8 Cent pro Kilogramm. Schleswig-Holstein selbst lag mit 27,4 Cent pro Kilogramm noch darunter.
28. 1. Quelle: Pfeil, M. (2007): Die Melkmaschine. In: brand eins Magazin, Heft Nr. 11, aus: [www.brandeins.de](http://www.brandeins.de).  
2. Quelle: Wirtschaftswoche ([www.wiwo.de](http://www.wiwo.de)) „Schlechte Zeiten für Nordmilch vom 8. Juli 2007“, 3. Quelle: Geschäftsbericht der Nordmilch AG 2006.
29. [www.shz.de](http://www.shz.de) vom 17.01.2008. Die Nordmilch hat angekündigt, gegen diese Kündigungen rechtlich vorgehen zu wollen.
30. Diese Molkereien haben sich, (außer Barmstedt eG) auf das Eindampfen von Milch und den Weiterverkauf dieser Milch spezialisiert und konnten – da sie in keinen langfristigen Lieferverträgen steckten – von den gestiegenen (Mager)Milchpulver-Preisen in Europa und am Weltmarkt stark profitieren.
31. Pfeil, M. (2007): Die Melkmaschine. In: brand eins Magazin, Heft Nr. 11, aus: [www.brandeins.de](http://www.brandeins.de)
32. [www.shz.de](http://www.shz.de) vom 17. 1. 2008
33. Auf der Website sind insgesamt 33 Betriebe vermerkt, davon 24 landwirtschaftliche Betriebe. Die Befragung hatte aber ergeben, dass im vergangenen Jahr drei landwirtschaftliche Betriebe die Käseerei bzw. den gesamten Betrieb aufgegeben haben.
34. Zum Befragungszeitpunkt hatten bereits drei der insgesamt 24 auf der Web-Site der Käsestraße aufgeführten landwirtschaftlichen Betriebe aufgrund verschiedenster privater Umstände die Käseherstellung aufgegeben. Ein Betrieb hatte zudem die Befragung abgelehnt. Daher wurden von den 21 zum Befragungszeitpunkt noch aktiven landwirtschaftlichen Betrieben nur 20 befragt, sodass alle weiteren Angaben auf der Grundgesamtheit N=20 beruhen.
35. Die Websites der einzelnen Anbieter informieren gut über diese verschiedenen Sorten und ihre Qualitäten: [www.kaesestrasse-sh.de](http://www.kaesestrasse-sh.de)
36. Text entnommen von [www.kaesestrasse-sh.de](http://www.kaesestrasse-sh.de). Das Copyright dieses Textauszuges liegt bei Burchard Bösche / Slow Food e.V. Convinium Hamburg.
37. Insgesamt sind fünf Käseereien der Käsestraße angeschlossen. Die Axel Brinkhaus GmbH erzeugt jedoch schwerpunktmäßig Vorprodukte für die Ernährungsindustrie wie beispielsweise Frischkäsezubereitungen für Bäckerhörnchen etc. Sie wurde daher in die Befragung nicht einbezogen.
38. Zwei dieser Betriebe verarbeiten zusätzlich Kuhmilch, siehe auch Anmerkung zu Tabelle 1.
39. Für die Berechnung einer Vollzeitstelle wurde ein Stundenumfang von 40 Stunden pro Woche angenommen.
40. Die Beschäftigten der Meierei des Diakonie-Vorwerkes wurde hier nicht einberechnet, da die Zahl durch

den sozialen Auftrag der Diakonie, Behinderte in den Betrieb zu integrieren, sehr hoch liegt.

41. Bis zur Neuordnung der Strukturfonds und der Bündelung der einzelnen Förderprogramme im Rahmen der Zweiten Säule der Agrarpolitik standen die Modernisierung landwirtschaftlicher Betriebe/Verarbeiter und die nachholende Modernisierung ländlicher Räume (Dorferneuerung) im Vordergrund. Von 1994 bis 1999 gab es die Förderung für strukturschwache Räume (Ziel 5b) und die anderen Maßnahmen (u.a. Agrarinvestitionsförderung, Marktstrukturverbesserung, Dorferneuerung, Flurbereinigung) lagen in Ziel 5a. Dann wurden mit der Neuordnung der Strukturfonds die Ziel 5b-Förderung abgeschafft und das Maßnahmenpaket aus der Ziel 5a-Förderung zusammen mit den flankierenden Maßnahmen (VO 2078/92, Umwelt, Vorruhestand) in die sog. „Zweite Säule“ gebracht. Mit der ELER-Verordnung 1698/2005 wurde zusätzlich das bis dato als sog. Gemeinschaftsinitiative geltende Programm LEADER in die zweite Säule integriert.
42. Damit liegen seit 2003 sowohl die ELER\_Förderung von Verarbeitung und Vermarktung im landwirtschaftlichen Bereich (Anhang I Produkte) als auch die an die weitere Wirtschaft gerichtete Förderung aus dem EFRE (im Agrarbereich alle Nicht-Anhang-I Produkte, d.h. Produkte die eine höhere Weiterverarbeitungsstufe erreicht haben, z.B. Marmeladeherstellung, Brötchenherstellung) beim Wirtschaftsministerium.
43. Entnommen aus den Grußworten des Ministerpräsidenten Peter H. Carstensen bei der Einweihung des Werkes am 16. Mai 2007, [www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf](http://www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf). Vermutlich mit erheblichen EU-, Bundes- und Landesmitteln gefördert wurde auch der Neubau der Molkerei in Uphl/Mecklenburg-Vorpommern, welcher dazu führte, dass da Milchwerk in Lübeck geschlossen und folglich einiges an Milchaufkommen nicht mehr in Schleswig-Holstein verarbeitet wird.
44. [www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf](http://www.schleswig-holstein.de/STK/DE/Service/Rede/pdf)
45. In den 80er Jahren wurden die Arbeitnehmerabfindungen als Folge der Molkereifusionen staatlich gefördert, in den 90er Jahren dann das Stilllegungsprogramm der Molkereien in den neuen Bundesländern bzw. der Aufbau neuer Kapazitäten siehe Werk in Uphl.
46. Zukunftsprogramm Ländlicher Raum (2007): MLUR (Hrsg.), Kiel.
47. Seifert, K. und A. Fink-Keßler (2007): Arbeit und Einkommen in und durch Landwirtschaft. Schriftenreihe des BMELV, Reihe A, Heft 519, Filderstadt.
48. Redelberger, H. und M. Albrecht-Seidel (2006): Hofmolkereien – analysieren, optimieren und planen. Mainz.
49. Die Berechnung erfolgt auf Basis der in Tabelle 1 ermittelten und berechneten Daten. Beispiel: die Hofmolkereien verarbeiteten insgesamt 6,735 Mio kg Milch und dies mit 60 Beschäftigten oder umgerechnet 45,35 AK. Dies ergibt
50. Vgl. auch Thomsen, B. (2007): Strategie billige Milch – EU-Exporte auch ohne Ausfuhrerstattungen auf Kosten von Bauern in Nord und Süd, Bischöfliches Hilfswerk MISEREOR und Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (Hrsg.), Aachen/Hamm, 1. Halbjahr 2007; Reichert, T. (2005): Von Milchseen und Schleuderpreisen – Die europäische Milchpolitik und ihre Folgen, Bischöfliches Hilfswerk MISEREOR (Hrsg.), Aachen, 2005
51. Selbst der Lebensmitteleinzelhandel ist aktuell stark interesssiert, zusätzlich zum Angebot von Bioware, seine Gewinnmargen nun auch mit regionalen Produkten zu verbessern.

## **AbL – Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft**

Die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft ist eine bäuerliche Interessenvertretung, die für eine nachhaltige Landwirtschaft im Sinne einer sozial- und umweltverträglichen Landwirtschaft eintritt und Positionen von Bauern und Bäuerinnen bei Gesetzesreformen in der Agrarpolitik vertritt.

In der AbL haben sich sowohl konventionell als auch ökologisch wirtschaftende Bauern und Bäuerinnen zusammengeschlossen, wobei die Mehrzahl der Betriebe im Bereich der kleineren und mittleren Größenklassen anzusiedeln ist.

AbL-Aktivitäten:

- **Erhalt gentechnikfreier Landwirtschaft**
- **Gerechte Vergabe der ehemaligen DDR-eigenen-Flächen in Ostdeutschland**
- **Saatgut: Gegen die Auskunftsspflicht und Nachbaugebühren**
- **Vernetzungsarbeit mit Verbänden aus Umwelt-, Entwicklungspolitik und Landwirtschaft**

Auf europäischer Ebene kooperiert die AbL in der Coordination Paysanne Européenne mit bäuerlichen Organisationen aus anderen EU-Staaten und auf internationaler Ebene mit der weltweiten Bauernbewegung La Via Campesina.

Seit 30 Jahren gibt die AbL die Monatszeitung ‚Unabhängige Bauernstimme‘ heraus. Seit zehn Jahren erscheint im AbL-Verlag das Jahrbuch ‚Der Kritische Agrarbericht‘.

**Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V. (AbL)**  
Bundesgeschäftsstelle

Bahnhofstraße 31  
59065 Hamm  
Tel.: 02381-905317-0

Internet: <http://www.abl-ev.de>  
E-Mail: [info@abl-ev.de](mailto:info@abl-ev.de)

## **Germanwatch**

Germanwatch setzt sich seit 1991 für eine soziale und ökologische Gestaltung der Globalisierung ein. Wir arbeiten u.a. auf folgende Ziele hin:

- **Handels- und agrarpolitische Rahmenseetzungen für weltweite Ernährungssicherheit und nachhaltige Landwirtschaft**
- **Einhaltung sozialer und ökologischer Standards durch multinationale Unternehmen**
- **Wirkungsvolle, gerechte Instrumente und ökonomische Anreize für den Klimaschutz**
- **Ökologisches und soziales Investment**

Durch den Dialog mit Politik und Wirtschaft sowie durch Medien- und Öffentlichkeitsarbeit fördert Germanwatch notwendige Denk- und Strukturveränderungen. Die ökonomische und ökologische Umorientierung im Norden ist die Voraussetzung dafür, dass die Menschen im Süden unter menschenwürdigen Bedingungen leben und alle Regionen sich nachhaltig entwickeln können.

Auch Sie können sich für diese Ziele engagieren. Werden Sie Germanwatch-Mitglied oder unterstützen Sie uns durch eine Spende.

Bank für Sozialwirtschaft AG  
BLZ 100 205 00  
Kto. 32 123 00

**Germanwatch e.V.**  
Büro Berlin

Voßstr. 1  
D-10117 Berlin  
Tel.: 030/288 8356-0

**Germanwatch e.V.**  
Büro Bonn

Dr. Werner-Schuster-Haus  
Kaiserstraße 201  
D - 53113 Bonn  
Tel.: +49 (0) 228 - 60492-0

E-Mail: [info@germanwatch.org](mailto:info@germanwatch.org)  
[www.germanwatch.org](http://www.germanwatch.org)