

1.4.1.4 Die Entwicklung der Nachfrage nach Käse und Quark

Zusammenfassung: Der Verzehr an Käse hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen.

Beschreibung: Zu der Lebensmittelgruppe gehören:

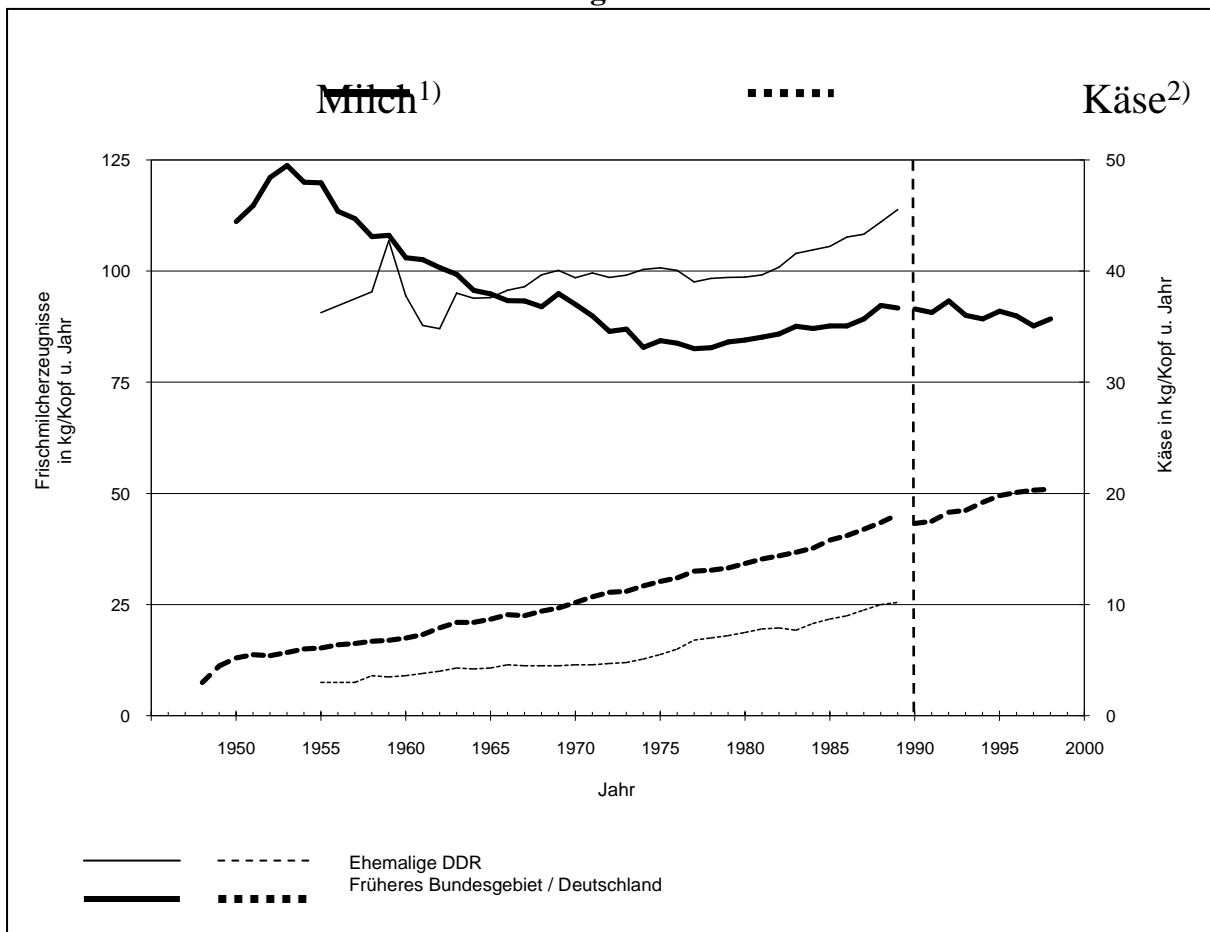
- Käse und Quark Frischkäse, Mozzarella, Frischkäse, Kräuterfrischkäse, Quark
- Sonstige Käse Schnitt-, Weich-, Koch-, Schmelz-, Schafskäse, Camembert, sonstiger Käse (jeweils einschließlich der unterschiedlichen Fettstufen)

Der Verbrauch an Käse hat sich in den letzten Jahren erheblich und kontinuierlich gesteigert. Er liegt gegenwärtig bei 20,7 kg/Kopf/Jahr (1999). Der Anstieg beruht hauptsächlich auf dem gesteigerten Verbrauch bei Hart-, Schnitt- und Weichkäse, und etwas weniger durch Frischkäse (Abb. 1.16 und 1.17).

Quark und Frischkäse haben den höchsten Anteil mit 8,6 kg, gefolgt von Schnittkäse mit 6,8 kg, Weichkäse mit 2,3 kg, Schmelzkäse mit 1,4 kg und Hartkäse mit 1,3 kg (BMELF-informationen 2000, Lebensmittelzeitung 1999b).

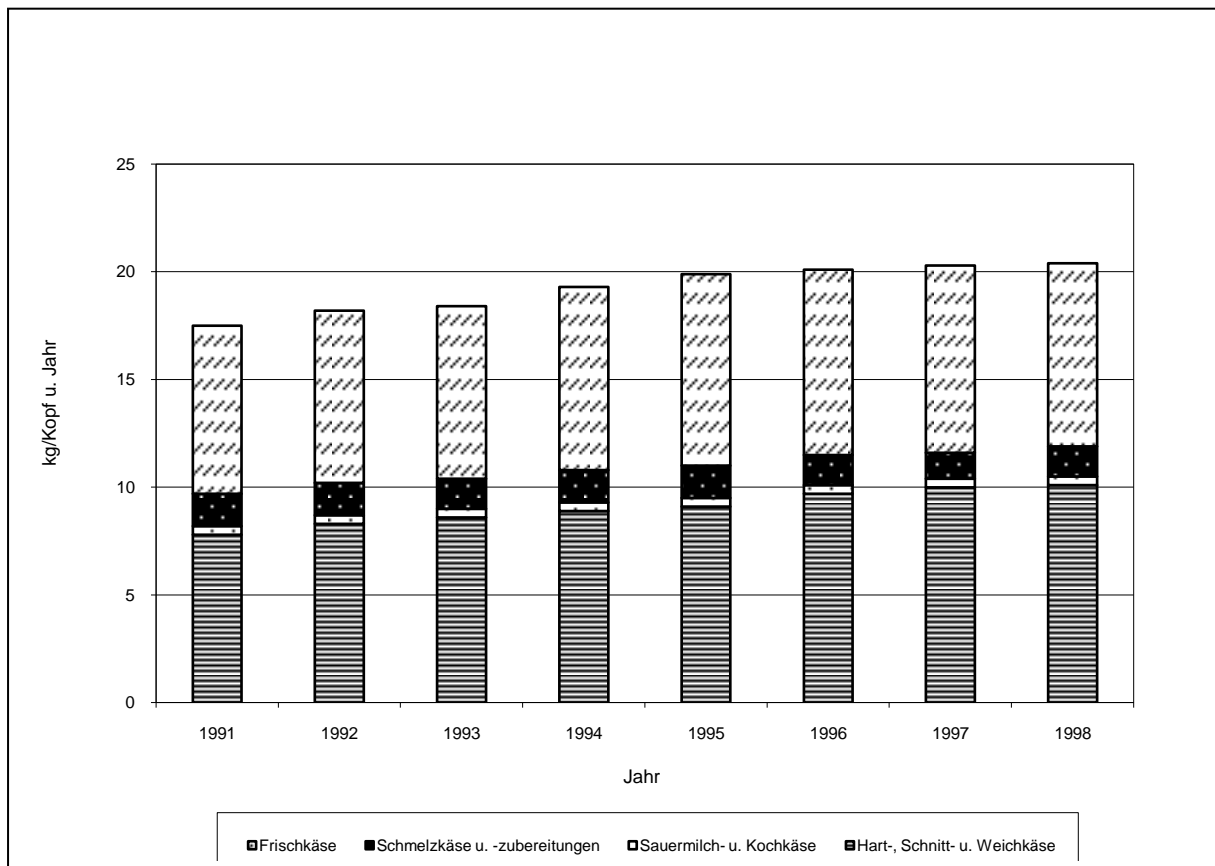
Ein negativer Trend ist bei Schmelzkäse zu beobachten, sonst ist der Verlauf recht einheitlich. Positiv ist die Entwicklung des Verbrauchs bei manchen Spezialsorten wie z.B. Blau-Schimmel-Käse und Mozzarella (Selle 2000).

Abb. 1.16: Verbrauch an Frischmilcherzeugnissen und Käse



Quelle: DGE 2000a Kap. 1

Abb. 1.17: Verbrauch an Käse (1991-1998)



Quelle: DGE 2000a Kap. 1

Herkunft und Erzeugung: In Deutschland werden ca. 1,6 Millionen Tonnen Käse produziert, das ist mehr als in Frankreich.

Käse und Quark werden aus Milch erzeugt (Kap.1.4.1.3), so betrifft der dort geschilderte Strukturwandel auch Käse.

Einkaufsorte: Käse wird zu 42 % beim Discounter gekauft und zu 38 % im Verbrauchermarkt. Die Bedeutung der Bedienungstheke ist nicht mehr rückläufig, sondern steigt leicht (GfK Panel Services et al. 1999).

Verzehr: Männer und Frauen verzehren fast gleich viel Käse, wobei die Verbraucher in den alten Bundesländern einen deutlich höheren Verzehr haben (37 g/Kopf/d) als die in den neuen Bundesländern (30 g/Kopf/d) (DGE 2000a).

Der Außer-Haus-Verzehr von Käse beträgt nur 7-8 % (DGE 2000a Kap. 1).

Über die Zubereitung, Rezepte, Portionsgrößen sowie Verluste hinsichtlich der Verwendung von Käse gibt es keine repräsentativen Informationen.

Verbrauchereinstellungen und Verbraucherinformationen: Käse gehört zu den beliebten Lebensmitteln in Deutschland. Käsesorten, die in Verbindung mit Genuss, Geschmack und Vielfalt zu bringen sind, liegen im Trend. Schmelzkäse hat kein gutes Image. Rückgängig sind die fett-reduzierten Light-Varianten (GfK Panel Services et al. 1999).

Die Verzehrsempfehlungen liegen bei täglich 90 g (3 Scheiben) und damit über dem durchschnittlichen Verzehr (DGE et al. 2000).