

"Starker Trend zu Qualität"  
Kölner Stadt-Anzeiger 2017-06-01

## „Starker Trend zu Qualität“

Andreas Schäfer (41), Chef des gleichnamigen Milchhofs in Erftstadt-Gymnich, führt den Betrieb in dritter Generation. Er hat 120 Milchkühe und beliefert wöchentlich 100 Kindergärten und 60 Grundschulen. Mit dem Landwirt, der sich zum heutigen Weltmilchtag äußert, sprach Horst Komuth.

### *Wie ist die Lage an der Milchfront?*

Es hat sich etwas gebessert. Bis Anfang des Jahres lag der Preis bei 18 bis 22 Cent pro abgeliefertem Liter, die Lage war sehr angespannt. Inzwischen stieg der Preis auf rund 30 Cent, das reicht gerade, um die Kosten zu decken. Man darf nicht vergessen, dass die Nebenkosten für die Betriebe unaufhaltsam steigen. Seien es nun Ausgaben für Nahrung oder Energie.



Andreas Schäfer

### *Wie stark haben Dumpingpreise den Milchbauern zugesetzt?*

Mehr als man glauben mag. Noch vor sechs Jahren hatten wir 14 Milchbetriebe in der Region. Derzeit sind es noch fünf, und zum Jahresende wird die Zahl bis auf drei Betriebe gesunken sein. Wenn man sieht, wie die Mengenverteilung ist, verwundert das auch nicht. Allein der führende Discounter in Deutschland verarbeitet 70 Prozent der gesamten Milchmenge und bestimmt natürlich maßgeblich den Einkaufspreis. Dabei werden große Gewinne gemacht. Denn die Milchprodukte sind schlichtweg das Lockmittel, um Kunden in die Läden zu bringen.

### *Sie sind privater Anbieter. Wie ist die Nachfrage bei Ihnen?*

Die Nachfrage ist sehr hoch. Und das hat gute Gründe. Die Kunden wissen genau, was sie bekommen. Sie können beim Besuch des Milchhofs alles in Augenschein nehmen und mit dem Landwirt sprechen. Dafür, dass Geschmack und Qualität sich von den Anbietern der großen Lebensmittelketten absetzen, sind Kunden bereit, etwas mehr zu zahlen. Dieser Trend, für Qualität einen angemessenen Preis zu zahlen, ist sehr stark ausgeprägt.

### *Was kostet bei Ihnen denn der Liter?*

Pro Liter nehme ich 1,15 Euro, also auch nicht viel mehr als im Handel.

### *Wohin geht der Trend bei Milchprodukten, was ist gefragt?*

Vor allem die Milch selbst ist gefragt und beliebt. Den Kunden ist wichtig, dass das Produkt naturbelassen ist. Bei uns wird die Milch bei 72 Grad Celsius pasteurisiert, um dann wieder abzukühlen. Dieses Verfahren sorgt für viel bessere Verträglichkeit.