



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 5. November 2023

Emmentaler AOP Tag: Erfolgreiche Premiere mit Matthias Sempach und Zoe Torinesi

Was für eine Premiere! Der allererste Emmentaler AOP Tag am 4. November 2023 war mit seinen zahlreichen Besucherinnen und Besuchern ein voller Erfolg. In rund 50 Dorfkäsereien erlebten grosse und kleine Gourmets die Herstellung des Emmentaler AOP und konnten nach Herzenslust degustieren. Schwingerkönig und Emmentaler AOP Milchbauer Matthias «Mätü» Sempach sowie Rezeptautorin und Moderatorin Zoe Torinesi sorgten für die Programm-Highlights in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E. – und zeigten, dass der Emmentaler AOP stark und schön macht! www.emmentaler.ch

Showtime in der Emmentaler Schaukäserei

Zahlreiche Personen, darunter viele Familien, haben am Emmentaler AOP Tag eine der 50 teilnehmenden Dorfkäsereien besucht, um zu degustieren und 1:1 die Emmentaler AOP Herstellung zu erleben. Selbstredend war am Tag der offenen Emmentaler AOP Käsereien auch in der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E. viel los. Nicht nur, aber gerade auch wegen den beiden Schweizer Persönlichkeiten und Publikumsmagneten Matthias Sempach, Schwingerkönig und Emmentaler AOP Milchbauer, sowie Rezeptautorin und Moderatorin Zoe Torinesi. Das Power-Duo steht sinnbildlich dafür, dass der Emmentaler AOP stark und schön macht. «Mätü» holte Gross und Klein beim Handmelken aus der Reserve – am künstlichen Euter war Fingerspitzengefühl gefragt. Während Zoe Torinesi mit ihrem eigens für den Tag kreierten [Lauch-Zwiebel Käsekuchen mit Speck](#) kulinarische Inspiration lieferte und zeigte, wie einfach und fein man mit dem Emmentaler AOP kochen kann. Selbstverständlich blieb auch für Fotos und einen Schwatz mit den Besucherinnen und Besuchern genügend Zeit.

Grosser Andrang herrschte auch auf dem Königsweg, der kostenlos besucht werden konnte, sowie bei den Degustationen mit Käserin Géline Oeschger, ihres Zeichens Silbermedaillen-Gewinnerin an den World Cheese Awards 2023. Urs Schluechter, Direktor von Emmentaler Switzerland, freut sich über die tolle Publikumsresonanz: «Mit dem Emmentaler AOP Tag wollen wir die hohen Standards, die bei uns hinsichtlich Milchqualität und -herkunft, Tierwohl und Verarbeitung gelten, unmittelbar für die Konsumentinnen und Konsumenten erlebbar machen. Die offenen Türen repräsentieren auch unsere Transparenz und Nachverfolgbarkeit, welche den gesamten Emmentaler AOP Produktionsprozess auszeichnen.»

Über Emmentaler AOP

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen. www.emmentaler.ch

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon
Telefon +41 43 488 86 00, pr@compresso.ch, www.compresso.ch

Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing und Kommunikation Markt Schweiz
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Fon 031 388 42 49, E-Mail: c.brechbuehl@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch