

Medienmitteilung

Emmi feiert 100 Jahre St. Karli – wo der Charakter von Sbrinz reift

Luzern, 2. Juni 2026 – Mit rund 300 Gästen aus Landwirtschaft, Politik, Handel und Medien hat Emmi am 29. und 30. Mai 2026 das 100-jährige Bestehen des Standorts St. Karli in Luzern gefeiert. Der traditionsreiche Käsekeller gilt bis heute als einer der bedeutendsten Orte der Sbrinz Reifung und steht sinnbildlich für Zentralschweizer Käsehandwerk, sorgfältige Reifung und hohe Qualität.

Mitten in Luzern reifen im Emmi Käsekeller St. Karli bis zu 60'000 Laibe Sbrinz. Seit 1926 werden die Laibe hier sorgfältig von Hand veredelt. Teile des historischen Kellers liegen unterhalb des Wasserniveaus der vorbeifliessenden Reuss und schaffen seit Jahrzehnten konstante klimatische Bedingungen sowie eine effiziente Energienutzung für die Reifung des Käses.

Marc Heim, Executive Vice President Switzerland von Emmi, ordnete den Standort in seiner Ansprache als wichtigen Teil der Schweizer Käsekompetenz von Emmi ein. Er betonte die Bedeutung von Erfahrung, Sorgfalt und handwerklicher Präzision für gereifte Käsespezialitäten. Robert Emmenegger, Leiter des Standorts St. Karli, gab Einblick in die Geschichte und die tägliche Qualitätsarbeit im Käsekeller. Zehn Mitarbeitende sorgen mit viel Leidenschaft, handwerklichem Können und langjähriger Erfahrung dafür, dass die rund 80 Prozent des gesamten Sbrinz AOP unter optimalen Bedingungen reifen können.

Herkunft, Handwerk und Reifung prägen Sbrinz bis heute

Sbrinz AOP wird in der Zentralschweiz und angrenzenden Regionen aus frischer Rohmilch hergestellt. Die geschützte Herkunftsbezeichnung steht für gelebtes Handwerk, eine sorgfältige Reifung und klare Qualitätsvorgaben. Sbrinz reift mindestens 18 Monate, häufig deutlich länger. Die sorgfältige Veredelung sowie das Wissen der erfahrenen Käserinnen und Käser verleihen Sbrinz seinen charaktervollen Geschmack und seine typische Tiefe.

Im Rahmen der Podiumsdiskussion diskutierten Peter Hegglin, Präsident der Sbrinz Käse GmbH und Ständerat, Josef Wyss, Leiter Sortenkäse Emmi, sowie Sbrinz Produzent Pirmin Dörig über die Zukunft von Schweizer Käsekultur, die Bedeutung von Reifung und Handwerk sowie die Herausforderungen eines zunehmend internationalen Marktes. Dabei wurde deutlich, dass Produkte mit Charakter, handwerkliche Herstellung und regionale Wertschöpfung für viele Konsumentinnen und Konsumenten wieder wichtiger werden.

Im Anschluss an den offiziellen Teil konnten die Gäste den historischen Käsekeller St. Karli im Rahmen von Führungen selbst erleben und einen direkten Einblick in die Reifung und Pflege der Sbrinz Laibe gewinnen. Auch der Genuss kam nicht zu kurz: Beim gemeinsamen Apéro und bei Degustationen stand Sbrinz in seiner ganzen Vielfalt im Mittelpunkt.

2/2

Emmi stärkt die Weiterentwicklung von Sbrinz

Seit 2023 verantwortet Emmi das Marketing von Sbrinz. Ziel der Partnerschaft mit der Sortenorganisation ist es, die Marke weiter zu stärken, Marktpotenziale besser zu nutzen und Sbrinz nachhaltig weiterzuentwickeln.

Die vereinbarten Ziele wurden 2025 übertroffen. Der Jubiläumsanlass zeigte damit auch, dass Traditionsprodukte wie Sbrinz Zukunft haben, wenn Kompetenz, Qualität und professionelle Vermarktung zusammenspielen.

Downloadmaterial und weitere Informationen

- [Bilder zu St. Karli und zum Jubiläumsanlass](#)
- [Emmi Media Corner](#)

Kontakte

Medien

Simone Burgener, Mediensprecherin & Senior Communications Manager | media@emmi.com

Investoren und Analysten

Patrik Schwendimann, Head Investor Relations | ir@emmi.com

Über Emmi

Die Emmi Gruppe ist ein Schweizer Traditionsunternehmen mit Sitz in Luzern. 1907 von milchbäuerlichen Genossenschaften gegründet, ist sie heute rund um die Welt zu Hause – und ihren Wurzeln bis heute verbunden. Innovation und Verantwortung treiben Emmi an. Mit grosser Handwerkskompetenz und Erfahrung stellt sie hochwertige Milchprodukte und Desserts her und verfügt über starke Positionen in Ready-to-drink-Kaffee mit Emmi Caffè Latte, funktionaler Ernährung, Spezialitätenkäse und Premium-Desserts. In ihren strategischen Nischen ist Emmi Vorreiterin und schafft Genussmomente, die bleiben.

Emmi denkt langfristig und handelt mit Sorgfalt gegenüber Mensch, Tier und Natur. Sie setzt sich für eine zukunftsfähige Milchwirtschaft ein, schafft Wertschöpfung im ländlichen Raum und stärkt familiäre Strukturen. Im Zentrum stehen Menschen, die Verantwortung tragen und die Zukunft gemeinsam über Generationen hinweg gestalten.

Die Emmi Gruppe ist an der SIX Swiss Exchange kotiert (EMMN) und mehrheitlich im Besitz der ZMP Invest AG, hinter der rund 2'800 Milchbäuerinnen und Milchbauern stehen. Ein wesentlicher Teil des Gewinns fliesst über diese Struktur als Dividende zurück an die Milchlieferanten. Das Unternehmen betreibt 73 Produktionsstandorte in 13 Ländern und seine Produkte sind in rund 90 Märkten erhältlich. 2025 erzielten rund 12'800 Mitarbeitende einen Umsatz von CHF 4.7 Milliarden. Seit über 100 Jahren übernimmt Emmi Verantwortung – und hat den Mut, immer wieder Neues zu schaffen.