



«ES-PRESS SPEZIAL»

AKTUELLE INFORMATIONEN FÜR MITGLIEDER DER
SORTENORGANISATION EMMENTALER SWITZERLAND

AUSGABE 7/2025 - APRIL 2025

VORSTAND/VERBAND

Delegiertenversammlung Emmentaler Switzerland vom 29. April 2025

Am 29. April 2025 fand in der Kartause Ittingen im Thurgau die jährliche Delegiertenversammlung von Emmentaler Switzerland statt. Obwohl das Geschäftsjahr 2024 herausfordernd startete, verzeichnet die Sortenorganisation Ende Jahr eine gefestigte Entwicklung und wichtige Fortschritte in relevanten Geschäftsbereichen. Thematisch im Zentrum standen nebst den steigenden Zahlen der Absatzmärkte auch die konsequente Mengensteuerung, die neuen Produktinnovationen zur Ansprache der jüngeren Zielgruppe sowie der positive Gerichtsentscheid zum Heublumenpulver – ein wichtiger Schritt zur Sicherung des Schweizer Kulturguts. Die Delegierten genehmigten alle ordentlichen Geschäfte der Delegiertenversammlung einstimmig so auch die Reduktion von 30 Delegierten auf 20 Delegierte für die DV 2026.

In diesem Jahr wurde an der Delegiertenversammlung 2025 zudem der Vorstand von Emmentaler Switzerland neu gewählt. Weiterhin wird dieser von Präsident Daniel Meyer geleitet. Neu gab es ein Traktandum zur Verkleinerung des Vorstands von vier auf drei Mitglieder pro Interessengruppe – jedoch mit der Einführung eines Suppleanten pro Familie. Die Milchproduzenten sind vertreten durch Christof Baumgartner, Christian Troxler und Fritz Wyss während Urs Kämpfer, Markus Liechti und Roman Zemp die Käsehersteller repräsentieren und die Vorstandsmitglieder der Handelsfirmen aus Marc Neuenschwander, Sandro Renz und Josef Wyss, bestehen. Die neu gewählten Suppleanten sind Paul Meier, Direktor FROMANTE, für die Käsehersteller und Micaël Müller, Leiter Sortenkäse, Innovation und Bildung der SMP, für die Milchproduzenten. Die Handelsfirmen verzichten auf die Wahl eines Suppleanten.

Den krönenden Abschluss der Delegiertenversammlung bildete traditionsgemäss

die Auszeichnung der besten Emmentaler AOP-Käsereien des Jahres 2024. ◀

Schweiz wieder wichtigster Absatzmarkt

Trotz eines anhaltenden herausfordernden Marktumfeldes mit einem Mix aus inflationsbedingtem Kaufkraftverlust und einem weiterhin starken Schweizer Franken gab es 2024 für den Emmentaler AOP erfreuliche Entwicklungen auf den Absatzmärkten. Die gesamten Verkäufe von Emmentaler AOP beliefen sich im Jahr 2024 auf 13'342 Tonnen, was zwar einem Rückgang von 7,8 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Im Export belief sich der Rückgang mit 7'943 Tonnen auf ein Minus von 11,7 %. Besonders der bisher stärkste Auslandsmarkt Italien hat 2024 einen in diesem Ausmass nicht erwarteten Absatzeinbruch von 18,8 % erlitten. Während die internationalen Märkte unter Druck standen, verzeichnete jedoch der Heimmarkt eine erfreuliche Entwicklung: In der Schweiz stieg der Verkauf von Emmentaler AOP auf 4'284 Tonnen – ein Plus von 4,9 %. Damit wurde die Schweiz erstmals seit mehreren Jahren wieder zum grössten Absatzmarkt für Emmentaler AOP. Aber auch in Märkten wie den USA und weiteren kleineren Ländern vermeldete Emmentaler Switzerland für 2024 stabile oder auch steigende Absatzzahlen. Bezugnehmend auf die aktuelle Thematik der US-Zölle teilte die Sortenorganisation mit, dass die Aussetzung von 90 Tagen nun abgewartet werden muss. Dieser Entscheid wird die Expansionspläne jedoch nicht stark beeinträchtigen – zu erwarten ist ausschliesslich eine leichte Verzögerung des Expansions-Zeitplans. Emmentaler Switzerland wird am längerfristig angelegten Wachstumsplan für die USA festhalten und diesen weiterverfolgen. ◀

Konsequente Mengensteuerung sichert Preisniveau

Die Marktstabilisierung ist das direkte Resultat einer konsequenten Ausrichtung der Produktionsmengen auf die Absatzpotenziale. Die restriktive Freigabepolitik für die Käseproduktion und der 2023 beschlossene Lagerabbau wurden im vergangenen Jahr konsequent umgesetzt und vorangetrieben. Dies hat zu einer gewissen Preisstabilität im Markt geführt und wird in den kommenden Monaten weiterverfolgt werden. An der Versammlung erklärte Präsident Daniel Meyer, dass eine konsequente Mengensteuerung der Schlüssel sei, um die Wertschöpfung im Markt zu sichern – sowohl für die Milchproduktion als auch die Käseherstellung. Nur so könne auch in Zukunft hochwertige silofreie Milch verarbeitet werden – und das auf konstant hohem Qualitätsniveau.

Thematisiert wurden an der Delegiertenversammlung 2025 auch die Pläne für die sieben Emmentaler AOP-Käsereien, welchen seitens der Crema SA per 1. Mai 2025 die Produktion gekündigt wurde. Für die Mehrheit dieser Käsereien konnte eine Lösung gefunden werden. Dies betrifft auch die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E., welche erst kürzlich verkündete, ihre Käse-Produktion schliessen zu müssen. Die Schaukäserei soll künftig als erste Schaukäserei mit begehrter Produktionsanlage positioniert werden. Die Produktion wird als neuer Raum in den Erlebnis-Parcours «Königsweg» integriert. ◀

Jüngere Zielgruppe, innovative Produkte

Direktor Urs Schluechter unterstrich an der Delegiertenversammlung 2025 noch einmal die Notwendigkeit, mit neuen Produkten auf die veränderten Konsumgewohnheiten der heutigen Zielgruppe einzugehen. Mit Emmentaler AOP-Scheiben hauchdünn, dem Chäs-Griller als Alternative oder Ergänzung zum klassischen Fleischgrillgut und dem Chäs-Knopf im Brotregal bietet Emmentaler Switzerland eine innovative Produktauswahl, welche jüngere Konsument:innen ansprechen. Zusammen mit den Produkte-Innovationen prägte auch die seit 2023 breit angelegte Kampagne «SHARE A PIECE OF YOU» den Auftritt vom Emmentaler AOP weiter. Mit der Kampagne, welche sich bewusst auf Millennials+ (Alter: 20 - 40+) fokussiert, war in sämtlichen Kernmärkten erfolgreich präsent: Vom wirkungsvollen Emmentaler AOP-Tag mit der neuen Schweizer Sportdisziplin Emmentaler-Rollen bis zur Fancy Food Show in New York, dem Street-Food-Festival in Brüssel und starken TV-Kampagnen in der Schweiz und Italien. ◀

Auszeichnung der Top 10 Käseereien 2024

Auch dieses Jahr wurden an der Delegiertenversammlung die Top 10 Käser:innen geehrt. Bei der Taxation im Alter von 4 Monaten werden die Emmentaler AOP-Laibe der ca. 93 Emmentaler AOP-Dorfkäseereien überprüft und bewertet. Im Jahr 2024 erreichten 86,36 % der Emmentaler AOP-Laibe eine Spitzenqualität mit Bewertungen zwischen 19 und 20 Punkten. Besonders hervorzuheben ist, dass in diesem Jahr insgesamt 13 Käseereien die Top 10 erreichten, was die aussergewöhnliche Qualität dieser Produzenten unterstreicht. Der erste Platz und der Gold-Award 2024 gingen – wie bereits im Jahr 2023 – an Alfred Schenk, Käseerei Höhe Signau, und an Erwin Schmid, Käseerei Schmid AG, Buttisholz. Beide Käseereien konnten den ersten Platz erfolgreich verteidigen und den hervorragenden Durchschnitt von 19,875 Punkten auch im Jahr 2024 halten. Die Geschäftsstelle von Emmentaler Switzerland gratuliert allen Top 10 Käseereien von Herzen. ◀

2 x Gold

Alfred Schenk
Käseerei Höhe, Signau



Erwin Schmid
Käseerei Schmid AG, Buttisholz



Top 10 2024



Alle Fotos: Sedrik Nemeth

| Award Gold | |
|--------------|---|
| 19,87 Pkt. | Käserei Höhe, Signau, Alfred & Barbara Schenk-Zysset (Cremo SA/von Mühlönen AG) |
| | Käserei Schmid AG, Buttisholz, Erwin Schmid (InterCheese AG) |
| Award Silber | |
| 19.79 Pkt. | Käserei Guntershausen, Guntershausen, Bernhard Näf (Gourmino AG) |
| Award Bronze | |
| 19.72 Pkt. | Käserei Dürrenbühl, Wüssachen, Urs Wüthrich (Milka Käse) |
| Award Diplom | |
| 19.70 Pkt. | Käserei Engelburg AG, Engelburg, Michael Wick und Roland Schlegel (Alpenswiss AG) |
| | MBB Trutigen Biochäsi, Sempach-Station, Käserei Gritzenmoos-Trutigen, Bruno Dubach (InterCheese AG) |
| 19.66 Pkt. | Käserei Stampfli GmbH, Geiss, Jules Stampfli (Emmi Schweiz AG) |
| 19.58 Pkt. | Käserei Müller-Thurgau AG, Käserei Steinebrunn, Tony Müller und Reto Beer (Alibona AG) |
| | Käserei Bramegg, Rengg, Roman Zemp (Lustenberger & Dürst SA) |
| 19.54 Pkt. | Käserei Gondiswil, Thomas Thierstein (Hardegger Käse AG) |
| | Käserei Röthenbach i.E., Jakob Leuenberger (Spirit Market GmbH) |
| | Käserei Unterfrittenbach, Zollbrück, Daniel Blaser (Emmi Schweiz AG) |
| | Käse v. Schöpfer AG, Käserei Kleinstein, Werthenstein, Silivo Schöpfer (Gourmino AG) |

Freundliche Grüsse

Urs Schluechter
Direktor

Werner Gerber
Kaufmännischer Leiter

Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B
Postfach, 3000 Bern 14

Telefon +41 (0)31 388 42 42
Fax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch



EMMENTALER
SWITZERLAND