

## Potenziale im Buttermarkt

**Eckhard Heuser, Hauptgeschäftsführer des Milchindustrie-Verbandes (MIV), über das Comeback der Butter**



**Ihrem Verband zufolge haben sich die Marktzahlen von der Margarine hin zur Butter verschoben. Wie erklären Sie sich das?**

Butter und Co. sind wieder „in“. Die Gesundheitsdiskussion ist abgeebbt, nachdem die Transfettsäuren aus dem Euter als ungefährlich eingestuft werden konnten. Allerdings hält der Müslitrend an. Wenn also der Verbraucher beim Frühstück zur Müslischale greift, verlieren Butter und Margarine gleichsam Marktanteile.

**Wie haben sich die Margarine- und Butterpreise entwickelt?**

Die Preise der Butter schwanken stärker als die der Margarine, denn sie spiegeln Angebot und Nachfrage am gesamten Milchmarkt wieder. Leider ist der Handelsmarkenanteil bei Butter nach wie vor sehr hoch. In den letzten Jahren sahen wir im LEH No-name Produkte für „Päckchenpreise“ zwischen 79 Cent und 1,29 Euro.

**Welche Sorten und Verpackungsgrößen gehen im deutschen LEH besonders gut?**

Bei Butter klar vorne: Der 250-Gramm-Ziegel, gefolgt von „Singleverpackungen“ in allen Größenvarianten bis runter zu 20 Gramm. Auch bei der Margarine sind alle Größen vertreten, der Schwerpunkt liegt aber auf 200 bis 250 Gramm.

**Wie kaufen die Deutschen Butter und Margarine ein?**

Der gesamte Nahrungsfettmarkt im LEH liegt nach GfK-Zahlen bei 835.000 Tonnen in 2014, 2007 waren es noch 930.000 Tonnen. Wir haben also alle gemeinsam 100.000 Tonnen Fett verloren, teilweise aber ersetzt durch Käsefett. Nur Speiseöl konnte seine Mengen behaupten. Neu sind die Mischfette (Butter plus Rapsöl), die voll im Trend liegen. Sie machen bereits knapp fünf Prozent des Marktes aus. Butter konnte seinen prozentualen Anteil von 32,5 Prozent auf 34,8 Prozent ausbauen, Margarine verlor von 38,4 Prozent auf 30,4 Prozent-Punkte. Dem deutschen Verbraucher ist – wie immer – der Preis wichtig. Aber auch die Herkunft spielt eine immer größere Rolle.

**Ein Tipp aus Ihrer Sicht: Was kann der Händler tun, um neue Impulse zu schaffen?**

Gute Butterkonzepte kann man auch am Kühlregal präsentieren. Butter mit beispielsweise Käse, lecker! Den Tag des Butterbrottes am letzten Freitag im September bewerben: sehr gut.