

Wie der Butterpreis entsteht

„Wirtschaft erklärt“ – die Serie, die Antworten auf Verbraucherfragen liefert. Heute geht es um: vom Kuhstall bis zum Supermarkt – wie sich Angebot, Nachfrage und Politik im Preis der Butter niederschlagen.

VON KARINA CASPERS

Kaum ein Lebensmittel steht so sehr für Wohlstand wie Butter – und für die wirtschaftliche Lage der Milchbauern. Während Verbraucher beim Einkauf zunehmend auf Angebote achten, geraten viele Höfe unter Druck. Der Preis fürs halbe Pfund richtet sich nach globalen Märkten, den großen Supermarktketten – und der Frage, was Verbrauchern gute Lebensmittel wert sind.

Wer regelmäßig vor der Kühltheke im Supermarkt steht, kennt dieses Bild: ein leeres Regal, wenn die Butter gerade im Angebot ist. Obwohl Butter immer noch ein relativ niedrigpreisiges Grundnahrungsmittel ist, reagieren Verbraucher sensibel auf Preisschwankungen. Die waren in der näheren Vergangenheit massiv. Laut Statistischem Bundesamt lag der Butterpreis im Juni 2025 um 13,9 Prozent höher als im Vorjahr.

Große Ketten nutzen Butter traditionell als sogenannte Preisanker – mit dem Ziel, Kunden in die Läden zu locken. „Butter ist ein Artikel, der bei Verbrauchern besonders im Fokus steht“, sagt die Edeka Südwest. „Deshalb haben wir ein Interesse daran, in unseren Werbemitteln entsprechende Akzente zu setzen, vom Preiseinstiegssegment bis hin zu Butter mit Mehrwerten wie Regionalität und Bio-Qualität.“ Entsprechend hart werde um Einkaufspreise gerungen.

Schwache Marktposition

Viele Milcherzeuger sehen sich dagegen in einer schwachen Marktposition. Landwirt Thomas Frenk von Frenks Lindenhof in Schwanau-Nonnenweier bringt es auf den Punkt: „Wir Bauern kümmern uns um die Produktion. Die Molkerei holt die Milch ab, und wir bekommen am 15. des Folgemonats eine Abrechnung. Was da draufsteht, ist das, was die Molkerei übrig hat – nach Abzug von Energie, Personal, Verpackung und Logistik.“ Im Juni habe er netto rund 50 Cent pro Kilogramm Milch erhalten, sagt Frenk. „Was am Ende rauskommt, können wir kaum beeinflussen.“

Wer bestimmt etwa bei Edeka Südwest den Butterpreis? „Der Edeka-Verbund ist genossenschaftlich organisiert und wird allein im Südwesten von rund 450 selbständigen Kaufleuten getragen. Diese entscheiden eigen-

STICHWORT II

Unterschiede

Was ist der Unterschied zwischen Süß- und Sauerrahmbutter? Beide Butterarten bestehen aus Rahm – doch der Unterschied liegt in der Verarbeitung: Für Süßrahmbutter wird frischer Rahm direkt zu Butter verarbeitet, ohne Zusätze. Sauerrahmbutter hingegen wird mit Milchsäurebakterien versetzt und vor der Verarbeitung gereift – dadurch entsteht ihr typischer, leicht säuerlicher Geschmack.

Geschmacklich ist Süßrahmbutter mild, rahmig und nahezu neutral. Sie eignet sich ideal für süßes Gebäck, feine Saucen oder als Grundlage in der französischen Küche. Sauerrahmbutter hingegen schmeckt feinsäuerlich bis leicht nussig – ein würziger Charakter, der besonders bei herzhaften Backwaren oder auf dem Butterbrot beliebt ist.

In der Küche empfiehlt sich Süßrahmbutter für Biskuit, feine Kuchen oder sahnige Saucen – sie „stört“ geschmacklich nicht. Sauerrahmbutter bringt Würze in herzhafte Teige wie Quiches oder passt perfekt zur Butterbrezel.



Thomas Frenk aus Schwanau-Nonnenweier verarbeitet etwa die Hälfte der Milch, die seine 39 Kühe geben, selbst in seiner Hofmolkerei.

Foto: Christoph Breithaupt

ständig über alle unternehmerischen Fragen, so auch über die Sortiments- und Preisgestaltung in ihren Märkten.“ Trotzdem hat man den Wettbewerb scharf im Blick. „Wenn wir eine Preissenkung des Wettbewerbs beobachten, ziehen wir in der Regel mit unseren vergleichbaren ‚Gut & Günstig‘-Artikeln nach.“ Preisschlacht am Kühlregal ...

Butter ist so etwas wie ein Seismograf für die allgemeine Preisentwicklung. Und das, obwohl sie nur zu 0,18 Prozent in den berühmten Warenkorb einfließt, den das Statistische Bundesamt regelmäßig zusammenstellt, um die Preisentwicklung, sowie die Inflation und Deflation zu ermitteln. Warum ist die Butter so wichtig? Das hat mehrere Gründe. So steht hinter dem halben Pfund Fett ein großer Wirtschaftszweig. Der Preis beeinflusst die Einnahmen von Milchbauern, Molkereien und Lebensmittelherstellern. Zudem gilt Butter als Symbol für Kaufkraft und Wohlstand. Hohe Butterpreise gelten als Zeichen dafür, dass das Leben „teurer wird“, was besonders in politisch oder wirtschaftlich unsicheren Zeiten Aufmerksamkeit erzeugt. „Butter ist ein internationales Handelsgut, das wird an der Börse weltweit gehandelt“, sagt Thomas Frenk. Die Preise entstehen also nicht nur durch regionale Faktoren, sondern stehen im Spannungsfeld globaler Märkte.

Jetzt aber mal Butter bei die Fische: Wie kommt es nun, dass das 250-Gramm-Päckchen Butter heute zwischen 2,40 und 3 Euro kostet? Geht es um die Butter, ist ein oft genannter Name die Kemptener Butterbörse, offiziell „Süddeutsche Butter- und Käse-Börse e.V.“ Dort werden wöchentlich Preisnotierungen für Butter veröffentlicht. Doch Geschäftsführer Clemens Rück stellt klar: „Wir machen keine Preise – wir stellen

sie fest.“ Die Notierungen basieren auf Marktbeobachtungen und freiwilligen Preis-Meldungen aus der Industrie – insbesondere von Molkereien und Großabnehmern. Daraus ergibt sich ein Überblick über die Ab-Werk-Preise, also die Preise, zu denen Butter in der Industrie gehandelt wird.

Frenk, der in seinem Betrieb einen Teil der Milch selbst verarbeitet, sieht die Mechanismen kritisch: „Das gesamte Konstrukt der Milcherzeugung ist aus Produzentensicht nicht zufriedenstellend“, sagt er. „Ich weiß im Vorfeld nicht, was ich für die Milch bekomme. Das macht eine vernünftige Planung unmöglich.“

Mehr Spielraum

Frenk hat 39 Milchkühe, betreibt eine eigene Hofmolkerei und verkauft unter anderem Käse, Butter, Joghurt und Milch auch online, auf Wochenmärkten und in regionalen Edeka-Filialen. Das verschafft ihm mehr Spielraum. „Ungefähr die Hälfte unserer Milch verarbeiten wir auf dem Hof. Da können wir den Butterpreis selbst gestalten – aber nur im Rahmen dessen, was die Kundschaft bereit ist zu zahlen.“ 250-Gramm-Butter kosten bei ihm 4,99 Euro. Jedes Stück ist ein

Unikat. In der Holzform handgemacht.

Der Buttermarkt reagiert sensibel auf äußere Einflüsse: Energiepreise, politische Krisen wie der Ukraine-krieg oder neue Tierwohlvorgaben beeinflussen das Angebot. Hinzu kommen saisonale Schwankungen in der Milchproduktion: „Im Sommer, wenn es heiß ist, geben die Kühe weniger Milch – das beeinflusst natürlich die Buttermenge“, so Rück. Das bestätigt auch Thomas Frenk: „Wenn es heiß ist, fressen die Kühe weniger – das wirkt sich direkt auf Fett- und Eiweißgehalt der Milch aus. Wir versuchen, mit Ventilatoren und Frischfutter gegenzusteuern.“

Auf der Nachfrageseite zeigt sich ein ähnliches Bild: „Zu Feiertagen wie Weihnachten oder Ostern brauchen die Menschen einfach mehr Butter – sei es zum Backen oder Kochen“, berichtet Clemens Rück. Solche Spitzen führen regelmäßig zu temporären Preissteigerungen – oder zu leeren Regalen, wenn das Sonderangebot auf besonders hohe Nachfrage trifft.

Die Butterbörse in Kempten selbst ist ein Verein mit rund 80 Mitgliedern aus Deutschland und Europa. Jeden Mittwoch um 9.30 Uhr findet eine Preisrunde mit Vertretern der Branche statt – darunter auch Einkäufer aus dem Lebensmittel-einzelhandel. Die Entscheidung über den wöchentlichen Preis ist demokratisch: „Wenn keiner widerspricht, gilt der vorgeschlagene Preis“, so Rück.

Nicht berücksichtigt werden in der Preisermittlung ausländische Produkte wie irische Butter oder vegane Alternativen. Die Veggie-Variante spielt mengenmäßig noch eine untergeordnete Rolle. Ganz genau wird der Einfluss von Sonderangeboten beobachtet – etwa wenn ein Discounter plötzlich die Butter deutlich



Butter gehört für viele Menschen nach wie vor zum Essen einfach dazu.

Foto: Monika Skolimowska/dpa



Eine Serie der Mittelbadischen Presse

STICHWORT I

Was ist drin?

Butter ist ein minimal verarbeitetes Naturprodukt. Sie besteht überwiegend aus Rahm, enthält bis zu 16 Prozent Wasser, geringe Mengen Mineralien (Salz) und keine Zusatzstoffe. Pflanzliche Alternativen dagegen enthalten oft Emulgatoren, Stabilisatoren, Aromen oder Verdickungsmittel. Butter wird durch das Schlagen von Rahm hergestellt – ein Verfahren, das seit Jahrhunderten kaum verändert ist. Sie enthält die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K2 (in pflanzlichen Alternativen kommt besonders K2 kaum vor) und Buttersäure (Butyrat), eine kurzketige Fettsäure, die sich positiv auf den Darm auswirken kann. Gesättigte Fette sollen in Maßen nicht schädlich sein. Neuere Studien relativieren den früheren Ruf gesättigter Fette.

günstiger anbietet: „Das ist dann in der nächsten Sitzung durchaus Thema.“ Und wann lohnt sich Butterkauf besonders? „Man kann Butter gut einfrieren – also ruhig mal auf Vorrat kaufen, wenn sie im Angebot ist“, rät Rück.

Butter ist nicht einfach nur ein Brotaufstrich – sie steht sinnbildlich für die komplexen Wege unserer Lebensmittel: von der Landwirtschaft über Verarbeitung bis in den Supermarkt. Doch wie nachhaltig ist das System für diejenigen, die den Rohstoff produzieren? Vor allem Landwirte ohne eigene Verarbeitungs- und Vertriebswege haben nur wenig Gestaltungsmöglichkeiten und damit geringere Einkünfte, erklärt Frenk. Bei ihm ist das anders: „Bei der Milch kann ich durch eigene Verarbeitung auf dem Hof etwas mehr herausholen.“ Seine Strategie: Wertschöpfung vor Ort halten, durch Produkte wie A2A2-Milch, die besonders verträglich sein soll.

Thomas Frenk befürchtet trotzdem: Wenn sich nicht bald etwas ändere – bei Regularien, Zöllen und politischen Rahmenbedingungen –, „dann gibt es in fünf Jahren kaum noch junge Landwirte, die den Hof übernehmen wollen“. Er selbst für sein Unternehmen in der 17. Generation.

Was sich der Landwirt wünscht: „Ich würde mich freuen, wenn die Verbraucher öfter Produkte von örtlichen Landwirten kaufen könnten. Wo sie den Namen und den Hof kennen und auch mal vorbeischauchen können.“

STICHWORT III

A2A2-Milch?

A2A2-Milch stammt von Kühen, die ausschließlich das A2-Beta-Kasein-Protein in ihrer Milch produzieren. Im Gegensatz zur herkömmlichen Milch, die meist sowohl A1- als auch A2-Proteine enthält, gilt A2A2-Milch als leichter verdaulich. Manche Menschen, die auf normale Milch mit A1-Protein mit Unwohlsein reagieren, vertragen A2A2-Milch besser. Die Milch wird deshalb oft als sanfter zum Magen beworben.