



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 30. April 2025

Emmentaler Switzerland: Delegiertenversammlung 2025

Am 29. April 2025 fand in der Kartause Ittingen im Thurgau die jährliche Delegiertenversammlung von Emmentaler Switzerland statt. Obwohl das Geschäftsjahr 2024 herausfordernd startete, verzeichnetet die Sortenorganisation Ende Jahr wichtige Fortschritte in relevanten Geschäftsbereichen. Thematisch im Zentrum standen nebst den steigenden Zahlen in einigen der Absatzmärkten auch die konsequente Mengensteuerung, die neuen Produktinnovationen zur Ansprache der jüngeren Zielgruppe sowie der positive Gerichtsentscheid zum Heublumenpulver – ein wichtiger Schritt zur Sicherung des Schweizer Kulturguts. Den krönenden Abschluss der Delegiertenversammlung bildete traditionsgemäss die Auszeichnung der besten Emmentaler AOP-Käsereien des Jahres 2024. www.emmentaler.ch

Schweiz wieder wichtigster Absatzmarkt

Trotz eines anhaltend herausfordernden Marktumfeldes mit einem Mix aus inflationsbedingtem Kaufkraftverlust und einem weiterhin starken Schweizer Franken gab es 2024 für den Emmentaler AOP erfreuliche Entwicklungen auf einigen der Absatzmärkte. Die gesamten Verkäufe von Emmentaler AOP beliefen sich im Jahr 2024 auf 13'342 Tonnen, was zwar einem Rückgang von 7,8 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Im Export belief sich der Rückgang mit 7'943 Tonnen auf ein Minus von 11,7 %. Besonders der bisher stärkste Auslandsmarkt Italien hat 2024 einen in diesem Ausmass nicht erwarteten Absatzeinbruch von 18,8 % erlitten. Während die internationalen Märkte unter Druck standen, verzeichnete jedoch der Heimmarkt eine erfreuliche Entwicklung: In der Schweiz stieg der Verkauf von Emmentaler AOP auf 4'284 Tonnen – ein Plus von 4,9 %. Damit wurde die Schweiz erstmals seit mehreren Jahren wieder zum grössten Absatzmarkt für Emmentaler AOP. Aber auch in Märkten wie den USA und weiteren kleineren Ländern vermeldete Emmentaler Switzerland für 2024 stabile oder auch steigende Absatzzahlen. Bezugnehmend auf die aktuelle Thematik der US-Zölle teilte die Sortenorganisation mit, dass die Aussetzung von 90 Tagen nun abgewartet werden muss. Dieser Entscheid wird die Expansionspläne jedoch nicht stark beeinträchtigen – zu erwarten ist ausschliesslich eine leichte Verzögerung des Expansionszeitplans. Emmentaler Switzerland wird am längerfristig angelegten Wachstumsplan für die USA festhalten und diesen weiterverfolgen.

Konsequente Mengensteuerung sichert Preisniveau

Die Preisstabilisierung ist das direkte Resultat einer konsequenten Ausrichtung der Produktionsmengen auf die Absatzpotenziale. Die restriktive Freigabepolitik für die Käseproduktion und der 2023 beschlossene Lagerabbau wurden im vergangenen Jahr konsequent umgesetzt und vorangetrieben. Dies hat zu einer gewissen Preisstabilität im Markt geführt und wird in den kommenden Monaten weiterverfolgt werden. An der Versammlung erklärte Präsident Daniel Meyer, dass eine konsequente Mengensteuerung der Schlüssel sei, um die Wertschöpfung im Markt zu sichern – sowohl für die Milchproduktion als auch die Käseherstellung. Nur so könne auch in Zukunft hochwertige silofreie Milch verarbeitet werden – und das auf konstant hohem Qualitätsniveau.

Thematisiert wurden an der Delegiertenversammlung 2025 auch die Pläne für die sieben Emmentaler AOP-Käsereien, welchen seitens der Cremo SA per 1. Mai 2025 die Produktion gekündigt wurde. Für einige dieser Käsereien konnte eine Lösung gefunden werden. Dies betrifft auch die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E., welche erst kürzlich verkündete, ihre Käseproduktion zu schliessen. Die Schaukäserei soll künftig als erste Schaukäserei mit begehbarer Produktionsanlage positioniert werden. Die Produktion wird als neuer Raum in den Erlebnisparkours «Königsweg» integriert.

Jüngere Zielgruppe, innovative Produkte

Direktor Urs Schluechter unterstrich an der Delegiertenversammlung 2025 noch einmal die Notwendigkeit, mit neuen Produkten auf die veränderten Konsumgewohnheiten der heutigen Zielgruppe einzugehen. Mit Emmentaler AOP-Scheiben hauchdünn, dem Chäs-Griller als Alternative oder Ergänzung zum klassischen Fleischgrillgut und dem Chäs-Knopf im Brotregal bietet Emmentaler Switzerland eine innovative Produktauswahl, welche jüngere Konsumentinnen und Konsumenten anspricht. Zusammen mit den Produktinnovationen prägte auch die seit 2023 breit angelegte Kampagne «Share A Piece Of You» den Auftritt von Emmentaler AOP weiter. Die Kampagne, die sich bewusst auf Millennials+ (Alter: 20 bis 40+) fokussiert, war in sämtlichen Kernmärkten erfolgreich präsent: vom wirkungsvollen Emmentaler AOP-Tag mit der neuen Schweizer Sportdisziplin Emmentaler-Rollen bis zur Fancy Food Show in New York, dem Street-Food-Festival in Brüssel und starken TV-Kampagnen in der Schweiz und Italien.

Top-Qualität mit Top-Käsereien

Auch im vergangenen Jahr blieb die Qualität der produzierten Emmentaler AOP-Laibe konstant auf höchstem Niveau und konnte die Werte von 2023 sogar übertreffen. So erreichten insgesamt 97,72 % der Käse im Winter und 98,43 % im Sommer die Qualitätsklasse 1, was die herausragende und stabile Spitzenqualität des Emmentaler AOP belegt. Kurz vor der Delegiertenversammlung 2025 gelang Emmentaler Switzerland zudem ein wichtiger Schritt auf juristischer Ebene zur langfristigen Qualitätssicherung für den Emmentaler AOP: Das Bundesverwaltungsgericht hiess die Beschwerde zur Aufnahme von natürlichem Heublumenpulver ins Pflichtenheft gut. Der Entscheid erlaubt künftig den Einsatz dieses biozertifizierten, natürlichen Hilfsstoffes zur Unterstützung der Lochbildung – einem der markantesten Qualitätsmerkmale des Emmentaler AOP. Noch hängig ist der Antrag aus der Delegiertenversammlung 2022 von Emmentaler Switzerland über die «Verlängerung der Verarbeitungsfrist von 24 Std. auf 29 Std.» Der Entscheid des Bundesamtes für Landwirtschaft wird abgewartet.

Wie jedes Jahr wurden die besten Käsereien an der Versammlung geehrt. Die Auszeichnung in Gold ging an die Käserei Höhe (Alfred & Barbara Schenk-Zysset) sowie an die Käserei Schmid AG (Erwin Schmid). Beide Käsereien erzielten einen Durchschnittswert von 19,875 Punkten.

Award Gold	
19,875 Punkte	Käserei Höhe, Signau, Alfred & Barbara Schenk-Zysset (Affineur: Cremo SA/von Mühlenen AG)
19,875 Punkte	Käserei Schmid AG, Buttisholz, Erwin Schmid (InterCheese AG)
Award Silber	
19,791 Punkte	Käserei Benima AG, Guntershausen, Bernhard Naf (Gourmino AG)
Award Bronze	
19,727 Punkte	Käserei Dürrenbühl, Wyssachen, Urs Wüthrich (Milka Käse AG)
Award Diplom	
19,708 Punkte	Käserei Engelburg AG, Engelburg, Michael Wick & Roland Schlegel (Alpenswiss AG)
19,708 Punkte	Käserei Gritzenmoos-Trutigen, Sempach-Station, Bruno Dubach (InterCheese AG)
19,666 Punkte	Käserei Geiss, Geiss, Jules & Monika Stampfli (Emmi Schweiz AG)
19,583 Punkte	Käserei Müller-Thurgau AG, Steinebrunn, Tony Müller & Reto Beer (Alibona AG)
19,583 Punkte	Käserei Bramegg, Rengg, Roman Zemp (Lustenberger & Dürst SA)
19,541 Punkte	Käserei Gondiswil, Gondiswil, Esther & Thomas Thierstein (Hardegger Käse AG)
19,541 Punkte	Käserei Röthenbach i.E., Röthenbach, Jakob Leuenberger (Spirit Market GmbH)
19,541 Punkte	Käserei Unterfrittenbach, Zollbrück, Daniel Blaser (Emmi Schweiz AG)
19,541 Punkte	Käserei Kleinstein, Werthenstein, Albert & Silvio Schöpfer (Gourmino AG)

In diesem Jahr wurde an der Delegiertenversammlung 2025 zudem der Vorstand von Emmentaler Switzerland neu gewählt. Weiterhin wird dieser von Präsident Daniel Meyer geleitet. Neu gab es ein Traktandum zur Verkleinerung des Vorstands von vier auf drei Mitglieder pro Interessengruppe – jedoch mit der Einführung eines Suppleanten pro Familie. Die Milchproduzenten sind vertreten durch Christof Baumgartner, Christian Troxler und Fritz Wyss während Urs Kämpfer, Markus Liechti und Roman Zemp die Käsehersteller repräsentieren und die Vorstandsmitglieder der Handelsfirmen aus Marc Neuenschwander, Sandro Renz und Josef Wyss, bestehen. Die neu gewählten Suppleanten sind Paul Meier, Direktor FROMANTE, für die Käsehersteller und Micaël Müller, Leiter Sortenkäse, Innovation und Bildung der SMP, für die Milchproduzenten. Die Handelsfirmen verzichten auf die Wahl eines Suppleanten.

[Download kompletter Geschäftsbericht 2024](#)

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