

FACT-SHEET EMMENTALER SWITZERLAND CONSORTIUM EMMENTALER AOP

Bern/Zollikon, März 2020

Vorstand: Dem Vorstand von Emmentaler Switzerland obliegt die strategische Leitung der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland. Im Vorstand sind die drei Interessengruppen vertreten: Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen.

Geschäftsstelle: Die Geschäftsstelle Emmentaler Switzerland bezweckt, den Emmentaler AOP als traditionelle Schweizer Käsespezialität zu erhalten. Sie fördert die wirtschaftliche sowie qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung sowie den Verkauf insbesondere durch eine zentrale Mengensteuerung, Marketing, Marken- und Herkunftsschutz sowie Qualitätssicherung.

Direktor: Stefan Gasser

Adresse: Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B / Postfach
3000 Bern 14
Telefon +41 (0)31 388 42 42
Telefax +41 (0)31 388 42 40
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch

Aufgaben/Ziele
Sortenorganisation: Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland (ES) will im Dienste der Mitglieder den genau definierten, natürlichen, aus Rohmilch hergestellten original Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig fördern. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert diese traditionelle Schweizer Käsespezialität weltweit im Premiumsegment. Damit möchte man dem Produkt zum Erfolg verhelfen und einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie die Bündelung und Wahrung der übergeordneten Interessen. Emmentaler Switzerland setzt sich ein für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des original Emmentaler AOP. Dabei unterstützt Emmentaler Switzerland eine Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen,

umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt, und sichert den Herkunftsschutz gemäss der Verordnung über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen, bestimmt die Qualitätsziele und -anforderungen und überwacht die definierten Normen.

Sortiment: Als mild wird der Emmentaler AOP im Alter von mindestens vier Monaten angeboten, als angereift gilt er ab acht und als vollausgereift nach zwölf Monaten. Je länger ein Emmentaler AOP gelagert ist, desto dunkler wird seine Rinde.

Emmentaler AOP Classic

Lagerung	Im Käsekeller
Reifedauer	> 4 Monate
Rinde	Natürlich, fest, goldgelb
Geschmack	Nussig-mild
Teig	Geschmeidig, schnittfähig, elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP Réserve

Lagerung	Im Käsekeller
Reifedauer	> 8 Monate
Rinde	Natürlich, fest, dunkelgelb
Geschmack	Ausgeprägt-würzig
Teig	Fein, mürbe, elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP Extra

Lagerung	Im Käsekeller
Reifedauer	> 12 Monate (kann bis zu 36 Monate reifen)
Rinde	Natürlich, fest, dunkelbraun
Geschmack	Kräftig-würzig
Teig	Fein, mürbe, teilweise mit Salzkristallen, elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP Höhlengereift

Lagerung	Im Käsekeller, davon mindestens 6 Monate in einem natürlichen Felsenkeller
Reifedauer	> 12 Monate
Rinde	Natürlich, fest, dunkelbraun bis schwarz
Geschmack	Vollaromatisch
Teig	Fein, mürbe, teilweise mit Salzkristallen, elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP Bio

Lagerung	Im Käsekeller
Reifedauer	> 4 Monate / > 8 Monate / > 12 Monate
Rinde	Natürlich, fest, goldgelb bis dunkelbraun
Geschmack	Nussig-mild bis kräftig-würzig
Teig	Geschmeidig bis mürbe, elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP Gotthelf (Slow Food)

Lagerung	Im Käsekeller
Reifedauer	> 12 Monate
Rinde	Natürlich, fest, dunkelbraun
Geschmack	Ausgeprägt-würzig, kräftig
Teig	Elfenbeinfarben

Emmentaler AOP Eidgenoss

Lagerung	Im Käsekeller, davon 7 Monate im Feuchtkeller
Reifedauer	> 14 Monate
Rinde	Natürlich, fest, dunkelgelb bis braun
Geschmack	Ausgeprägt herzhaft bis kräftig
Teig	Elfenbeinfarben bis hellgelb

Emmentaler AOP URTYP®

Lagerung	Gesamtreifedauer 12 - 15 Monate, davon mindestens 7 Monate im Feuchtlager, mindestens einmal wöchentlich mit Salzlake gepflegt
Reifedauer	Auf den Punkt gereift, mindestens 12 Monate
Rinde	Hellbraune bis dunkelbraune feste Naturrinde
Geschmack	Rein, vollmundig-aromatisch, ausgeprägt herzhaft mit typisch weichem Abgang, kräftig, ohne Schärfe
Teig	Leicht mürbe, feinteigig, nicht trocken, homogen

Produktion: Der Emmentaler AOP wird auch heute noch traditionell-handwerklich in 111 Käsereien hergestellt – natürlich nach der ursprünglichen Emmentaler-Originalrezeptur. Abgesehen von gewissen Einflüssen der Mechanisierung und einer verbesserten Prozesstechnik gab es in der Herstellung in den letzten 100 Jahren kaum Anpassungen.

Markenbotschafter: Matthias Sempach, Schwingerkönig und Landwirt

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Fon 043 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Luana Monopoli, Marketing & Communication Officer
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Fon 031 388 42 45, E-Mail: l.monopoli@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch