



Der Neubau von Tara im Süden Israels war nur eines der Ziele der deutschen milchwirtschaftlichen Exkursionsgruppe (Foto: Schächtele)

Deutsche Delegation besucht die Israelische Milchwirtschaft

Deutsche Nationalkomitee im IDF auf Tour

Nach der Absage des letztjährigen World Dairy Summit des IMV in Israel hat das Deutsche Nationalkomitee im IDF, der Verband der Deutschen Milchwirtschaft VDM, im Oktober mit einer 15köpfigen Delegation das Israelische Dairy Board besucht. Geführt wurde die Gruppe von Udo Folgard (DBV) und Dr. Ines Coldewey (VDM).

Der Israelische Dairy Board wurde 1957 ins Leben gerufen. Seine zentrale Aufgabe ist die Regulierung der Milcherzeugung und der verarbeitenden Milchwirtschaft. Mitglieder dieser Organisation sind: Milcherzeuger, Züchter, Molkereien, Verbraucherorganisationen und der Staat.

Israel ist ein kleines Land mit nur 8 Millionen Einwohnern. Die Milchmenge in Israel wird von 124.000 Kühen produziert und beläuft sich auf ca. 1,4 Mio. Liter. Für die Verarbeitung dieser Milchmenge sind drei Molkereien verantwortlich, die 98% der Milch verarbeiten: Tnuva, Tara und Strauss.

Die klimatischen Bedingungen in Israel sind alles andere als optimal für die Milchproduktion. Dennoch gehört Israel zu den weltweit erfolgreichsten Spezialisten in Sachen Milcherzeugung. Das Land verfügt nur über eine beschränkte Fläche kultivierter und bewässerter Böden. 840 Farmen gibt es insgesamt in Israel, auf denen sowohl Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ermilken wird. Circa 80% des privaten Bedarfs an Milch und Milchprodukten stammen aus Israel selbst. 11.871 kg gibt eine israelische Milchkuh im Schnitt bei 3,26 % Protein und 3,72 % Fett.

Israel Dairy Board und Milchpreise

Eine Besonderheit ist das Israel Dairy Board, das in seiner Struktur mit dem VDM vergleichbar ist und von der Milchindustrie, dem Bauernverband, Züchtungsorganisationen, Tierärzten, Ministerien (Landwirtschaft, Gesundheit, Finanzen, Wirtschaft) sowie Verbraucherorganisationen getragen wird. Zu dessen Aufgaben gehören nicht nur die Verbesserung der Milchqualität und der Tiergesundheit sondern auch die Konsensbildung innerhalb der Milchwirtschaft sowie die Festsetzung des Milchauszahlungspreises. Hinzu kommt ein umfassender Milchuntersuchungsservice und eine umfassende Bestandsbetreuung, die sicherlich in dieser Form nur in Israel möglich sind.

Der Milchpreis beruht auf einer Vereinbarung zwischen der Regierung, den Milchbauern und der Milchindustrie. Ausgangspunkt ist ein Grundpreis je nach Fett- oder Proteingehalt zzgl. verschiedener Boni für den Gesamtkeimgehalt, für die Anzahl der somatischen Zellen sowie für eine Produktionsverlagerung in die Sommermonate, in denen traditionell weniger Milch zur Verfügung steht.

Einzigartig ist auch das israelische Milchquotensystem, das ebenfalls vom Israel Dairy Board organisiert wird. Die Produktionsquoten werden von der israelischen Milchwarenbehörde festgelegt, und das jährliche Volumen wird in monatliche Quoten umgerechnet. Ein Gesetz verbietet die Produktion und den Vertrieb unverarbeiteter Milch. Dieses Verfahren hilft beim Ausgleich von Angebot und Nachfrage, während zugleich Wachstum und angemessene Profitabilität ermöglicht wird. Alle drei Monate wird auf der Grundlage der landesweiten Milchproduktion ein Zielpreis errechnet.



Das Foto zeigt v.l.: Eberhard Stahr, Ostrauer Agrar GmbH und Vizepräsident im BV Sachsen-Anhalt, Norbert Münch, Agrargenossenschaft Weißenschirmbach e.G., Bauernverband Sachsen-Anhalt und Mitglied Fachausschuss Milch beim Dt. Bauernverband, und ganz rechts Dieter Gorzki, Geschäftsführer frischli Milchwerk Weißenfels

Tnuva

Im Jahr 2013 konnte Tnuva Food Industries Ltd ihre Marktführung bei Käse halten, der Umsatzanteil lag bei 67% des Gesamtmarktes, obwohl das Unternehmen Preiserhöhungen vorgenommen hat. 2013 traf Tnuva bei der Einführung eines gelben Ziegenkäses für ihre Marke Emek auf fast keine Konkurrenz in dieser Nische und sicherte sich einen Marktanteil von rund 30%. Andere Milchprodukte von Tnuva zeigten Absatzrückgang als Folge der Preisanhebungen. Hierauf reagierte das Unternehmen mit einer Wertschöpfungsoffensive unter anderem mit Gewürzquark oder gestrudelten Desserts.

Tara

Tara wurde 1947 in Tel Aviv gegründet, und war Ende der 90iger Jahren mitten in der Stadt lokalisiert. Heute wird in einem neuen Betrieb 2,5 Autostunden südlich von Tel Aviv und ca. 50km von der Westbank produziert. Seit 2004 ist die Central Bottle Company Israel (Lizenznehmer von PepsiCo) Eigentümer von Tnuva.

Ein breites Produktportfolio, von der weißen bis zur gelben Linie, zeichnet Tara aus. Ein Joint Venture mit Müllermilch im Joghurt-Sektor vermarktet Premiumprodukte. Frischmilch und Cottage Cheese

sind nach wie vor die Hauptprodukte Taras.

Strauss Dairy

Straus ist als Gesamtunternehmen größer und internationaler aufgestellt als Tnuva und Tara. Mit über 50 Markenprodukten ist Strauss weltweit aufgestellt. Jedoch liegt das Unternehmen im Bereich Milchwirtschaft in Israel nur an dritter Stelle. Am Dairy Business von Strauss hat Danone 20% Anteil. Hier wird z.B. die Dessertrange Dany produziert und vertrieben.

Seit den achtziger Jahren hat sich die Strauss-Marke „Ski“ bei weißem Käse zu Israels beliebtester Marke entwickelt. Ski vereint frischen Geschmack mit einer cremigen, weichen Textur. Die Familie der Ski-Käse bietet eine breite Palette von Produkten mit unterschiedlichem Fettgehalt und in verschiedenen Größen. Daneben zählt Strauss mit seinem Cottage Cheese zu den Marktführern in Israel.