



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 11. April 2025

Emmentaler Switzerland

Die sortentypischen Löcher im Emmentaler AOP sind gesichert: Bundesverwaltungsgericht heisst die Beschwerde von Emmentaler Switzerland gut.

Ein wichtiger Schritt zur Sicherung eines Schweizer Kulturguts ist getan: Der Emmentaler AOP wird auch in Zukunft seine typischen grossen Löcher aufweisen. Die Beschwerde von Emmentaler Switzerland rund um den Einsatz von natürlichem Heublumpenpulver zur Verbesserung des Lochansatzes bei der handwerklichen Herstellung von Emmentaler AOP wurde vom Bundesverwaltungsgericht gutgeheissen. www.emmentaler.ch

Die Löcher im Käse sind das Markenzeichen des Emmentaler AOP und machen ihn weltweit zum Synonym des Schweizer Käses. Seit jeher ist im Pflichtenheft der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland die optimale Lochung festgehalten und Bestandteil der Qualitätskontrolle des Emmentaler AOP. Durch die verbesserte Melktechnik und den heute sehr hohen Hygienestandard beim Melken fehlen in der Milch zunehmend die natürlichen Heupartikel, welche für die Entstehung der berühmten Emmentaler AOP-Löcher von grosser Bedeutung sind. Damit der Emmentaler AOP auch weiterhin und weit über unsere Landesgrenzen hinaus über sein Markenzeichen verfügt, stellte Emmentaler Switzerland den Antrag, bei der Herstellung des Emmentaler AOP den natürlichen und biozertifizierten Hilfsstoff Heublumpenpulver verwenden zu dürfen.

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) hat diesen Antrag abgelehnt, woraufhin Emmentaler Switzerland eine Beschwerde einreichte, die nun vom Bundesverwaltungsgericht gutgeheissen wurde. Das Gericht befand die von der Sortenorganisation vorgelegten Beweise für ausreichend und die Auswirkungen auf die Ursprünglichkeit und auf die Vermarktung für angemessen. Im Klartext: Die Verwendung von natürlichem Heublumpenpulver und die Aufnahme dieses Hilfsstoffes ins Emmentaler AOP-Pflichtenheft verfälscht das Produkt nicht, sondern sorgt im Gegenteil dafür, dass es auch in Zukunft in seiner ursprünglichen Charakteristik und Qualität hergestellt werden kann. «Wir freuen uns sehr über den Entscheid des Bundesverwaltungsgerichts. Es ist wichtig, dass wir unsere Schweizer Kulturgüter schützen und pflegen», erläutert

Urs Schluechter, Direktor Emmentaler Switzerland. «Bei Lochansatzpulver handelt es sich um ein biozertifiziertes und natürliches Produkt aus gemahlenen Heublumen, welches die Bildung von Lochansatzstellen im Käse begünstigt. Denn das Vorhandensein von Heupartikeln in der Milch ist für die Entstehung der berühmten Emmentaler AOP-Löcher von zentraler Bedeutung», führt Urs Schluechter weiter aus. Die typischen Löcher entstehen während der Reifung der Käselaibe im Gärkeller. Durch die natürliche Propionsäuregärung, welche Bakterien im Käseteig auslösen, entsteht Kohlensäuregas. Dieses sammelt sich an den durch die Heupartikel im Käseteig gebildeten Lochansatzstellen. «Der Gerichtsentscheid des Bundesverwaltungsgerichts ermöglicht, dass dies auch in Zukunft so bleiben wird und sichert damit ein wichtiges Schweizer Kulturgut», freut sich Urs Schluechter über den Entscheid.

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

Emmentaler Switzerland, Urs Schluechter, Direktor
Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14
Telefon +41 31 388 42 42, u.schluechter@emmentaler.ch, www.emmentaler.ch