



«ES-PRESS SPEZIAL»

**AKTUELLE INFORMATIONEN FÜR MITGLIEDER DER
SORTENORGANISATION EMMENTALER SWITZERLAND**

AUSGABE 4/2026 - APRIL 2026

VORSTAND/VERBAND

Delegiertenversammlung Emmentaler Switzerland vom 23. April 2026

An der Delegiertenversammlung von Emmentaler Switzerland am 23. April 2026 blickte die Sortenorganisation auf ein intensives, aber insgesamt stabiles Geschäftsjahr 2025 zurück. Im Zentrum standen die weiterhin anspruchsvolle Marktsituation, die konsequente Mengensteuerung, der erfolgreiche Lagerabbau auf ein marktorientiertes Niveau sowie die offizielle Zulassung von natürlichem Heublumenpulver zur langfristigen Sicherung der Produktqualität des Emmentaler AOP. In diesem Jahr wurde an der Delegiertenversammlung 2026 zudem die Käsehersteller Markus Liechti und Roman Zemp aus dem Vorstand verabschiedet und verdankt. Beide haben sich viele Jahre zuerst als Delegierte und anschliessend als Mitglied im Vorstand engagiert. Als Nachfolger der Vertreter der Käsehersteller hat die Delegiertenversammlung Silvio Schöpfer (Käserei Kleinstein) und Roland Rüegg (Käserei Wildberg) in den Vorstand gewählt. Den krönenden Abschluss der Delegiertenversammlung bildete traditionsgemäss die Auszeichnung der besten Emmentaler AOP-Käsereien des Jahres 2025. ◀

Der Emmentaler AOP in anspruchsvollem Marktumfeld

Der Inlandmarkt erwies sich auch im Jahr 2025 als stabile und verlässliche Stütze für den Emmentaler AOP. Mit 4'195 Tonnen (Vorjahr: 4'284 Tonnen) konnte das Absatzniveau in der Schweiz trotz anspruchsvollem Umfeld weitestgehend gehalten werden. Besonders im vierten Quartal zeigte sich eine erfreuliche Dynamik, wobei sich die Verkäufe im Inland nochmals deutlich steigerten. Dieser positive Trend setzt sich auch im Jahr 2026 fort. Die gesamten Verkäufe von Emmentaler AOP beliefen sich im Jahr 2025 auf 12'921 Tonnen (Vorjahr: 13'342 Tonnen). So konnte der Rückgang aus dem Vorjahr (7,8 %) deutlich reduziert und auf 3,1 % begrenzt werden. Das internationale Marktumfeld präsentierte sich jedoch weiterhin als sehr anspruchsvoll und herausfordernd. Der Export erreichte 7'653 Tonnen und bewegte sich damit unter dem Vorjahresniveau (Vorjahr: 7'943 Tonnen). Hauptgründe dafür waren insbesondere Kaufkraftverluste in wichtigen Märkten sowie zusätzliche externe Einflüsse wie Währungsschwankungen,

handelspolitische Rahmenbedingungen und temporäre Exportrestriktionen. Besonders betroffen waren zentrale Exportmärkte wie Italien, Deutschland und die USA. Dennoch zeigt sich Daniel Meyer, Präsident von Emmentaler Switzerland, überzeugt: «In einem Umfeld von politischer Unsicherheit, Währungsdruck und Kaufzurückhaltung bleibt der Zusammenhalt entlang der gesamten Wertschöpfungskette der entscheidende Erfolgsfaktor für Emmentaler AOP.» ◀

Konsequente Mengensteuerung zeigt Wirkung

Die bereits in den Vorjahren eingeleitete klare und vorausschauende Mengensteuerung wurde 2025 konsequent weitergeführt. Dank einer gezielten Steuerung der Produktionsfreigaben und des Abbaus der Lagerbestände konnte das Marktgleichgewicht weiter verbessert werden und die Reifelager befinden sich heute auf einem marktorientierten Niveau. Diese Entwicklung trug wesentlich dazu bei, das Preisniveau weitgehend stabil zu halten und die Wertschöpfung entlang der gesamten Kette zu sichern. Dieser eingeschlagene Kurs der konsequenten Mengensteuerung wird weiterhin so fortgeführt. ◀

Premiumpositionierung als klare Stärke

In einem zunehmend kompetitiven Umfeld mit preisgünstigen Alternativprodukten behauptet sich der Emmentaler AOP weiterhin erfolgreich im Premiumsegment. Die Kombination aus silofreier Rohmilch, traditioneller Handwerkskunst und geschützter Ursprungsbezeichnung schafft eine klare und nachhaltige Differenzierung im Markt. Durch gezielte Marketingmassnahmen, eine zielgruppenspezifische Ansprache sowie die kontinuierliche Pflege der Marke konnte die Wahrnehmung als hochwertiges Original weiter gestärkt werden – sowohl im Inland als auch in den Exportmärkten.

Zahlreiche Aktivitäten in der Schweiz sowie international – darunter die erfolgreiche Kampagne «SHARE A PIECE OF YOU», Messeauftritte und Degustationen sowie Kooperationen wie mit MS Sports und Circus Knie – sorgten für breite Aufmerksamkeit. Kreative Aktionen wie das Emmentaler AOP-Tram in Bern oder die Inszenierung der Kornhausbrücke in Bern zum 1. April 2025 stärkten die Markenpräsenz zusätzlich. Ein besonderes Highlight war der Emmentaler AOP-Tag in Affoltern i. E., der über 4'000 Besucher:innen anzog. «Ziel war es, die Marke nicht nur im Verkaufsregal, sondern auch im Alltag unserer Konsument:innen präsent und erlebbar zu machen», betont Urs Schluechter, Direktor von Emmentaler Switzerland. ◀

Qualität auf höchstem Niveau – richtungsweisender Entscheid

Die Qualität des Emmentaler AOP blieb auch im Jahr 2025 auf konstant hohem Niveau. Der Anteil an Spitzenware (19,0–20,0 Punkte) blieb über beide Jahreshälften hinweg hoch, was die konsequente Qualitätsarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette unterstreicht. Diese hohe Qualität wurde auch international bestätigt: An den World Cheese Awards 2025 im November in Bern sicherten sich insgesamt 20 Emmentaler AOP eine Medaille, darunter eine «Super Gold» (Jakob Leuenberger, Käserei Röthenbach)- sowie eine «Gold»-Auszeichnung (Hansruedi Gasser, Bergkäserei Oberei).

Ein wichtiger Meilenstein für die Zukunft und Qualität des Emmentaler AOP wurde

auch mit dem Entscheid des Bundesverwaltungsgerichts vom April 2025 erreicht: Die Verwendung von natürlichem Heublumenpulver zur Unterstützung der Lochbildung wurde offiziell zugelassen. Damit wird sichergestellt, dass die charakteristischen grossen Löcher des Emmentaler AOP auch unter heutigen, hygienisch optimierten Produktionsbedingungen zuverlässig entstehen können und das Schweizer Original künftig in seiner typischen Form erhalten bleibt. ◀

Zuversichtlicher Blick nach vorne

Emmentaler Switzerland Direktor Urs Schluechter blickt zuversichtlich in die Zukunft: «Mit einer klaren strategischen Ausrichtung auf Qualität, Herkunft und Wertschöpfung sowie einem starken Zusammenhalt innerhalb der Branche sind wir optimal aufgestellt, um den Emmentaler AOP auch künftig erfolgreich weiterzuentwickeln und im Markt zu positionieren». ◀

Auszeichnung der Top 5 Käsereien 2025

Dieses Jahr wurden an der Delegiertenversammlung die Top 5 Käsereien ausgezeichnet. Im Rahmen der Taxation im Alter von 4 Monaten werden die Emmentaler AOP-Laibe der rund 85 Emmentaler AOP-Dorfkäsereien geprüft und bewertet.

Im Jahr 2025 erreichten 85,17 % der Emmentaler AOP-Laibe eine Spitzenqualität mit Bewertungen zwischen 19 und 20 Punkten. Besonders hervorzuheben ist, dass insgesamt 7 Käsereien die Top 5 erreichten, was die aussergewöhnlich hohe Qualität dieser Produzenten unterstreicht.

Der erste Platz und damit der Gold-Award 2025 geht – wie bereits in den Jahren 2023 und 2024 – an Alfred Schenk, Käserei Höhe Signau. Die Käserei konnte den ersten Platz erfolgreich verteidigen und erreichte einen hervorragenden Durchschnitt von 19,917 Punkten.

Die Geschäftsstelle von Emmentaler Switzerland gratuliert allen Top 5 Käsereien von Herzen. ◀

1 x Gold

Alfred Schenk, Käserei Höhe, Signau



7 Käsereien unter den Top 5



Foto: Sedrik Nemeth

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