



Ziegen- und Schafmilchverarbeitung in der Schweiz



Liebefeld, 24. August 2006

Stephan Ryffel

Ziegen- & Schafmilchverarbeitung in der Schweiz

Inhalt

Ziegenmilch

- Produktion von Ziegenkäse in der Schweiz
- Wichtigste Käsegruppen aus Ziegenmilch
- Ziegenmilchproduktion in der Schweiz



Schafmilch

- Produktion von Schafkäse in der Schweiz
- Wichtigste Käsegruppen aus Schafmilch
- Schafmilchproduktion in der Schweiz



Ziegenkäseproduktion in der Schweiz

Ziegenkäseproduktion in Tonnen pro Jahr

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Reiner Ziegenkäse	403	525	534	578	658	698

TSM 2006

- verarbeitete Milchmenge 6'678 t im Jahr 2005 (TSM)
- Bioanteil mit 15 % im Jahr 2005 (TSM)
- grössere Mengen Ziegenalpkäse (insbesondere Tessin, Graubünden..)

Ziegenkäseproduktion in der Schweiz

Wichtigste Käsegruppen:



Ziegenhalbhartkäse mit Rotschmiere (0,8 - 2,5 kg)

Ziegenweichkäse mit Weisseschimmel (120 – 250 g)(Typ: Tomme)

Ziegenfrischkäse in kleinen Stöckli (80-120 g)



... und andere

z.B. Grauschimmelhalbhart (Tessin und Emmi Kaltbach)

sehr **wenig** andere Produkte:

Milchmenge < 0,5 %

Milchmenge: Konsummilch (25 t), Joghurt (1 t), Quark (6 t)



Ziegenmilchproduktion in der Schweiz

- traditionell

- wie früher neben Milchkühen
- Alpwirtschaft

- meist sehr kleine Strukturen

- oft wenige Tiere (z.T. von Hand gemolken)
- z.B. im Emmental viele Lieferanten (ca. 70), sogar Sammelstellen

- einige wenige spezialisierte Betriebe

- Lieferanten an Emmi, Bettex, Davos und andere
- grössere Alpbetriebe (> 200 Milchziegen)



Ziegenmilchproduktion in der Schweiz

ca. 33'400 Milchziegen (2004, SBV)

550 kg/ Tier und Jahr

nur Hälfte der Milch wird „verwertet“

Viele Rassen:

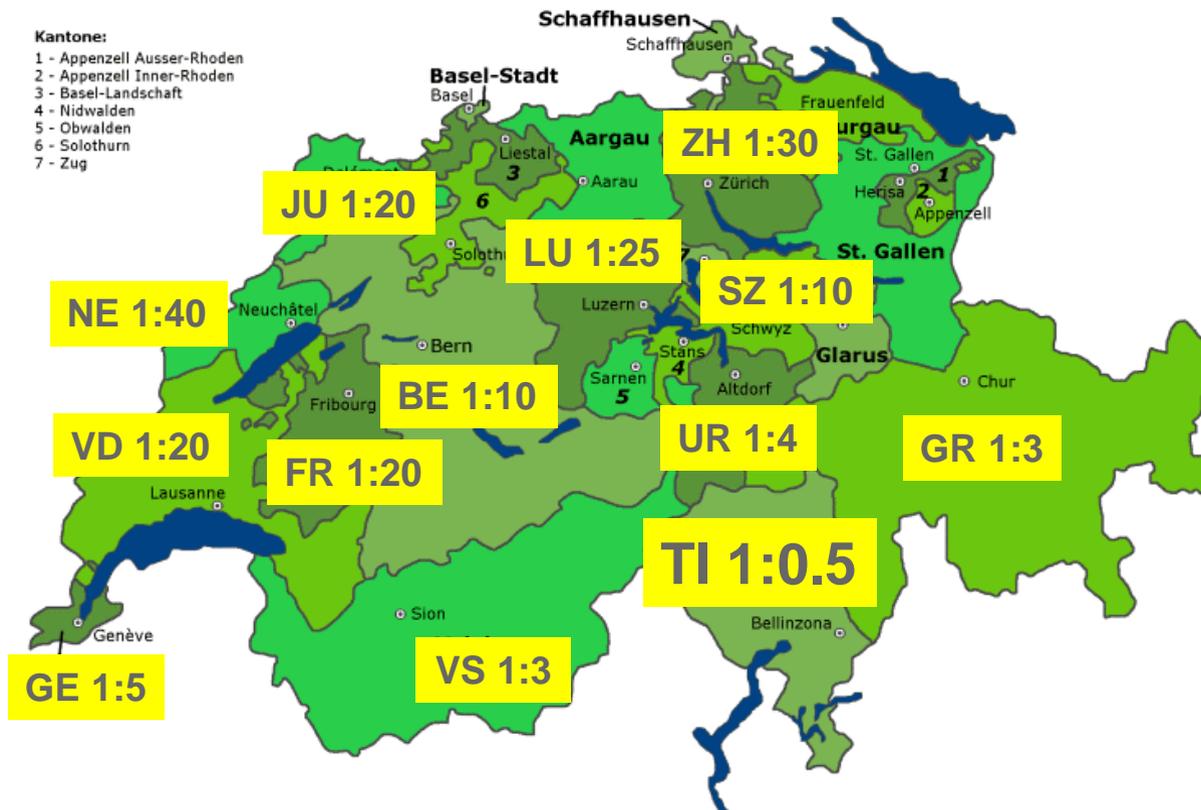
- Gemsfarbige
- Saanen
- Toggenburger
- Walliser Schwarzhals
- Und..und..und...
- Verzasca
- Bündner Strahlen
- Appenzeller
- Pfauen





Ziegenhaltung in der Schweiz

Verhältnis Ziegen zu Kühe (SBV, 2004)



Schafkäseproduktion in der Schweiz

Schafkäseproduktion in Tonnen pro Jahr

Jahr	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Reiner Schafkäse	82	117	120	130	153	180

TSM 2006

- verarbeitete Milchmenge 1`002 t im Jahr 2005 (TSM)
- hoher Bioanteil mit 24 % im Jahr 2005 (TSM)
- sehr wenig Alpkäse (2 Betriebe): Goms und Mittelbünden

Schafkäseproduktion in der Schweiz

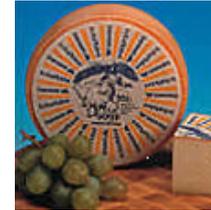
Wichtigste Käsegruppen:



Schafhalbhartkäse mit Rotschmiere (0,8 - 2,5 kg)

Schafchäsli mit Weisseschimmel (Stöckli) (80-120 g)(Typ: Camembert)

Schaffeta (gereift und ungereift)



andere Produkte (ca. 25 % /Milchmenge):

Milchmenge: Konsummilch (143 t)

Joghurt (195 t)

Quark (8 t)



Schafmilchproduktion in der Schweiz



- neuer Betriebszweig

- Alternative zu Kuhmilchproduktion
- Neueinsteiger

- meist grössere Betriebe

- mindestens > 20, oft > 50 Muttertiere

- meist spezialisierte Betriebe

- Laufställe
- Melkstand

Schafmilchproduktion in der Schweiz

ca. 8'200 Milchschafe (2004, SBV)

240- 300 kg/ Tier und Jahr

nur die Hälfte der Milch wird „verwertet“

Zwei Rassen:

- Ostfriesisches
Milchschaaf

- Lacaune
Milchschaaf





Schweizerische Eidgenossenschaft
 Confédération suisse
 Confederazione Svizzera
 Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD
 Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Fragen ???

