



EMMENTALER AOP: DIE SCHWEIZERISCHSTE MARKE

Bern/Zürich, 19. Juni 2018

EMMENTALER SWITZERLAND DIE SCHWEIZERISCHSTE ALLER SCHWEIZER MARKEN

- schweizerischste Marke aller Schweizer Marken weltweit
- Emmentaler AOP auf Wachstumskurs: Januar – April 2018: + 6,9 %
- das Schweizer Original und der König der Käse
- jahrhundertealte Schweizer Handwerks-Tradition
- natürlich gesund
- entspricht dem Zeitgeist der aktuellen Food-Trends
- Neuheit im To-go-Bereich: der Emmentaler AOP Smart Snack

Mehr Schweiz geht nicht! In der am 19. Juni 2018 im Rahmen des Schweizer Markenkongresses veröffentlichten „Schweizer Markenlandschaft 2018“ steht Emmentaler Switzerland unangefochten an der Spitze der Pyramide. Kein anderer helvetischer Brand vereint in sich so viel Swissness wie der König der Käse. Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland weiss, wie man die jahrhundertealte Tradition mit modernen Elementen gekonnt kombiniert und die Swissness-Karte international und im Heimmarkt erfolgreich ausspielt. Jüngstes Beispiel ist der im Frühling 2018 lancierte Emmentaler AOP SMART SNACK®, eine Innovation im To-go-Bereich. Aber auch die steigenden Absatzzahlen geben der Philosophie von Emmentaler Switzerland recht.

www.emmentaler.ch / www.markenlandschaft.ch

Am 19. Juni 2018 tagte der Schweizer Markenkongress im The Dolder Grand Hotel in Zürich. Traditionsgemäss wurde am wichtigsten Marken-Anlass der Schweiz die neuste Ausgabe der „Schweizer Markenlandschaft“ veröffentlicht. Dieses Ranking, welches von der htp St.Gallen Managementberatung AG sowie von evoq in Auftrag gegeben und anschliessend von evoq analysiert wurde, zeigt in diesem Jahr auch erstmals, in welcher Marke am meisten Swissness steckt. „And the winner 2018 is“: Emmentaler AOP! Als Swissness-Kriterium gilt

die Bekanntheit der Marke (im Heimmarkt, in Europa und weltweit) sowie die Swissness (je grösser, desto bekannter und je näher am Gipfel, desto mehr Schweiz). Daneben haben auch Faktoren wie die Verwendung des Schweizerkreuzes oder von Schweizer Ortsbezeichnungen im Logo und in Werbeaussagen einen Einfluss auf das Swissness-Ranking, aber auch die Verwendung der Farben Rot und Weiss floss in die Beurteilung ein. Stefan Gasser, Direktor von Emmentaler Switzerland, freut sich über die Top-Platzierung im Wettbewerb der helvetischen Brands: „Der erste Rang zeigt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten unserem Markenversprechen ‚Das Schweizer Original‘ Glauben schenken und Emmentaler AOP als integralen Teil der Schweizer Kultur und Tradition betrachten. Zur Beliebtheit unserer Marke trägt sicher auch der Faktor bei, dass unser Produkt perfekt in eine Zeit passt, in der sich Menschen gesünder und natürlicher ernähren wollen.“

Echte Swissness von A bis Z

Ein goldgelber Emmentaler AOP-Laib verkörpert Swissness, Tradition und Natürlichkeit pur. Der König der Käse entsteht in Handarbeit in rund 120 Käsereien im Ursprungsgebiet und wird noch heute nach der Emmentaler Originalrezeptur lokal hergestellt. Die Distanz zwischen der Käserei und deren Milchproduktionsbetrieben darf maximal 20 Kilometer betragen, um die regionale Verarbeitung sicher zu stellen. Bewusste Konsumentinnen und Konsumenten schätzen den Emmentaler AOP als natürliches und gesundes Nahrungsmittel, das perfekt zu den aktuellen Food-Trends passt. Denn der Emmentaler AOP wird aus unbehandelter Rohmilch hergestellt, die von Kühen stammt, die viel Auslauf haben und ausschliesslich mit frischem Gras und Heu gefüttert werden. Die in Handarbeit hergestellten Käseläibe mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm reifen mindestens vier Monate und ganz natürlich im Käsekeller, wo sie ihren vollen Geschmack entfalten. Der Emmentaler AOP ist von Natur aus laktosefrei und wird auch von Menschen mit Laktoseintoleranz sehr gut vertragen. Mit einem Salzgehalt von nur 0,3 % passt der Emmentaler AOP zudem ausgezeichnet zu einer modernen und gesunden Ernährung.

Mit Schweizer Tradition und Innovation auf Erfolgskurs

Emmentaler Switzerland sorgt mit innovativen, neuen Emmentaler AOP-Produktvariationen und einem dynamischen Marketing dafür, dass die schweizerischste aller Schweizer Marken auf Erfolgskurs bleibt. Die jüngste Innovation ist der erst kürzlich lancierte Emmentaler AOP SMART SNACK® – eine komplette, genussvolle und gesunde Mahlzeit für unterwegs. Mit dem feinen To-go-Snack trifft Emmentaler Switzerland den Nerv der Zeit und geht perfekt auf die aktuellen Ernährungsbedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten ein. Die verführerische Variation „Tagesretter“ beinhaltet zwei Scheiben Emmentaler AOP, zwei Scheiben Roggen-Vollkornbrot mit Chia sowie einen Birnendip mit Maracuja, der sich gepfeffert hat. Dass sich Schweizer Tradition perfekt mit sorgfältig ausgewählten modernen Elementen kombinieren lässt, zeigen auch die aktuellen Absatzzahlen, welche sich zurzeit positiv entwickeln. So darf Emmentaler Switzerland bei den Absatzzahlen der Tafelware bis April 2018 ein erfreuliches Plus von 6,9 % gegenüber dem Vorjahr vermelden.

Über Emmentaler AOP

Der Schweizer Emmentaler AOP ist mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm, seinen 75 bis 120 Kilogramm und der Reifung von mindestens vier Monaten in ausgesuchten Käsekellern das Schweizer Original und alles andere als Durchschnitt. Seine einzigartige Emmentaler-Note erhält der Käse während des Reifungsprozesses. Je nach Reifungsdauer von nussig-mild bis aromatisch-kräftig. Doch dies ist nicht der einzige Grund, weshalb der Emmentaler AOP auch als König der Käse gilt. Er wird aus frischer, unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen produziert, von erfahrenen Käsermeistern, die den Emmentaler immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Ein Stück Schweiz eben! www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich
Fon 043 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Alfred Rufer, Kaufmännischer Leiter / Vize-Direktor
Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, Postfach, 3001 Bern
Fon 031 388 42 43, E-Mail: a.rufer@emmentaler, www.emmentaler.ch