

Impressionen vom 2. Emmentaler Switzerland-Stammtisch in Zürich.

Zweiter Emmentaler Switzerland Stammtisch, Zürich:

Wo steht der Emmentaler AOP heute?

Was sind die Gründe, weshalb der Emmentaler AOP als natürliches, hochwertiges und gesundes Schweizer Premium-Produkt gerade jetzt so an Beliebtheit gewinnt? Mit welchen Massnahmen festigt die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland die Marktposition des Emmentaler AOP und welche Strategie verfolgt der wohl bekannteste Käse der Welt? Antworten auf solche und ähnliche Themenbereiche rund um den Emmentaler AOP und um den Schweizer Käse standen im Mittelpunkt des 2. Emmentaler Switzerland-Stammtischs von Ende Juni 2021 im Restaurant Drei Stuben in Zürich.

Text: GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech | Fotos: Manuel Lopez (Stammtisch) und zVg.

Am 2. Emmentaler Switzerland Stammtisch beteiligten sich insbesondere folgende Persönlichkeiten:

- Stefan Gasser, Direktor von Emmentaler Switzerland
- Alfred Rufer, Vizedirektor und Kaufmännischer Leiter von Emmentaler Switzerland
- Christoph Rätz, Emmentaler AOP-Käser und Vizepräsident Consortium Emmentaler AOP
- Matthias Sempach, Schwingerkönig, Landwirt, Emmentaler AOP-Milchproduzent und prominenter Markenbotschafter von Emmentaler AOP

Dabei gab es Erfreuliches zu berichten. Emmentaler Switzerland blickt nämlich auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr 2020 zurück: Das zweite Jahr in Folge ver-

zeichnet die Sortenorganisation ein Verkaufswachstum für den Emmentaler AOP. Zudem konnte die Produktionsmenge des Königs der Käse gegenüber 2019 – trotz Erhöhung des Richtpreises – deutlich gesteigert werden. Mehr noch: Neben den wirtschaftlichen Aspekten verpflichtet sich der Emmentaler AOP stets der Tradition, dem Handwerk und der Qualität – denn nur, wenn alles wirklich stimmt, schafft es der Emmentaler AOP in die Regale des Handels. Dabei untersteht die Herstellung des Emmentaler AOP einem strengen Pflichtenheft, welches auch die Anforderungen an eine natürliche und umweltfreundliche Land- und Milchwirtschaft erfüllt. Aktueller könnte das Thema somit nicht sein!

Erfreuliche Verkaufsentwicklung

Erfreulich ist, dass die Gesamtverkäufe um fünf Tonnen auf rund 17 500 Tonnen gesteigert werden konnten. Rund ein Viertel davon sind Inlandverkäufe. Das insgesamt äusserst positive Ergebnis von Emmentaler Switzerland zeigt einmal mehr den hohen Stellenwert von starken Marken, gerade in diesen schwierigen Zeiten. Erfreulich ist auch, dass mit den Neuheiten «Emmentaler AOP Bio Surchoix» und «Emmentaler AOP Pro Montagna» sowie mit der Lancierung von «Emmentaler AOP Urty» die Sorten- und Geschmacksvielfalt

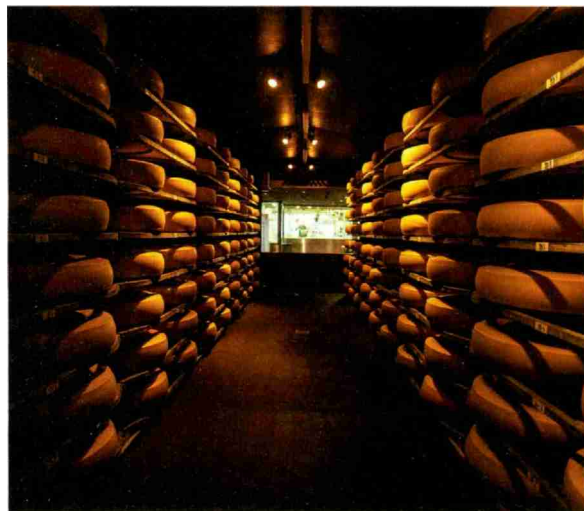
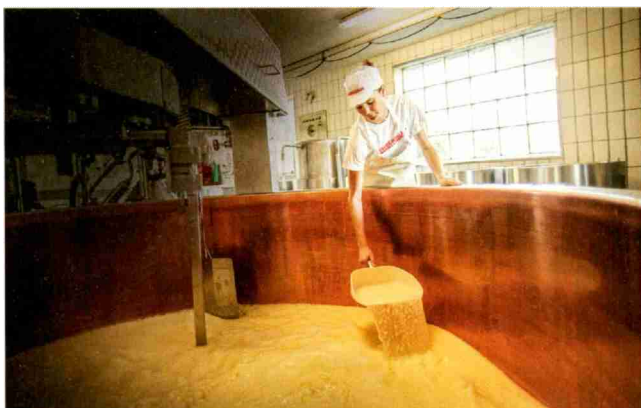


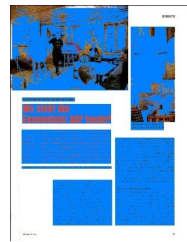
EVENTS

So entsteht der Emmentaler AOP



Impressionen von der handwerklichen
Herstellung von Emmentaler AOP.





auf eine noch breitere Grundlage gestellt wurde. Emmentaler AOP ist eben nicht einfach Emmentaler AOP: Als mild wird der Emmentaler AOP im Reifealter 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.

Heute stehen dem Handel und der Gastronomie folgende acht Emmentaler AOP-Sorten zur Auswahl:

- Emmentaler AOP Classic
- Emmentaler AOP Réserve
- Emmentaler AOP Extra
- Emmentaler AOP Höhlengereift
- Emmentaler AOP Bio
- Emmentaler AOP Gotthelf (Slow Food)
- Emmentaler AOP Eidgenoss
- Emmentaler AOP Urtyp



Emmentaler AOP – ein Garant für Tradition, Handwerk und Qualität – und für vollen Geschmack!

Werbekampagne von Emmentaler Switzerland

Auch im Bereich von Marketing und Werbung hat sich Emmentaler Switzerland auf die neuen Verhältnisse eingestellt: Social Media statt Degustationen, Online statt Messen und Events. Zudem arbeitet die Sortenorganisation an einer Marketing- und Werbekampagne mit Themenfelder wie Herkunft, Tierwohl, Handwerk und Qualität – alles Begriffe, welche die Wertigkeit von Emmentaler AOP zum Ausdruck bringen sollen.

In rund 110 sorgfältig ausgewählten Schweizer Käseereien entstehen jährlich über 17 000 Tonnen Emmentaler AOP. Produziert werden sie nach der alten Emmentaler Originalrezeptur, deren Ursprünge viele Jahrhunderte zurückreichen. Ein Emmentaler AOP wird ausschliesslich aus frischer, unbehandelter Rohmilch aus der Region hergestellt, die von Kühen stammt, welche nicht nur viel Auslauf haben, sondern auch mit frischem Gras und Heu gefüttert werden. Dabei kommen auf ein Kilogramm Käse in etwa zwölf Liter Milch – eine ganze Menge, die den Emmentaler AOP denn auch zu einer wertvollen Protein-Quelle macht.

Weil der Emmentaler AOP ein Premium-Produkt ist und bleibt, zeichnet Emmentaler Switzerland jedes Jahr die besten Käseereien aus: Die Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen gingen für das Jahr 2020 an die Käseerei Schmid AG in Buttisholz, an die Rek AG, Käseerei Längacker in Rüeggisberg und an die Käseerei Blum AG, Käseerei Etzenerlen in Ruswil.

Am Emmentaler Switzerland Stammtisch beteiligten sich folgende Persönlichkeiten (v.l.n.r.): Direktor Stefan Gasser, Vizedirektor Alfred Rufer, Emmentaler AOP-Käser Christoph Rätz und Schwingerkönig, Landwirt und Emmentaler AOP-Milchproduzent Matthias Sempach, prominenter Markenbotschafter von Emmentaler AOP.



Mehr zum Thema

Emmentaler Switzerland

Zieglerstrasse 43 B
3000 Bern 14
Tel. 031 388 42 42
info@emmentaler.ch
www.emmentaler.ch



Der 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 AOP-Note erhält der Käse während des Reifungsprozesses. Je nach Reifungsdauer von nussig-mild bis aromatisch-kräftig. 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 Käsemeistern, die den Emmentaler AOP immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Dank der Käseerimärke lässt sich jeder Emmentaler AOP-Laib bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen.

www.emmentaler.ch