

FAKTENBLATT LANDWIRTSCHAFT

- Asylpolitik
- Entwicklung der EU
- Erasmus+
- Filmförderung
- Forschungszusammenarbeit
- Landwirtschaft**
- Luftverkehr
- Migration
- Organisation der EU
- Personenfreizügigkeit
- Schengen
- Siedlungsentwicklung
- Techn. Handelshemmnisse
- Verkehrsentwicklung
- Wirtschaftliche Entwicklung

Innovativere Produkte, grössere Auswahl, mehr Absatz: Die Schweiz profitiert vom Käsefreihandel

Die Grenzschutzmassnahmen für den Agrarsektor sind in der Schweiz so hoch wie in kaum einem anderen Land. Mit dem Landwirtschaftsabkommen hat man im Rahmen der Bilateralen I aber einen Öffnungsschritt gewagt. Seither konnte der Käseexport um mehr als ein Viertel gesteigert werden. Ausserdem werden die geschützten Herkunftsbezeichnungen von Schweizer Agrarprodukten seit 2011 europaweit anerkannt.

Noch um die Jahrtausendwende wurde staatlich festgelegt, wie viele Laibe Parmesan, Roquefort oder Gorgonzola jährlich in die Schweiz importiert werden durften. Und um die einheimischen Käseereien noch besser zu schützen, wurden entsprechend hohe Zölle erhoben. Umgekehrt war der Exporterfolg stark abhängig vom Appetit der Welt auf Schweizer Emmentaler, und dieser nahm damals bereits seit Jahren kontinuierlich ab. Denn einerseits garantierte die Schweizerische Käseunion den Produzenten einen festen Absatz und übernahm auch die gesamte Vermarktung. Innovation entstand in diesem planwirtschaftlichen System kaum. Andererseits wurde der Hartkäse mit den typischen Löchern schon lange auch im Ausland hergestellt und konnte als Marke nicht mehr geschützt werden.

1999 wurde die Käseunion aufgelöst und das Abkommen über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen mit der EU unterzeichnet. Es trat im Sommer 2002 zusammen mit den anderen Verträgen der Bilateralen I in Kraft und bedeutete nichts weniger als die komplette Liberalisierung des Käsehandels in Europa. Für die Konsumenten war es eine Wohltat: Endlich konnten sie von einer Auswahl und Qualität profitieren, wie sie andernorts längst normal war. Doch nicht alle Käseereien schafften es, sich an die neuen Rahmenbedingungen anzupassen – insbesondere in der Region Emmental mussten viele Betriebe schliessen. Der Exportrückgang des einstigen Verkaufsschlagers setzt sich bis heute fort: 2016 wurden nur noch 12276 Tonnen der löchrigen Spezialität ins Ausland verkauft, das sind 55 Prozent weniger als im Jahr 2002. Und trotzdem ist Schweizer Käse heute so gefragt wie noch nie.

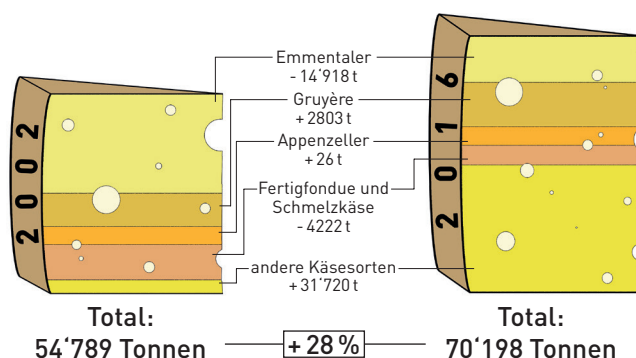
Und plötzlich diese Vielfalt

Den Rückgang beim Emmentaler haben andere Schweizer Käsesorten mittlerweile mehr als wettgemacht. So hat der unverwechselbar würzige Gruyère massiv an Anhängern gewonnen und im Export seit 2002 um 30 Prozent zugelegt. Das ist allerdings nichts im Vergleich zu den

Käseexport der Schweiz: 2002 und 2016 im Vergleich

Die Schweiz hat im Jahr 2016 insgesamt 15'409 Tonnen mehr Käse im Ausland verkauft als vor Einführung der Bilateralen. Während der Emmentaler einbüsste, ist der Export vieler neuer Sorten regelrecht explodiert.

Quelle: TSM Milchmarktstatistik / eigene Darstellung





Zuwachsraten, die im Bereich der anderen regionalen und lokalen Spezialitäten verzeichnet werden konnten. Geissenkäse aus dem Engadin oder Rohmilch-Alpkäse aus der Innerschweiz finden heute problemlos den Weg in die Auslagen von Gourmetgeschäften in Paris, Hamburg oder London. So kommt es, dass die Schweiz im Jahr 2016 insgesamt 15409 Tonnen mehr Käse exportieren konnte als vor dem Inkrafttreten des Landwirtschaftsabkommens (ein Plus von 28 Prozent, siehe Grafik). Die inländische Produktion ist denn auch kräftig gewachsen – und dies, obwohl heute Käse aus allen Teilen Europas zoll- und kontingentfrei in die Schweiz eingeführt werden kann. Der Import hat seit 2002 um 86 Prozent zugenommen.

Auch die Gemüseproduzenten profitieren

Das Landwirtschaftsabkommen bringt aber nicht nur den Käsern handfeste Vorteile. So werden dank dem Vertrag auch die Qualitätsnormen für Früchte und Gemüse durch die Schweiz und die EU gegenseitig anerkannt. Schweizer Landwirte können entsprechende Produkte also exportieren, ohne diese zuvor noch durch eine europäische Behörde kontrollieren lassen zu müssen. Allerdings essen Herr und Frau Schweizer die hier wachsenden Früchte am liebsten selbst: 2015 wurden nur gerade 0,4 Prozent der geernteten Äpfel in den EU-Raum verkauft. Es sind vor allem Spezialsorten, die entsprechend vermarktet werden können und einen höheren Preis erzielen.

58 Prozent aller landwirtschaftlichen Exporte der Schweiz gingen 2015 in die EU. Die einheimischen Agrarproduzenten erzielten damit einen Umsatz von 5,4 Milliarden Franken.

Europa ist der wichtigste Absatzmarkt für Agrargüter aus der Schweiz. 58 Prozent aller landwirtschaftlichen Exporte gingen 2015 in die EU und erzielten dort einen Umsatz von 5,4 Milliarden Franken. Vereinfacht wird dieser grenzüberschreitende Handel auch durch den Abbau der grenztierärztlichen Kontrollen. Seit 2009 können alle Nahrungsmittel tierischer Herkunft – neben Käse also auch Fleisch, Honig oder Eier – ohne eine zusätzliche Gesundheitsbescheinigung in jedem europäischen Land verkauft werden. Das spart viel bürokratischen Aufwand und somit auch Zeit und Geld.

Schweizer Herkunftsbezeichnungen in ganz Europa geschützt

Damit ihnen nicht das Gleiche widerfährt wie dem Emmentaler, sind Hersteller von regionalen Spezialitäten sehr daran interessiert, die Herkunftsbezeichnung ihrer Produkte schützen zu lassen. Das Landwirtschaftsabkommen deckte in diesem Bereich zunächst nur die geografischen Angaben von Weinen und Spirituosen ab. Eine aus Schweizer Sicht unerfreuliche Episode war der damalige Rechtsstreit zwischen den französischen Champagner-Produzenten und dem Waadtländer Dorf Champagne. Letzteres musste seinen Weisswein umbenennen.

Im Dezember 2011 wurde das Abkommen schliesslich auf sämtliche Agrarprodukte und Lebensmittel ausgedehnt. In der Schweiz oder in der EU geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOC) und geschützte geografische Angaben (IGP) werden nun gegenseitig anerkannt. Die Marken Gruyère oder Appenzeller sind seither innerhalb Europas geschützt. Gleiches gilt aber auch für den Glarner Alpkäse, den Rheintaler Ribelmals, den Vacherin Fribourgeois, die Zuger Kirschtorte, das Bündnerfleisch oder die St. Galler Kalbsbratwurst.

Der Alleingang ist keine Lösung!

Mitmachen unter: www.europapolitik.ch