

  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## Trends und technische Entwicklungen in der Direktvermarktung von Milch und Milchprodukten

**Rainer Bertsch**  
Regierungspräsidium Tübingen  
*Technischer Sachverständiger für das Molkereiwesen in*  
*Baden-Württemberg*  
Konrad-Adenauer-Str. 20, D-72072 Tübingen  
Tel. 0049/7071/ 757-3357  
[Rainer.Bertsch@rpt.bwl.de](mailto:Rainer.Bertsch@rpt.bwl.de)



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

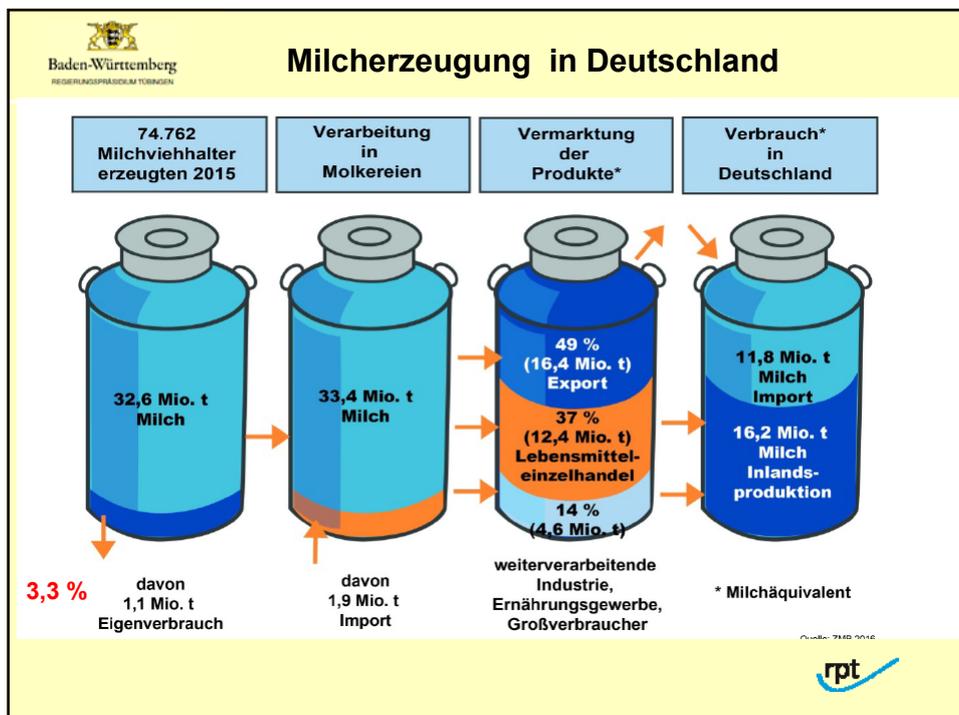
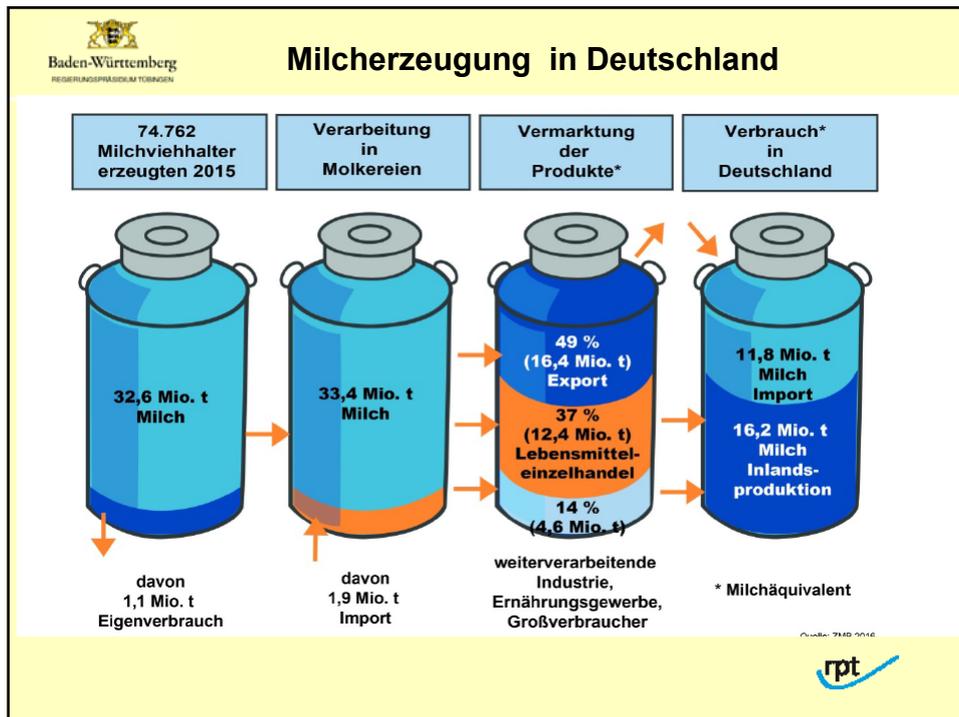


**BAUERNHOF-EIS**

**FRISCHE MILCH**

**FRISCH AB HOF**  
Milch 0 - 24 Uhr





Baden-Württemberg  
 REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

### Entwicklung der Molkereistruktur in Deutschland (Anzahl Betriebe und Betriebsstätten)

| Deutschland                       |          |        |        |        |        |        |
|-----------------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1.6 Umsatz der Molkereiwirtschaft |          |        |        |        |        |        |
|                                   | Einheit  | 2013   | 2014   | 2015   | 2016   | 2017   |
| <b>Molkereiwirtschaft</b>         |          |        |        |        |        |        |
| Betriebe                          | Anzahl   | 142    | 149    | 148    | 152    | 153    |
| Beschäftigte                      | Anzahl   | 31.102 | 33.887 | 35.163 | 36.335 | 37.099 |
| Umsatz                            | Mrd. EUR | 25,53  | 26,10  | 22,62  | 21,89  | 26,01  |
| - davon Auslandsumsatz            | Mrd. EUR | 6,44   | 7,04   | 6,41   | 6,24   | 7,46   |
|                                   | %        | 25,2   | 27,0   | 28,4   | 28,5   | 28,7   |

←

|             |              |      |     |
|-------------|--------------|------|-----|
| <b>1960</b> | <b>3.000</b> | 1990 | 508 |
| <b>1970</b> | <b>1.300</b> | 2000 | 386 |
| <b>1980</b> | <b>620</b>   |      |     |

rpt

Baden-Württemberg  
 REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

### Entwicklung der Molkereistruktur in Baden-Württemberg anhand der Zahl EU-zugelassener milchverarbeitender Betriebe

2018 insgesamt 190 zugelassene milchverarbeitende Betriebe

davon 16 Molkereien mit einer Milchverarbeitung größer 10.000 kg/Tag

→ **174 Kleinbetriebe, entspricht 92%**

rpt

  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

### Entwicklung der Molkereistruktur in Baden-Württemberg anhand der Zahl EU-Zugelassener milchverarbeitende Betriebe

2018 insgesamt 190 zugelassene milchverarbeitende Betriebe

davon 16 Molkereien mit einer Milchverarbeitung größer 10.000 kg/Tag

➔ **174 Kleinbetriebe, entspricht 92%**

➔ **aber die 174 Kleinbetriebe entsprechen nur  
0,7 % der gesamten Milchverarbeitungsmenge**



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

### 1. Rohmilch ab Hof bzw. Vorzugsmilch







## 1. Rohmilch ab Hof

Voraussetzungen für den Rohmilchverkauf ab Hof:

Der landwirtschaftliche Betrieb hat den zuständigen Behörden die Abgabe von Rohmilch angezeigt

Der Betrieb gibt nur Rohmilch ab, die im eigenen Betrieb gewonnen und behandelt worden ist

Die Abgabe erfolgt im Betrieb selbst

Die Rohmilch ist am Tag der Abgabe oder am Tag zuvor gewonnen worden

Es muss der Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ an der Abgabestelle angebracht sein

Der Hinweis muss gut sichtbar und gut lesbar sein.



Es wird frische **Milch** aus eigener Erzeugung angeboten, die aus dem Milchautomaten verkauft wird.

Im März 2019 kostete der Liter Milch zwischen 60 Cent und 1 Euro. Am Automat kann man ab dem 5 Cent-Stück jede Münze einwerfen. Der Automat rechnet den eingeworfenen Betrag um und gibt die entsprechende Menge Milch ab. Mit einem Knopfdruck kann man die Abgabe zum Wechseln des Gefäßes unterbrechen.

Attraktivität des Standortes von entscheidender Bedeutung  
verschiedene Anbieter mit unterschiedlichem technischem Niveau

**Trend: stark zunehmend**





## 1. Vorzugsmilch

**Vorzugsmilch** ist eine in Deutschland etablierte Verkehrsbezeichnung für unbehandelte, also rohe Milch. Vorzugsmilch darf nur durch staatlich zugelassene und kontrollierte Vorzugsmilchbetriebe hergestellt werden.

Auf der Packung müssen das Wort „Rohmilch“, das Verbrauchsdatum sowie der Hinweis „Aufbewahren bei höchstens + 8 °C“ angebracht sein, wobei das Verbrauchsdatum eine Frist von 96 Stunden nach der Gewinnung nicht überschreiten darf.





## 1. Vorzugsmilch



**Trends:**  
tendenziell stark zurückgehend, Vorzugsmilchbetriebe ca. 50 in Deutschland



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

*Tipp des bayr. Staatsministeriums (siehe Homepage):*

Verbrauchen Sie geöffnete Packungen innerhalb von zwei bis drei Tagen.  
Vorzugsmilch ist sehr gut kontrolliert, dennoch sollten Sie für Säuglinge,  
Kleinkinder, Schwangere und Personen mit geschwächtem Immunsystem  
Vorzugsmilch erhitzen beziehungsweise abkochen.



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## 2. Rohmilchprodukte wie Käse





  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## 2. Rohmilchprodukte wie Käse



- Hochpreissegment
- Anlehnung an franz. Rohmilchspezialitäten

*Wir verarbeiten die frisch gemolkene Demeter-Kuhmilch am gleichen Tag zu feinen Käsespezialitäten. Diese Naturkäse werden handwerklich nach alten Rezepten hergestellt. In unseren Steinkellern reifen sie schließlich zu aromatischen Käse aus. Wir verwenden ausschließlich natürliches Lab, Kulturen und Salz. Wir verzichten vollständig auf chemische Hilfsmittel oder Gentechnik.*



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## Basis: Kuhmilch, jedoch auch Ziegen- und Schafsmilch





  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

## 2. Rohmilchprodukte wie Käse



Trend: zunehmend  
Risikopotential rel. hoch,  
insbesondere bei rotgeschmierten  
Weichkäsespezialitäten



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

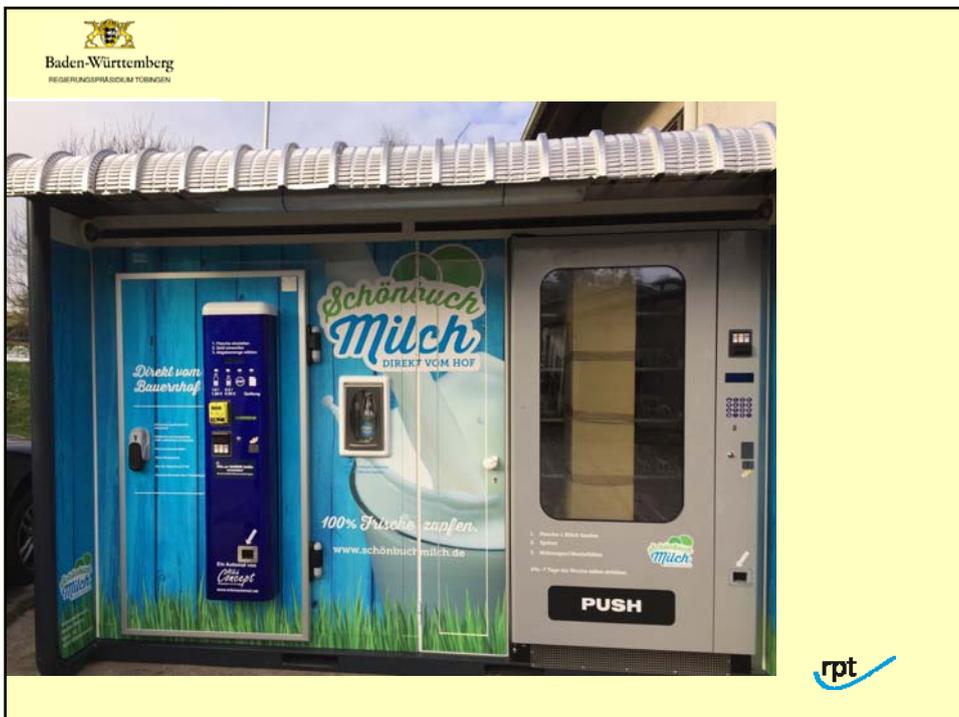
## 3. Pasteurisierte Trinkmilch/Milchprodukte



Dauererhitzung, 63 – 65 °C 30 -32 min









  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

### Technische Anforderungen

Reinigung der Rohmilch  
über Zentrifuge  
oder Milchfilter



rpt

  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

### Technische Anforderungen

Registrierung  
des Erhitzungsverlaufes  
bei der Pasteurisierung



rpt







  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

auch in  
Verbindung mit  
anderen  
regionalen  
Produkten



**rpt**

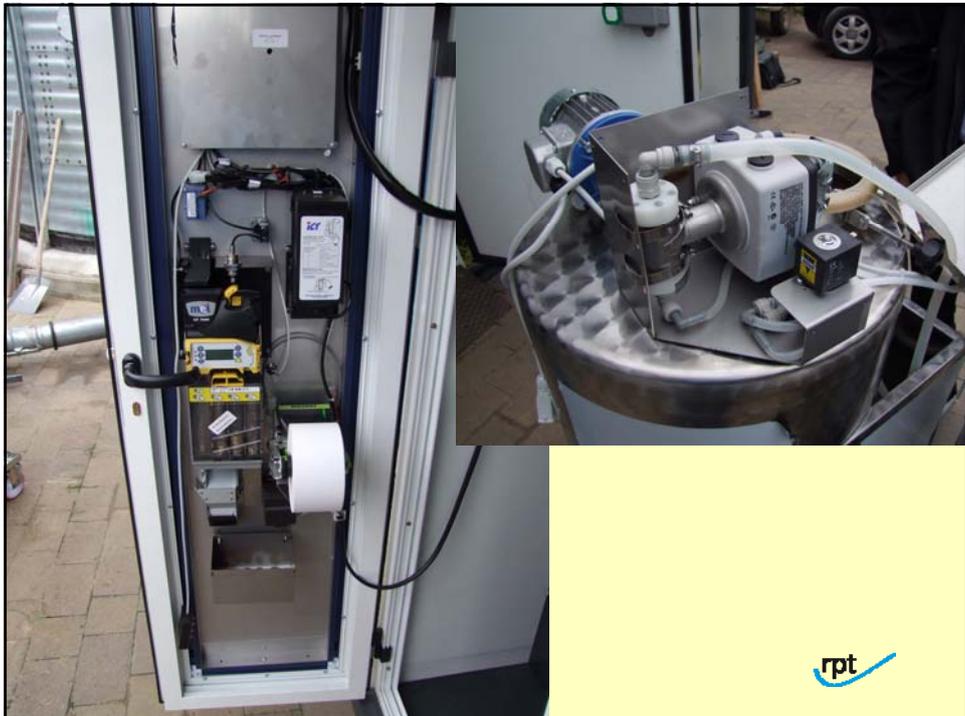
  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

### 3. Pasteurisierte Trinkmilch/Milchprodukte



Trend: stark zunehmend, insbesondere in Verbindung mit der Aufstellung von Abgabeautomaten in Verbrauchermärkten, aber

**rpt**





## Speiseeis aus Rohmilch



**Lautertal EIS**

Auf unseren Bauernhöfen produziert unsere Familie seit Generationen Frische Milch. Aus dieser frisch gemolkenen Milch stellen wir verschleißfreie Soften Eis her.

Die Basis besteht aus der Massische Crème Anglaise, MIVA, Sahne, Eier und Zucker und aus Conditioner für gelbes Sahne Eis. Die verschmackten Conditioner-Mengen werden durch naturfermentierte Gerstmalzextrakte ersetzt.

Unser Soften Eis wird je nach Saison aus frischem Frisches hergestellt.

**Lautertal - Eis zu genießen bedeutet:**

- Verzicht auf Konservierungsstoffe
- Verzicht auf Stabilisatoren
- Keine Gefrierpunktverzögerer (Glyceride)
- Keine Farbstoffe
- Unterstützung der Landwirtschaft
- Erhaltung unserer Kulturlandschaft
- Kurze Transportwege

*Freuen Sie sich auf köstliche Eispezialitäten,  
denn wir vermarkten direkt an die Gastronomie  
auf der "Schwäbischen Alb".*

Familie Balthausen - Mählt: 1 - 72534 Hayingen/Hasstun - Tel.: 071386/ 534 - Fax: 071386/ 975010





| <br>Baden-Württemberg<br><small>REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN</small> | Sorten:                  | Preis<br>1/2 Liter | Preis<br>1 Liter | Preis<br>2 1/2 Liter | Preis<br>5 Liter | Preis<br>6 Liter |
|---|--------------------------|--------------------|------------------|----------------------|------------------|------------------|
|   | Amaretto                 | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Apfel                    | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Apfel - Zimt Sorbet      | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Aprikose                 | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Baileys                  | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Banane                   | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Blaue Lagune             | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Cocktail Eis             | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Cola                     | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Croccatino Al Rum        | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Diabetiker - Eis         | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Erdbeere                 | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Haselnuss                | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Heidelbeere / Joghurt    | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Himbeere                 | 2,90 €             | 5,80 €           | 14,20 €              | 27,90 €          | 33,20 €          |
|   | Himbeere - Joghurt       | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Joghurt - Kirschen Sahne | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Karamel                  | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |
|   | Kokosnuss                | 3,30 €             | 6,30 €           | 14,90 €              | 29,80 €          | 35,50 €          |

| <br>Baden-Württemberg<br><small>REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN</small> |
|---|
| <b>Wirtschaftliche Abschätzung der Chancen der Direktvermarktung:</b>   |
| 1 Liter Rohmilch: 0,70 €  |
| 1 Liter pasteurisierte Trinkmilch: 1 – 1,20 €   |
| Joghurt per 500g Glas: 2,00 €   |
| 1 kg Käse: 10 -20 €   |
| 1 l Eis: 6 €  |
| <br>Molkerei: Basispreis (ca. 35 ct) + Inhaltstoffe + MWSt. --> 42 ct   |

  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

**Wirtschaftliche Abschätzung der Chancen der Direktvermarktung:**

|                                    |            |                        |
|------------------------------------|------------|------------------------|
| 1 Liter Rohmilch:                  | 0,70 €     | 0,70 € per l Milch     |
| 1 Liter pasteurisierte Trinkmilch: | 1 – 1,20 € | 1 - 1,20 € per l Milch |
| Joghurt per 500g Glas:             | 2,00 €     | 4,00 € per l Milch     |
| 1 kg Käse:                         | 10 -20 €   | 1 - 2,00 € per l Milch |
| 1 l Eis:                           | 6 €        | 8,00 € per l Milch     |



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

**Wirtschaftliche Abschätzung der Chancen der Direktvermarktung:**

**Technische Investitionskosten:**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Rohmilch:                  | 0 – 20.000 €       |
| pasteurisierte Trinkmilch: | 50.000 – 150.000 € |
| Natur-Joghurt :            | 50.000 – 150.000 € |
| Käse:                      | 50.000 – 150.000 € |
| Eis:                       | 20.000 - 50.000 €  |

hinzu kommen die baulichen Kosten (aufgrund von möglicher Eigenleistung stark variabel)



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

---

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen



  
Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TÜBINGEN

---

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen
2. Hohes Engagement und das Feeling für die Direktvermarktung ist zwingend vom Betriebsinhaber zu erwarten





Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen
2. Hohes Engagement und das Feeling für die Direktvermarktung ist zwingend vom Betriebsinhaber zu erwarten
3. Arbeitsreserven müssen vorhanden sein – z.B. 2. Standbein für andere Familienmitglieder

rpt



Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen
2. Hohes Engagement und das Feeling für die Direktvermarktung ist zwingend vom Betriebsinhaber zu erwarten
3. Arbeitsreserven müssen vorhanden sein – z.B. 2. Standbein für andere Familienmitglieder
4. Abstimmung mit der Molkerei zwingend erforderlich – ansonsten schwierige Thematik der Restmilchverwertung

rpt



Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen
2. Hohes Engagement und das Feeling für die Direktvermarktung ist zwingend vom Betriebsinhaber zu erwarten
3. Arbeitsreserven müssen vorhanden sein – z.B. 2. Standbein für andere Familienmitglieder
4. Abstimmung mit der Molkerei zwingend erforderlich – ansonsten schwierige Thematik der Restmilchverwertung
5. Rohmilchqualität muss immer stimmen (Untersuchungen Milchprüfung)



Baden-Württemberg  
REGIERUNGSPRÄSIDIUM TüBINGEN

Mein persönliches Fazit:

1. Direktvermarktung bleibt weiterhin eine Nische, aber bietet Chancen
2. Hohes Engagement und das Feeling für die Direktvermarktung ist zwingend vom Betriebsinhaber zu erwarten
3. Arbeitsreserven müssen vorhanden sein – z.B. 2. Standbein für andere Familienmitglieder
4. Abstimmung mit der Molkerei zwingend erforderlich – ansonsten schwierige Thematik der Restmilchverwertung
5. Rohmilchqualität muss immer stimmen (Untersuchungen Milchprüfung)
6. Qualitätsprobleme können den Betrieb gefährden und bergen ein Risikopotential für die gesamte Branche