

Bericht der Süddeutschen Butter- und Käse-Börse vom 12.08.2026

Bei der Milchlieferung zeigen sich regional unterschiedliche Tendenzen. Sie ist insgesamt rückläufig. Je mehr die Region von der Hitzewelle betroffen ist, desto stärker der Rückgang. Auch die Inhaltsstoffe sind auf einem niedrigen Niveau. Dieses wirkt sich auch bei den Flüssigmärkten aus. Das begrenzte Angebot trifft zwar auf eine ruhige Nachfrage, die Preise steigen aber für Industrierahm und Magermilchkonzentrat. Die zunehmende Trockenheit wirkt sich auch auf die Grundfuttermittelqualität und -quantität aus.

Milch- und Süßmolkenpulver

Vollmilchpulver wird nur nach Bedarf produziert. Steigende Sahnepreise und die schlechten Inhaltsstoffe sorgen für einen Preisanstieg. Bei Magermilchpulver in Lebensmittelqualität macht sich die Urlaubszeit weiter bemerkbar, die Nachfrage verläuft ruhig. Die Türme sind wegen der sinkenden Milchlieferung nicht mehr voll ausgelastet. Die schlechteren Zukunftsprognosen für die Milchlieferung scheinen die Käufer etwas ins Grübeln zu bringen. Der Markt für Magermilchpulver in Futtermittelqualität zieht momentan preislich etwas an. Wer Ware haben will, muss dafür mehr bezahlen. Bei Süßmolkenpulver in Lebensmittelqualität wird die Marktlage als stabil und ruhig eingeschätzt. Preislich gehen die Vorstellungen noch auseinander, daher kommt es nur zu wenigen Abschlüssen. Bei Molkenpulver in Futtermittelqualität verläuft das Geschäft etwas belebter. Die Preise ziehen leicht an.

Butter

Die urlaubsbedingte gute Nachfrage bei der abgepackten Butter hält noch an. In einigen Bundesländern sind oder gehen die Ferien zu Ende. Das könnte die Nachfrage noch etwas beflügeln. Bei Blockbutter zeigt sich eine belebte Nachfrage vor allem durch Händler. Es scheint auch noch einiges eingelagert zu sein. Preislich wird sich die Ware in der Zukunft noch finden.

Emmentaler

Allgäuer Emmentaler konnte diese Woche nicht notiert werden. Bei Emmentaler und Viereckhartkäse wurde die Notierung fortgeschrieben, insgesamt bleibt das Marktgeschehen bei einer sehr guten Nachfrage.

Schnittkäse

Schnittkäse kann weiterhin gut verkauft werden. Der Lebensmitteleinzelhandel ordert weiterhin gute Mengen. Beim Food-Service sind die Absätze etwas ruhiger geworden, da noch viele Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung ferienbedingt geschlossen sind. Die südlichen Urlaubsdestinationen in Europa ordern wegen der Hitzewelle etwas weniger Ware. Im Exportbereich laufen die Verhandlungen. Durch die geringeren Inhaltsstoffe wird mehr Rohstoff zur Käseproduktion benötigt. Einige Käsereien werden in der Produktion zurückgefahren und wenn es möglich ist, anderen, besseren Verwertungen zugeführt. Die Lagerbestände steigen nicht weiter an und sind jung. Gesucht ist momentan vor allem Mozzarella, hier kommt es bei der Belieferung weiter zu Engpässen. Preisdiskussionen für den September laufen durch die Hersteller an.

Süddeutsche Butter- und Käse-Börse e. V.