

DER EMMENTALER

Das Original als Magazin

Ausgabe 6/2025



S. 22

Emmentaler AOP rollt
im ikonischen Lochdesign
durch die Stadt Bern

Mitgliederporträts

Milchproduzenten, Kottwil: Ein Hof, zwei Chefs und vierzig Milchkühe — 4
Käserei Engelburg: Teamwork makes the dream work — 8
«vom Chäser»: Im Museum des guten Geschmacks — 12
Auf der Spur der Chäs-Griller — 16



12

Marketingaktivitäten Schweiz

Circus Knie: It's magical — 18
MS Sports: Sportlich, genussvoll, präsent — 20
Emmentaler AOP rollt im ikonischen Lochdesign durch die Hauptstadt — 22



22

Switzerland Cheese Marketing

Marketingaktivitäten in den Beneluxstaaten — 24



24

Events

Fête de la Tête de Moine: Zu Gast in Bellelay — 26
Der 3. Emmentaler AOP Tag — 28



26

Neues aus der ESK

Königsweg mit begehbarer Käserei — 30

Rezept

Zoe Torinesis Cheeseburger — 32

Sortenvielfalt

Chäs-Chnopf — 34

Pão de Queijo — 34

Rätsel

Fünf Unterschiede finden — 35

MITMACHEN
& GEWINNEN!

IMPRESSIONUM

HERAUSGEBERIN Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43B, 30007 Bern, info@emmentaler.ch
GRAFIK Iwan Zeller, Farbenreich | TEXTE Sabine Zaugg, Emmentaler Switzerland, Daniel Wochner, SCM Benelux
FOTOS Emmentaler Switzerland, Sedrik Nemeth, Neel Nowotny, SCM Benelux, CHILD The Agency
DRUCK Ast & Fischer AG | AUFLAGE 2'700 Exemplare (Deutsch) | TITELBILD Neel Nowotny

«WAS IST DAS BESTE FÜR DEN EMMENTALER AOP?»



Liebe Leserinnen und Leser

Als Leiter Qualität & Technik bei Emmentaler Switzerland – und gemeinsam mit dem gesamten Team der Geschäftsstelle – stelle ich mir bei jeder Entscheidung eine zentrale Frage: Was ist das Beste für den Emmentaler AOP?

Diese Frage begleitet uns täglich. Sie ist unser Massstab, wenn es um technische Grundlagen, Reglemente, Qualitätssicherung oder die Kommunikation mit unseren Mitgliedern geht. Denn Qualität ist kein Zufall – sie entsteht durch Verantwortung, Verlässlichkeit und Zusammenarbeit aller Beteiligten in der Wertschöpfungskette.

Seit dem 1. Dezember 2023 bin ich Teil der Emmentaler AOP Familie – und ich darf mit Überzeugung sagen: Ich arbeite jeden Tag mit grossem Stolz für das, was für mich der beste Käse der Welt ist.

Dabei freut es mich immer wieder, wie stark die Leidenschaft für unser Produkt in der ganzen Branche spürbar ist. Ob bei einer Taxation bei den Handelsfirmen, bei einer Sitzung des Vorstandes, im direkten Austausch mit Käsereien oder im Gespräch mit Lernenden an der Berufsschule: Überall treffe ich auf Menschen, die mit Freude und Überzeugung Emmentaler AOP herstellen, prüfen, vertreten und weiterentwickeln. Dieses Engagement ist für mich ein starkes Zeichen dafür, wie tief unser Käse in der Identität seiner Macherinnen und Macher verankert ist.

Ein Beispiel dafür ist das Lochbild des Emmentaler AOP – ein zentrales Merkmal unseres Käses und gleichzeitig ein sensibles Qualitätskriterium. Die Löcher entstehen durch natürliche Reifungsprozesse. In den letzten Jahren war ihre regelmässige Ausprägung eine zunehmende Herausforderung – insbesondere durch Veränderungen in der Milchzusammensetzung. Mit der offiziellen Zulassung von Lochansatzpulver haben wir nun eine gezielte Massnahme, um das charakteristische Lochbild nachhaltig zu sichern, und das ohne Kompromisse bei Natürlichkeit und Produktsicherheit.

Und wir wissen: Jedes Kind zeichnet einen Käse mit Löchern. Unser Emmentaler AOP ist mehr als ein Produkt. Er ist Teil unserer Kultur, unserer Herkunft und unseres Alltags. Genau deshalb lohnt sich unser Einsatz für Qualität, Echtheit und Handwerk.

Doch Qualität allein reicht nicht. Es braucht ein gemeinsames Engagement: Milchproduzent:innen, Käsereien, Reifungspartner, Handelsfirmen – nur zusammen gelingt es uns, unser Kulturgut Emmentaler AOP auch in Zukunft erfolgreich zu positionieren und mit Stolz zu vertreten.

Mit dem Emmentaler AOP Tram, das durch die Stadt Bern fährt, und den passenden Give-aways – wie dem «Köfferli» im kultigen Lochdesign – setzen wir ein sichtbares Zeichen: für unser Produkt, für unsere Geschichte, für eine starke Präsenz im öffentlichen Raum.

Ich danke allen, die täglich zum Erfolg unseres Emmentaler AOP beitragen – mit Handwerk, mit Herzblut und mit Überzeugung.

Für uns steht fest: Was dem Emmentaler AOP dient, dient uns allen. Ich wünsche euch viel Freude beim Lesen des neusten Magazins.

DANIEL WOCHNER
LEITER QUALITÄT & TECHNIK



MILCHPRODUZENTEN, KOTTWIL

EIN HOF, ZWEI CHEFS UND VIERZIG MILCHKÜHE

Im Luzerner Hinterland führen Michael Bättig und Marco Birrer eine Betriebsgemeinschaft auf den elterlichen Bauernhöfen. Wir haben die beiden besucht – und dabei erfahren, was ihre Kühe über Stallroutine, Technik und Emmentaler AOP Käse zu erzählen haben.



TEXT: SABINE ZAUGG, BILDER: SEDRIK NEMETH

Die Betriebspartner Michael Bättig (31, rechts) und Marco Birrer (31) auf der Weide inmitten ihrer Kuhherde – unschwer zu erraten, welche Brauna, die Kuschelkuh, ist.

Guten Muuuuhorgen! Ich bin Brauna, ein zierliches Braunvieh, und erzähle euch mal ein bisschen von meinem Alltag. Ich lebe auf dem grossen Hof von Michael Bättig und Marco Birrer. Die beiden sind gleich alt und kennen sich schon seit Kindertagen. Sie sind nicht nur Betriebspartner, sondern auch Nachbarn – ihre Eltern haben die Höfe früher ebenfalls gemeinsam bewirtschaftet. Vor vier Jahren haben die Jungen das Zepter übernommen. Seither weht ein frischer Wind durch unseren Freilaufstall – aber dazu später mehr!



Der Melkroboter nimmt viel Arbeit ab – dennoch gibt es auf dem Hof immer etwas zu tun, zum Beispiel Futter zuschaufeln, Kälber tränken oder die Zahlen auf der App kontrollieren.

In unserer kuhlen WG leben insgesamt 40 Mädels – hauptsächlich Holsteinerinnen. Mit meinem braunen Fell falle ich da auf wie ein bunter Hund! Das hat so seine Vorteile: Die Menschen sehen immer sofort, wo ich bin. Ich mag Aufmerksamkeit fast so gern wie saftiges Gras. Einige sagen, ich sei ziemlich anhänglich – manche nennen mich sogar Kuschelkuh, weil ich so gerne gekrault werde.

Michael hat mich übrigens seiner Partnerin Patricia zuliebe gekauft. Sie steht mehr auf die Braunen als auf die Schwarzwässer. Und da Patricia auf dem Hof lebt und Teilzeit mitarbeitet, war es eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis ein Braunvieh bei uns einzog.

Seither bin ich hier die Lieblingskuh. Hanna, unsere Leitkuh, hört das zwar nicht gerne – aber ihr sagt es ihr nicht weiter, ja?

Alltag im Stall

Wenn Michi – so nennen wir unseren Chef – morgens um sechs im Stall auftaucht, sind die meisten von uns schon bereit für den Weidegang. Nur ein paar Langschläferinnen müssen vorher noch schnell zum Melkroboter. Ja, ihr habt

richtig gelesen: Unsere Milch wird seit letztem Jahr vollautomatisch gemolken – ein Roboter übernimmt die ganze Arbeit. Seitdem wissen unsere Chefs ganz genau, wer wann wie viel geliefert hat – Faulenzen liegt da nicht mehr drin.

Unsere Chefs haben selbst im Stall immer ihr Handy dabei. Auf einer App sehen sie ganz genau, wer schon fleissig war und wer getrödelt hat. Ich zum Beispiel war gestern um 9.57 Uhr und dann wieder abends um 23.02 Uhr beim Melken. Ich habe mich ehrlich gesagt ziemlich schnell an

noch 12'000 Mastpoulets im riesigen, besonders tierfreundlichen Hühnerstall. Die begrüssen wir natürlich nicht einzeln – da käme man ja nirgends hin. Ein freundliches, lang gezogenes Muh quer über den Hof reicht.

Die Weide ist unser Paradies. Saftiges Grün, weite Aussicht, frische Luft. Das Leben draussen hat etwas Meditatives. Wiederkäuen, in die Ferne schauen, dem Wind zuhören. Manchmal frage ich mich, ob die Menschen wissen, wie schön so ein Morgen im Grünen sein kann.

wie ein kühler Nebelregen auf uns herabfällt. So lässt sich die heisste Zeit des Tages wunderbar im schattigen Laufstall verbringen. Das Beste im Stall ist aber das meterlange Buffet: Wir haben den ganzen Tag eine Mischung aus Heu, Trockengras, Maiswürfel und Rapsschrot zur freien Verfügung. Wir würden unseren Stall ganz klar mit fünf Sternen bewerten, wenn es eine Stallbewertungsplattform gäbe. Am Abend wird unsere Milch abgeholt. Rund 80 Prozent gehen an die Käserei Kottwil – aus dieser Milch wird dann Käse gemacht. Die Hälfte davon wird Emmentaler AOP.



Der durchschnittliche Emmentaler AOP Milchproduzent besitzt 26 Milchkühe. Auf dem Hof in Kottwil leben 40 Kühe – 80 Prozent ihrer Milch wird zu Käse verarbeitet, die Hälfte davon zu Emmentaler AOP.

den Roboter gewöhnt. Der macht das ganz sanft und gründlich – fast ein bisschen wie Wellness. Und als Belohnung gibt's jedes Mal eine kleine Portion von diesem leckeren Zusatzfutter. Das lasse ich mir natürlich nicht entgehen!

Anfangs dachte ich noch, ich wäre besonders schlau: Wenn's Futter gibt, warum dann nicht einfach mehrmals am Tag zum Roboter spazieren? Gesagt, getan – aber der Trick hat nicht funktioniert. Der Roboter merkt sich nämlich ganz genau, wer schon da war. Und wenn man zu oft kommt, bleibt die Futterschale leer. Na ja, einen Versuch war's wert.

Dank dem Melkroboter sparen sich unsere Chefs jeden Tag rund zwei Stunden Arbeit – und wir können selbst entscheiden, wann wir zum Melken gehen. Jede von uns lebt ihren eigenen Rhythmus. Für uns Gewohnheitstiere ist das perfekt!

Ab ins Grüne

Sobald das Tor aufgeht, setzt sich unsere Herde in Bewegung. Manche stürmen los, als gäbe es einen Preis für die Erste auf der Weide, andere trotten gemütlich hinterher. Ich gehöre eher zur zweiten Sorte. Kein Grund zur Eile – das Gras läuft ja nicht weg.

Auf dem Weg zur Weide begrüssen wir die Pferde und die Katzen, die auch auf dem Hof leben. Ausserdem wohnen

Wenn wir nicht grasen oder wiederkäuen, haben wir uns natürlich viel zu erzählen. Die neuesten Geschichten über unsere Chefs machen die Runde. Wir wissen zum Beispiel, dass Marco auch eine Freundin hat und dass er in seiner Freizeit am liebsten Fussball spielt oder sich in der Guggenmusik engagiert. Ausserdem ist Marco für den Ackerbau zuständig. Von dort kommt unser Futter: Auf 53 Hektar wachsen Gräser für unser Heu sowie Raps, Zuckerrüben, Mais und Getreide. Weil Marco gut mit Maschinen und Menschen umgehen kann, übernimmt er auch oft Lohnarbeiten für andere Landwirte.

Hanna, unsere Leitkuh, hat vor ein paar Tagen ein Gespräch zwischen Michi und seiner Partnerin Patricia belauscht, in dem es um Ferien in Schottland ging. Wir wissen zwar nicht, wo das genau liegt, aber es muss dort ganz toll sein, weil sich die beiden sehr freuen, bald dorthin zu fahren. Es soll dort Kühe mit langem Fell und noch längeren Hörnern geben – könnt ihr euch das vorstellen? Also wir nicht! Wie lange die wohl morgens haben, bevor sie auf die Weide können – erst noch Haare kämmen und so? Nein danke!

Fünf Sterne

Nach der Weide geht's zurück in den Stall. Im Sommer wird unser kleines Wellnessprogramm erweitert: mit einem grossen Lüfter und einer feinen Wasservernebelung, die

Ja genau, der Emmentaler AOP: Wir leben hier direkt an der Grenze zum Emmental und hören immer wieder, wie gut der Emmentaler AOP Käse schmeckt. Michi schwärmt vom rezenten Emmentaler AOP und isst ihn fast täglich zum Frühstück. Marco mag's lieber mild und bevorzugt den jungen Emmentaler AOP.

Die beiden sind stolz darauf, mit ihrem Betrieb die Wertschöpfung im Dorf zu behalten und regional zu produzieren. Verständlich, oder? Ursprünglich hat Marco Metallbauer gelernt und Michi Landmaschinenmechaniker. Trotzdem, oder vielleicht gerade deshalb, merkt man, dass sie in der Landwirtschaft ihre Berufung gefunden haben. Wir können uns jedenfalls keine besseren Chefs wünschen. Kommt mal vorbei, wenn ihr in der Nähe seid – ihr seht mich garantiert schon von Weitem. Psst: Hinter den Ohren mag ich's am liebsten! ↗



Marco Birrer mag den milden Emmentaler AOP entweder pur oder als Reibkäse für Pasta & Co. Michael Bättig liebt den rezenten Emmentaler AOP zum Frühstück – eine Tradition, die er von Vater Sepp übernommen hat.



Die Käserei Engelburg gibt es schon seit über 125 Jahren. Was wisst ihr über die frühe Gründerzeit?

M: Die meisten Käsereigenossenschaften wurden um die Jahrhundertwende gegründet, aufgrund der schlechten Wirtschaftslage. Die Bauern konnten ihre Milch nicht mehr verkaufen. Der Druck war so enorm, dass sich viele Milchbauern zusammenschlossen und Käsereigenossenschaften gründeten. Wir sind eine der wenigen, die heute noch bestehen und sogar sieben Käsereien dazugewonnen haben. Bevor Roland und ich 2012 zusammenkamen und die Käsereien übernahmen, produzierten wir 81 Tonnen Käse pro Jahr. Heute sind es 675 Tonnen, also achtmal mehr. Man sieht: Wir haben eine ausgezeichnete Existenzgrundlage.

Seither ist viel passiert, neue Technologien und Erkenntnisse aus der Forschung haben das Käserhandwerk modernisiert. In welchen Bereichen geht ihr mit der Zeit und wo setzt ihr nach wie vor auf Tradition?

M: Grundsätzlich ist alles noch wie früher. Natur pur. Wir verwenden nach wie vor thermisch unbehandelte Rohmilch, die innerhalb von 24 Stunden verarbeitet wird. Heute legt man sehr viel Wert darauf, dass die Bauern gut ausgebildet sind und die Milchqualität im Griff haben. Das war früher nicht immer der Fall. So ist es natürlich besser für uns, denn wir sind auf gute Qualität angewiesen.

R: Unser Handwerk folgt klaren Regeln, und das Pflichtenheft von Emmentaler Switzerland gibt uns vor, wie wir arbeiten müssen. Da dürfen wir gar nicht abweichen.

M: Der einzige Unterschied ist, dass wir die Milch heute mit dem Lastwagen bei den Bauern abholen. Früher haben sie die Milch gebracht. Sie war dann bereits etwas vorgereift. Heute ist die Milch gekühlt, und wir müssen mit der Verarbeitung etwas zuwarten.

R: Früher hat man Probleme mit der Milch schneller erkannt, heute braucht es mehr Fingerspitzengefühl.

M: Aber nicht nur wir entwickeln uns weiter, auch die Bauern: Früher hat ein Bauer 200 Liter Milch gewonnen, heute sind es 1000 Liter.

Gibt es überlieferte Rezepte oder spezielle Techniken, die nur in eurer Käserei verwendet werden?

M: Wir arbeiten nach dem Pflichtenheft von Emmentaler Switzerland. Und das auf einem sehr hohen Niveau.

R: Unser Rezept ist: genau sein, konstant sein. Die Parameter sind gegeben und bleiben immer gleich. Das ist sehr wichtig. Das lehren wir auch unseren Lernenden.

M: Wir investieren viel in die Ausbildung. Heute haben wir zwei Lernende, und ein dritter, Julian, kam im August dazu. Roland ist ein sehr strenger Lehrmeister.

R: Mir ist wichtig, dass die Neuen von mir eingearbeitet werden, nicht von den älteren Lernenden. Bei mir lernen sie, auf Genauigkeit und Sauberkeit zu achten. Sie müssen auch schnell selbstständig arbeiten können. Ich überprüfe dann, ob alles richtig gemacht wurde. Manche brauchen

etwas mehr Kontrolle, andere weniger. Man kann beim Käsen nicht selbst wursteln, alle müssen gleich arbeiten. Die Reifung ist ausgelagert, das vereinfacht die Arbeit.

M: Wir haben eine außerordentlich gute Zusammenarbeit mit den Bauern, sie stehen zu 100 Prozent hinter uns. Wenn ein Problem auftaucht, schauen wir alle zusammen. Das ist unser Fundament: Zusammenarbeit und Vertrauen.

Ihr arbeitet seit 2012 zusammen. Wie ist es dazu gekommen?

R: Das ist eine längere Geschichte (lacht).

M: 1993 habe ich als Käsermeister gearbeitet und Roland kam als neuer Käser dazu. Ich wollte schon immer einen Geschäftspartner, deshalb sagte ich zu Roland: «Wenn wir mal expandieren, will ich dich als Partner.» Für mich war von Anfang an klar, dass Roland eines Tages mein Geschäftspartner wird. Als dann immer mehr Käsereien aus der Region dazukamen, haben wir 2012 in Engelburg fusioniert und wurden Geschäftspartner.

«Wir reden einander nicht rein. Das wäre genau das Falsche.»

Ist eure Zusammenarbeit nach Arbeitsbereichen aufgeteilt oder macht ihr alles gemeinsam?

M: Wir machen gar nichts gemeinsam (lacht). Roland ist Chef der Produktion und Ausbildungschef unserer Lernenden. Ich kümmere mich um die Milchbewirtschaftung, also um die Milchbauern und die Milchabnehmer, den Handel und alles, was nach aussen geht. Als Delegierter bei Emmentaler Switzerland darf ich Emmentaler taxieren. Ich bin zudem Delegierter bei Fromarte, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten.

Wo ergänzt ihr euch gut?

M: Wir ergänzen uns einfach überall gut. Roland ist der bessere Käser, und ich bin froh, dass das so ist und wir uns in allem so gut ergänzen.

Wo müsst ihr manchmal Kompromisse eingehen?

M: Wenn wir gemeinsam Käse taxieren, sind wir uns manchmal uneinig.

R: Ansonsten hat jeder seinen Part, jeder trifft Entscheidungen für seinen Bereich eigenständig, da reden wir einander nicht rein. Das wäre genau das Falsche. Strategische Entscheidungen fällen wir natürlich gemeinsam.

Wie stellt ihr euch die Zukunft vor? Was ist eure Vision?

M: Dass wir alles so weiter bewirtschaften können. Natürlich wünschen wir uns noch bessere Exportzahlen und noch mehr Erfolg im Inlandverkauf. Außerdem werde ich in fünf Jahren pensioniert, daher haben wir soeben einen Nachfolger für mich gewählt, der in meine Fussstapfen treten wird.



Stimmt für euch der Spruch «Teamwork makes the dream work»?

M: Unbedingt! Es ist toll, jemanden zu haben, mit dem man alles teilen kann, auch die psychischen Belastungen. Nur als Team konnten wir insgesamt bisher 32 Lernende ausbilden.

R: Man kann alles auf zwei Schultern verteilen, und man kann unbesorgt Ferien machen, da jemand da ist, der weiß, wie der Laden läuft.

M: Es ist perfekt, vier oder fünf Angestellte zu haben, so hat man mehr Flexibilität. Ich möchte nicht zurück.

R: Wegen der bevorstehenden Pensionierung hatte ich die Möglichkeit, die Aktien von Michi zu übernehmen, aber mir war von Anfang an klar, dass ich das nicht will. Mir ist Teamwork lieber.

Wie seid ihr beide eigentlich Käser geworden?

M: Für mich war es ein Kindheitstraum. Schon mein Vater und mein Grossvater waren Käser. Mein Vater hatte zwar keine eigene Käserei, aber eine Milchsammelstelle und eine Schweinemast. Dadurch lernte ich die Zusammenarbeit mit den Bauern.

R: Ich komme aus einer Bauernfamilie. In der Schule ging ich die Berufe Zimmermann und Käser schnuppern. Käser hat mir besser gefallen.

Welcher Emmentaler AOP ist euer persönlicher Favorit – und warum?

M: Natürlich die Nummer 3437 – unsere hauseigene Nummer. Ich mag lieber den milden Emmentaler AOP.

R: Ich auch.

Habt ihr einen besonderen Tipp, wie man guten Käse wie z.B. Emmentaler AOP richtig genießt?

M: Zu einem feinen Glas Rotwein und mit frischem Brot. Einfach Natur pur.

R: Für mich tun es auch ein Glas Schorle und etwas Brot. ▶

Fakten und Zahlen

Die Käserei Engelburg stellt jeden Tag 9 bis 18 Laibe Emmentaler AOP her. Das sind pro Jahr rund 675 Tonnen. Ein fester Stamm von 30 Milchproduzenten aus der Region (Engelburg, Andwil, Bernhardzell, Waldkirch) liefert übers Jahr 6,2 Millionen Kilogramm Milch. Sie wird einmal pro Tag direkt vom Bauernhof abgeführt und verleiht dem Emmentaler AOP sein charakteristisches Aroma. Am 17. Mai 2025 feierte die Käserei Engelburg ihr grosses 125-Jahr-Jubiläum.
Weitere Infos: www.kaeserei-engelburg.ch

Ich oder du?

Sie arbeiten perfekt zusammen – aber wie gut kennen sie sich wirklich?

Im Spiel «Ich oder du?» finden wir es heraus.

Wer steht morgens früher in der Käserei?

Michael: Ich.

Roland: Ich.

M: Bevor ich mit dem Milchlastwagen losfahre, spaziere ich zuerst durch die Käserei, um alle zu begrüssen.

R: Dann kreuzen wir uns. Wir sind vermutlich beide gleich früh dort.

Wer kann die meisten Käsesorten am Geschmack erkennen?

M: Du.

R: Du.

M: Roland ist unser Käsespezialist und kennt sich auch mit fremden Käsesorten besser aus, darum habe ich das Gefühl, er kann mehr Käse am Geschmack erkennen als ich.

R: Ich habe das Gefühl, Michi kann das besser, weil er durch das Taxieren ein sehr feines Gespür hat.

Wer hat schon mal einen Käse komplett ruiniert?

M: Du.

R: Du.

M: Im dritten Lehrjahr habe ich versehentlich ein Käsege-stell umgeworfen.

R: Im Keller, wo die Emmentaler-Käse reifen, habe ich einen Laib von ganz oben fallen lassen – der war nicht mehr zu retten.

Das Video mit den weiteren Fragen und Antworten findest du auf unserer Website und auf unseren Social-Media-Kanälen. Wir verraten nur so viel: Am Ende haben die beiden 7 von 12 Übereinstimmungen – ein tolles Ergebnis für ein Dream-Team! ▶

SHARE A PIECE
OF YOU

Schau dir hier das «Ich oder du»-Video an





Wer den Verkaufsladen «vom Chäser» in Worb betritt, fühlt sich fast wie in einem Museum. Nur sind statt Leinwände Laibe ausgestellt. Die schweren, schön ausgeleuchteten Käselaibe ziehen alle Blicke auf sich. Neben Emmentaler AOP erzählen auch andere Käsespezialitäten ihre ganz eigene Geschichte von Handwerk, Reifegrad und Herkunft.

Die erlesene Vielfalt ist kein Zufall: Thomas Vogt, Gründer und Geschäftsführer von «vom Chäser», ist so etwas wie ein Käsekurator. Mit Neugier und Leidenschaft spürt er die besten Käsespezialitäten der Region auf, um sie unter seine Fittiche zu nehmen. Er erkennt das Potenzial, das in dem mehr oder weniger ausgereiften Laib schlummert, und bringt den Käse aus der Dorfkäserei in die grosse weite Welt hinaus. Dabei unterstützt ihn sein Team aus 80 Mitarbeitenden. Das Unternehmen «vom Chäser» vertreibt heute über 500 regionale Käsesorten aus Schweizer Dorfkäsereien. Auch die Ausreifung, das Zuschniden und das Verpacken der Käsesorten gehören dazu. Zudem bringt «vom Chäser» immer wieder innovative Produkte auf den Markt – wie etwa den Chäs-Griller aus Emmentaler AOP.

Thomas Vogt ist überzeugt, dass man gemeinsam mehr erreichen kann als alleine. Die Idee für die gemeinschaftliche Zusammenarbeit kam ihm vor über 20 Jahren während seines Agronomiestudiums im französischen Dijon. Er sah heruntergekommene Bauernhöfe und von der Arbeit gezeichnete Menschen, denen der Ertrag aus ihrer Produktion kaum zum Überleben reichte. Etwa 200 Kilometer südöstlich, in den Savoyen, erlebte er das genaue Gegenteil: Hier zogen Bauern, Käsereien und Handwerksbetriebe aus den umliegenden Gemeinden an einem Strang. Jung und Alt tauschten sich aus, gaben ihr Wissen weiter, setzten neue Ideen um. Ihre lokalen Spezialitäten vermarktetem sie erfolgreich unter der Bezeichnung «Produit de terroir». Damit gaben sie ein klares Bekenntnis ab zum unverwechselbaren Charakter ihrer Region, den das Zusammenspiel aus Boden, Klima, Tradition und Kultur hervorbrachte. Die Menschen in diesem Teil Frankreichs lebten gut von ihren Produkten. Sie sahen zufrieden aus, und ihre Dörfer waren gepflegt.

Dieser Blick über die Grenze entfachte bei Thomas Vogt die Idee einer partnerschaftlichen Gemeinschaft von Käsereien und Bauern, die ihre regionale Herkunft nicht nur pflegte, sondern als Chance verstand – und deren Produkte vom Charakter ihrer Heimat erzählten. Mit dieser Vision gründete er 2004 «vom Chäser».

Der Laden in Worb ist von Montag bis Freitag von 6 bis 18 Uhr geöffnet. Mehr unter: www.vomchaeser.ch



Die Spezialitäten können auch bequem im Onlineshop bestellt werden: www.vomchaeser.ch/kaesetheke

Seither hat das Unternehmen mit Sitz in Worb so manche regionale Käsespezialität wachgeküsst. Als Vertriebspartner hilft «vom Chäser» den kleinen, oftmals von Familien geführten Käsereibetrieben aus ländlichen Randregionen dabei, ihr Wissen weiterzugeben und wertvolle Arbeitsplätze zu erhalten. «Am Anfang war das ein harziger Prozess. Heute fragen jede Woche neue Käsereien bei uns an. Bei 90 Prozent der Anfragen muss ich absagen», erzählt der 48-Jährige. Der Käsekurator achtet bei der Auswahl auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, aber natürlich zählen für ihn vor allem Herkunft und Geschmack. «Der Konsument muss begeistert sein», sagt Thomas Vogt. Kommt ein Käse in die engere Auswahl, handelt Thomas Vogt zusammen mit dem Käser den Preis aus. «Jeder muss profitieren können – es ist eine Partnerschaft», betont er.

Das Miteinander bringt alle weiter: Die Käsereien erhalten Zugang zu wertvoller Erfahrung, einem weitreichenden Vertriebsnetzwerk und ausgeklügelten Marketingaktivitäten. Zweimal im Jahr erscheint eine eigene Konsumentenzeitung, die neue Käsesorten vorstellt und Geschichten aus der Welt des Käses erzählt. Auch die guten Beziehungen zu Fachgeschäften und Grossverteilern wie Lidl, Coop oder Migros sind Teil des gemeinsamen Erfolgs. Und nicht zuletzt betreibt «vom Chäser» neun Verkaufsläden im Kanton Bern – ein Paradies für Käseliebhaber:innen, die hier sorgfältig ausgewählte Spezialitäten entdecken können. Zum Beispiel den würzigen Emmentaler AOP mit der dunkelbraunen Rinde aus der Käserei Röthenbach, der 18 Monate lang in der sagenumwobenen Höhle Gabelspitz reift und ein unverwechselbares Aussehen und Aroma besitzt.

Der Vater von drei Kindern ist überzeugt: Regionale Produkte haben eine grosse Zukunft. Der Schlüssel zum Erfolg? Ein faires Miteinander – und die Fähigkeit, zwischen Bauern, Käsereien, Handel und Konsumenten tragfähige Brücken zu bauen. Auch die Zusammenarbeit mit Emmentaler Switzerland ist geprägt von gegenseitigem Vertrauen und bringt beiden Seiten echten Mehrwert. Gemeinsam entstehen Innovationen wie der Chäs-Griller – ein Käse mit Kultpotenzial. Besonders beim Konsumenten kommt das gut an. Und bei Thomas Vogt selbst: Er isst ihn am liebsten zu einem Salat oder als Hotdog.

Der ausgebildete Agronom ist aber nicht nur Käsehändler, sondern auch Teilzeitbauer: Auf dem elterlichen Hof im Krauchthal baut er Leindotter an – eine uralte Kulturpflanze, aus der er hochwertiges Speiseöl und Kosmetika herstellt. Er weiß also, wovon er spricht, wenn es um die Verbindung von Tradition und Innovation geht. Sein neuestes Experiment? Käse trifft auf Schokolade – vereint in einem Praliné. Vielleicht liegen in seinen Läden schon bald nicht nur Käsespezialitäten in der Auslage, sondern auch süsse Überraschungen. So oder so: Ein Besuch bei «vom Chäser» ist immer ein kleines Erlebnis – und mindestens so inspirierend wie ein Museumsbesuch. ▶



Der Käsekurator Thomas Vogt hat ein feines Gespür für regionale Käsespezialitäten und einen scharfen Verstand für die richtigen Verkaufsmassnahmen.



Die Chäs-Griller passen perfekt als sommerlich leichte Beilage zu einem Salat oder als Hotdog.

AUF DER SPUR DER CHÄS-GRILLER

Der Chäs-Griller aus Emmentaler AOP ist eine regionale Innovation mit Biss. Wie aus einem Traditionsprodukt ein Sommerhit vom Grill wird und wo der Chäs-Griller herkommt, lest ihr hier.

TEXT: SABINE ZAUGG, BILDER: SEDRIK NEMETH, ZVG

Käserei Röthenbach – willkommen im Emmental

Hier nimmt die Geschichte des Chäs-Grillers ihren Anfang. Zweimal am Tag bringen zwölf Bauern aus der Region ihre Milch zu Jakob Leuenberger in die Käserei Röthenbach. Die gehaltvolle Milch, die auf rund 800 Metern über Meer produziert wird, verleiht dem Käse seinen guten Geschmack. Rund 60 Tonnen Emmentaler AOP stellt die Käserei Röthenbach jedes Jahr her. Sie befindet sich nur 200 Meter neben der sagenumwobenen Höhle Gabelspitz.



Höhle Gabelspitz – Höhlenbewohner auf Zeit

Die 85 Kilogramm schweren Laibe Emmentaler AOP lagern in der Naturhöhle Gabelspitz – ein Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit, von dessen naturbelassener Decke es leise herabtropft. Das perfekte Klima, um ein Naturprodukt wie den Emmentaler AOP 18 Monate lang reifen zu lassen. Für die Pflege der Laibe sorgt Höhlenmeister Dänu Eggimann. Ein Blick auf die bräunliche Rinde genügt ihm, um zu erkennen, wann ein Käse bereit ist, um weiterzuziehen und als Chäs-Griller Karriere zu machen.



«vom Chäser» – gut verpackt

Die Chäs-Griller sind jetzt in Topform – aber noch unverpackt. Bei «vom Chäser» in Worb werden sie sorgsam zu zweit oder zu sechst in ihre Verpackung gebettet – teils von Hand, teils maschinell. Dann fehlt nur noch der letzte Schliff, und die Chäs-Griller sind bereit für ihren grossen Auftritt auf dem Grill.



Im Shop – einkaufen und geniessen

Die hübsch verpackten Chäs-Griller warten in den Verkaufsläden von «vom Chäser» auf alle grillfreudigen Käseliebhaber:innen. Besonders Kinder haben ihren Spaß daran, die goldgelben Käsewürste auf ein Spiesschen zu stecken und über dem Feuer zu rösten – fast wie ein echter Cervelat. Auch auf dem Grill zählen die Chäs-Griller längst zu den heimlichen Favoriten: Der Käse bleibt wunderbar formstabil und überzeugt mit seiner geschmeidigen, herzhaften Konsistenz. Ein echter Alleskönner für sommerliche Grillfeste!



Metzgerei Bigler – vom Höhlenkäse zur Käsewurst

Nach einem kurzen Abstecher bei «vom Chäser» in Worb, wo ein Teil der Emmentaler-Laibe in handliche Würfel geschnitten wird, nimmt der Chäs-Griller langsam Gestalt an. Beim Familienunternehmen Bigler entsteht aus den goldgelben Käsewürfeln, Rahm, Milch und einer sorgfältig abgestimmten Gewürzmischung eine feine Masse – nach einem geheimen Hausrezept. Diese wird schonend in Wurstform gepresst, und fertig sind die Chäs-Griller in Cervelat- oder Chipolata-Grösse.



Ä Portion Tradition.



SHARE A PIECE
OF YOU

Was ist dein Lieblingsrezept mit Chäs-Griller? Schreib es uns an info@emmentaler.ch oder poste ein Bild auf Instagram und markiere uns mit @emmentaleraop



Eine Verbindung, die passt

2025 geht Emmentaler Switzerland eine besondere Partnerschaft mit dem Circus Knie ein. Zwei starke Schweizer Marken, die für Qualität, Handwerk, Tradition und Innovationskraft stehen, bündeln ihre Kräfte – und schaffen gemeinsam unvergessliche Momente für Gross und Klein. Beide Marken prägen die Schweizer Kulturlandschaft seit Generationen. Während der Circus Knie mit seinem einzigartigen Programm Jung und Alt begeistert, verkörpert Emmentaler AOP mit seiner traditionellen Herstellung und seinem unverwechselbaren Geschmack ein Stück echter Schweizer Genusskultur.

Spiel, Spass und Genuss im Zirkus

Im Zentrum der Partnerschaft steht die gezielte Ansprache junger Familien. Für die kleinen Gäste wurde ein interaktives Emmentaler AOP Geschicklichkeitsspiel entwickelt,

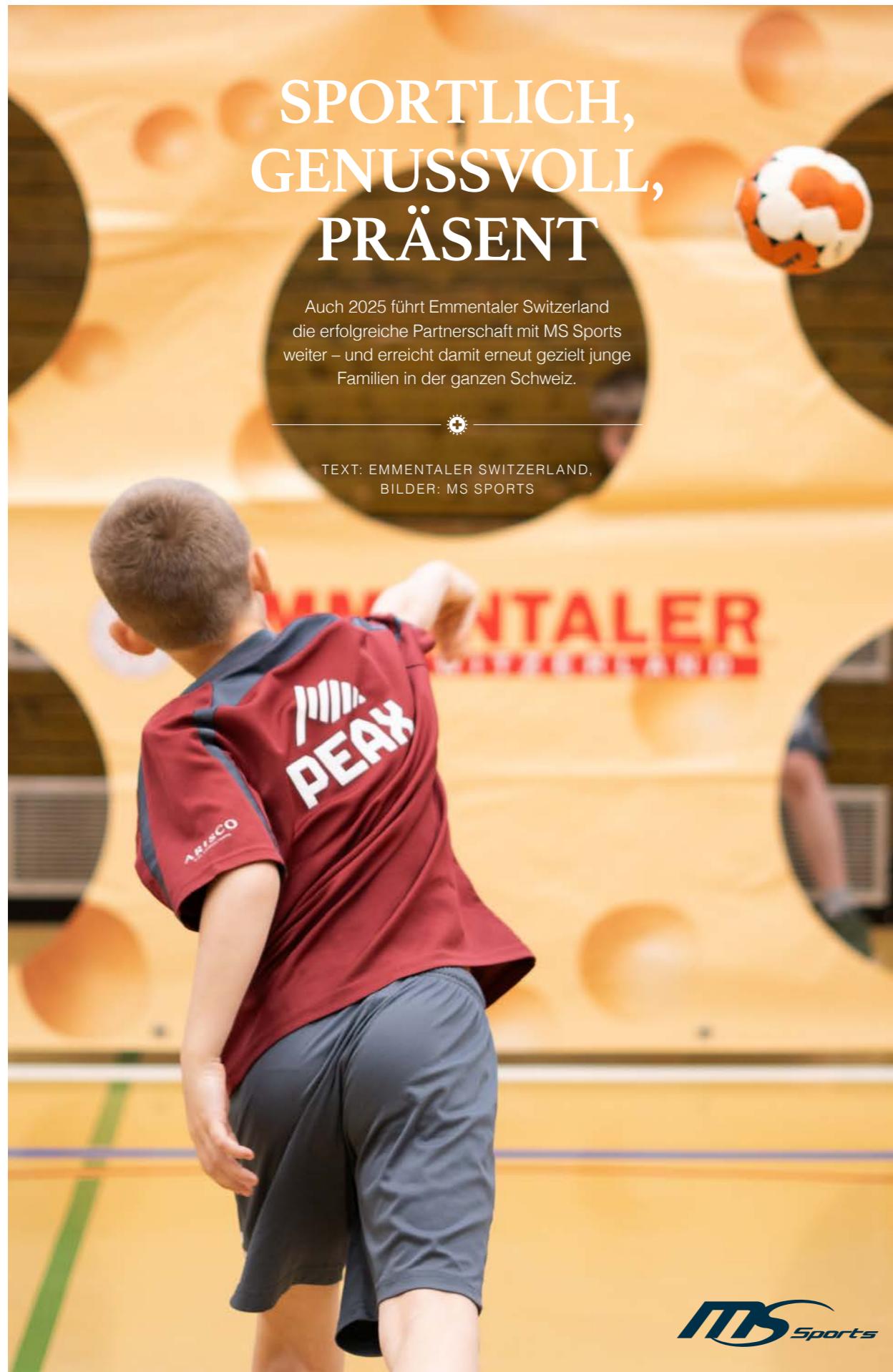
das vor den Kindervorstellungen für Unterhaltung, Bewegung und schöne Gewinne sorgt. Gleichzeitig sorgt kulinarischer Genuss für Abwechslung: Frische Sandwiches mit Emmentaler AOP ergänzen das Verpflegungsangebot – der ideale Snack für zwischendurch.

Strategische Markenpräsenz mit Herz

Mit dieser Zusammenarbeit baut Emmentaler Switzerland seine emotionale Markenpräsenz bei jungen Zielgruppen gezielt aus. Die Partnerschaft schafft Berührungspunkte dort, wo echte Erlebnisse stattfinden – live, persönlich und positiv besetzt. «Diese Kooperation ist für uns eine wunderbare Gelegenheit, unsere Werte, wie Qualität, Authentizität und Freude am echten Genuss, auf erlebbare Weise zu vermitteln», sagt Urs Schluechter, Direktor von Emmentaler Switzerland. «Der Circus Knie bietet dafür die perfekte Bühne.» ▶



Für die kleinen Gäste wurde ein interaktives Emmentaler AOP Geschicklichkeitsspiel entwickelt.

**Partnerschaft mit Wirkung**

Die Zusammenarbeit bietet eine ideale Plattform, um Emmentaler AOP in einem aktiven und positiven Umfeld erlebbar zu machen. In den Camps erhalten die Kinder Emmentaler AOP Sticks zur Verkostung, zudem kommt unser Käse als Reibkäse in der Camp-Küche zum Einsatz – ein Genuss mit echtem Mehrwert. Bewegung und ausgewogene Ernährung gehören zusammen – gerade bei Kindern und Jugendlichen. Emmentaler AOP ist eine wertvolle Kalziumquelle, reich an Protein, von Natur aus laktosefrei und frei von Zusatzstoffen. Damit passt er perfekt in einen gesunden, aktiven Lebensstil.

**Neu dabei: Bike- und Snowcamps**

Erstmals ist Emmentaler Switzerland Premium Sponsor der MS Sports Bikecamps und Co-Sponsor der Snowcamps. Beide Sportarten stehen für Energie, Naturverbundenheit und Bewegung – Werte, die hervorragend mit Emmentaler AOP harmonieren.

Ein besonderer Moment

Ein schönes Highlight war der Emmentaler AOP Tag in Andermatt i. E., bei dem MS Sports im Kinderparadies für viel Begeisterung sorgte. Die Kinder hatten grossen Spass. Ein herzliches Dankeschön geht an das engagierte Team von MS Sports! ▶





TRAM-PREMIERE IN BERN

EMMENTALER AOP ROLLT IM IKONISCHEN LOCHDESIGN DURCH DIE STADT

Ein starkes Zeichen zum Käsejahr 2025 – das neue Emmentaler AOP Tram verbindet Schweizer Identität mit urbaner Präsenz.

TEXT: EMMENTALER SWITZERLAND, BILDER: SEDRIK NEMETH, ZVG

Ein rollender Botschafter für Schweizer Käsetradition

Bern ist 2025 offiziell die «Capital of Cheese» – und der Emmentaler AOP ist mittendrin: Seit dem 7. Juli fährt ein gebrandetes Emmentaler AOP Tram durch die Bundesstadt und setzt mit seinem ikonischen Lochdesign ein kraftvolles visuelles Statement. Pünktlich zur Gastgeberrolle der World Cheese Awards im November bringt Emmentaler Switzerland damit nicht nur Bewegung in den städtischen Alltag, sondern auch seine Markengeschichte auf die Strasse.

Revival eines Klassikers

Das Design ist eine Hommage an eine längst bekannte Ikone: das Lochmuster, das in den 1990er-Jahren bereits Skianzüge des Schweizer Nationalteams zierte und weltweit für Aufmerksamkeit sorgte. Nun feiert dieses typische Emmentaler AOP Motiv ein Comeback – als moderne Interpretation auf dem Tram, das täglich Berner:innen und Tourist:innen durch die Stadt begleitet.



Premiere mit Musik und Käsekunst

Die Eröffnungsfahrt des Emmentaler AOP Trams wurde gebührend gefeiert: Musiker Nickless, Ambassador von Emmentaler Switzerland, sorgte für den passenden Sound im fahrenden Tram – inklusive Live-Auftritt. Für die kulinarischen Highlights war das kreative Käseteam von Jumi, die wilde Truppe aus dem Emmental, verantwortlich. Die Aktion brachte Emotion, Genuss und starke Markenpräsenz.

Käsehauptstadt im Rampenlicht

Das Timing der Trampremiere war kein Zufall: Im November 2025 finden die World Cheese Awards erstmals in der Schweiz statt – mit Bern als stolzer Gastgeberin. Über 5'000 Käsesorten aus mehr als 40 Ländern sowie eine internationale Jury machen die Hauptstadt zum Zentrum der globalen Käswelt. Das Emmentaler AOP Tram begleitet dieses besondere Jahr zehn Monate lang durch Bern – als rollender Botschafter für Schweizer Genusskultur. ▶

SHARE A PIECE
OF YOU

Willst du die
Tramtaufe mit
Nickless nochmals
mit erleben?

ENGAGEMENT AUS LEIDENSCHAFT

Mit seinem unverwechselbaren Geschmack und einem durchdachten Auftritt im Handel ist Emmentaler AOP längst auch in den Beneluxländern fest etabliert. Das professionelle Marketingteam von SCM Benelux sorgt dafür, dass der Käse nicht nur im Regal präsent ist, sondern auch bei Degustationen und Events für Genuss, Swissness und ein Stück Lebensfreude sorgt.

TEXT / BILDER: SCM BENELUX



Wenn heute in Belgien, den Niederlanden oder Luxemburg ein Stück Emmentaler AOP auf dem Teller landet, hat das Tradition. Schon vor langer Zeit fand der Käse seinen Weg in die Region – verschifft über den Rhein und seine Nebenflüsse wie die Mosel oder die Maas. Diese frühe Präsenz machte den Emmentaler AOP rasch zu einem festen Bestandteil der Käsekultur in den drei Beneluxstaaten. Heute zählt er dort zu den bekanntesten und beliebtesten Schweizer Käsen – und ist im Handel flächendeckend erhältlich.

Emmentaler AOP in aller Munde

Der Beneluxmarkt ist geprägt von einer grossen Vielfalt an Käsen aus aller Welt. Emmentaler AOP hat sich dank der grossen Nachfrage zu einem echten Publikumsliebling entwickelt. In Belgien und Luxemburg gehört Emmentaler AOP zum Alltag und wird von den Konsument:innen auf vielfältige Weise verwendet: in Portionsgrösse, gerieben, in Scheiben oder in kleinen Würfeln. In den Niederlanden wird er hauptsächlich im beliebten Fondue zusammen mit Le Gruyère AOP eingesetzt.

Die Menschen hinter SCM Benelux

Das Büro von SCM Benelux befindet sich in Brüssel. Zwei Mitarbeitende sorgen dafür, dass Emmentaler AOP auch in Zukunft in aller Munde bleibt: Vincent Bresmal, Country Manager, ist seit 2010 Teil des Teams von SCM und Jenna Vanslambrouck, Marketingprojektleiterin, seit 2015.

«Wir arbeiten mit grossem Engagement für Emmentaler AOP und sind sehr stolz darauf, in Zusammenarbeit mit dem Konsortium diesen zu vertreten», sagt Jenna Vanslambrouck. «Unsere Marketingstrategie soll Emmentaler AOP als zeitgemässes und gefragtes Produkt inszenieren und gleichzeitig den Absatz stärken. Wir möchten den Konsument:innen in den Beneluxländern die Besonderheiten von Emmentaler AOP, seine Qualität und seine Schweizer Herkunft näherbringen und auf ihre Wünsche eingehen.»

Vincent Bresmal ergänzt: «Emmentaler AOP ist ein Produkt mit einer starken Identität. Wir setzen uns jeden Tag mit grosser Begeisterung dafür ein, ihn für die Konsument:innen in den Beneluxländern zum Produkt ihrer Wahl zu machen.»

Aktionen am Point of Sale und PR

Der Marketingmix setzt auf gezielte Massnahmen am Point of Sale (POS) sowie auf die Steigerung der Markenbekanntheit durch Öffentlichkeitsarbeit (PR).

Ein Field-Marketing-Team sorgt das ganze Jahr über dafür, dass Emmentaler AOP an der Käsetheke optimal sichtbar ist. Verkaufsaktionen und Degustationen vermitteln nicht nur ein hochwertiges Image, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zur Absatzsteigerung.

Im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit besteht das Ziel darin, verschiedene Zielgruppen (Millennials, Foodies und Familien) anzusprechen. Damit diese Events besonders viel Aufmerksamkeit erregen, verbinden sie die Kampagne «SHARE A PIECE OF YOU» mit dem unverwechselbaren Lochdesign, das an die gelben Anzüge der Schweizer Skimannschaft erinnert. Darauf hinaus werden diese Verkaufsaktionen in den sozialen Medien geteilt.

Emmentaler AOP zu Gast bei Events

Emmentaler AOP nahm in diesem Frühjahr am «StrEat Fest» teil – einem Streetfood-Festival, das vom 16. bis zum 18. Mai in Brüssel stattfand und 7500 Besucher:innen anlockte. Das Festival brachte zahlreiche Köch:innen und Influencer:innen zusammen und stand ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit (Förderung sanfter Mobilität, Zero Waste etc.).

Der Stand von Emmentaler AOP wurde von vier Käsebotschafter:innen betreut, die für diesen Anlass schmackhafte Streetfood-Rezepte kreierten. Ganz besonders die Aktion «Ring for Emmentaler AOP» sorgte für zahlreiche Lacher beim Publikum: Vor einer Wand im Emmentaler-Lochde-

sign war eine Kuhglocke angebracht. Nach dem Läuten erhielten die Besucher:innen von einer geheimnisvollen, behandschuhten Hand einen Teller durch das Loch gereicht, auf dem ein Stück Emmentaler AOP lag.

Die zweite Aktion, die «Brussels Tour», fand am 22. Juni statt: ein Amateurradrennen durch Brüssel mit 6003 Teilnehmenden. Im Zieleinlauf am Fusse des Atomiums – eines Wahrzeichens der Stadt – wartete ein Degustationsteam in den Farben von Emmentaler AOP. Bei einem Foodtruck konnten sich die Teilnehmenden außerdem mit einem «Cheesy Bun» stärken, einer herzhaften Kreation mit Emmentaler AOP. Auch hier sollte die Sichtbarkeit und Bekanntheit bei der Zielgruppe gesteigert werden. Genuss, den man gerne teilt! ▶



Emmentaler AOP am «StrEat Fest» – ein Streetfood-Festival in Brüssel.





EMMENTALER AOP ALS EHRENGAST

Zu Gast beim Fête de la Tête de Moine in Bellelay hat Emmentaler Switzerland eindrucksvoll gezeigt, was in ihm steckt: Stärke, Charakter und eine grosse Portion Geschmack. Mit originellen Aktionen und kulinarischen Offenbarungen sorgte er für beste Unterhaltung für die ganze Familie.

TEXT: SABINE ZAUGG, BILDER: SEDRIK NEMETH

Die achte Ausgabe des Fête de la Tête de Moine fand Anfang Mai in Bellelay unter dem Motto «Unsere Landschaften» statt und war ein voller Erfolg: 12'000 Besucher:innen strömten in den kleinen Ort im Berner Jura. Die offizielle Eröffnungszeremonie wurde durch die Anwesenheit der Schirmherrin und Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider, der ersten Jurassierin im Bundesrat, geehrt. Sie hob die Bedeutung regionaler Produkte als Säulen unserer kulturellen und gastronomischen Identität hervor. Als Gastkäse durfte in diesem Jahr Emmentaler AOP mit zahlreichen Aktivitäten vor Ort sein.

Ins Rollen gebracht

Bei strahlendem Sonnenschein verwandelte sich das Gelände des Maison de la Tête de Moine in eine Festarena. Auf der Wiese vor dem eindrucksvollen Gebäude von 1768 zogen monumentale Heuskulpturen – eine Mönchsbüste und ein Schwingerpaar – die Blicke auf sich. Dahinter wartete der knifflige Rollparcours, mit dem «House of Emmentaler AOP» als unübersehbares Start- und Zielpunkt für das freundschaftliche Wettkampf. Für Spannung sorgte vor allem das Duell der beiden Markenbotschafter: Schwingerkönig Matthias Sempach setzte all seine Kraft ein und rollte den 100-Kilo-Laib Emmentaler AOP wenige Sekunden

vor Lukas Renfer, Tête de Moine Ambassador und ebenfalls Schwinger, über die Ziellinie.

Genussvoll entdecken

Während die Kleinen voller Energie den Rollparcours für Kinder eroberten, kamen die Erwachsenen beim Probieren der verschiedenen Reifegrade oder neuer kulinarischer Kreationen mit Emmentaler AOP auf ihre Kosten. Auf dem Gelände reihten sich Dutzende Marktstände aneinander, die zum Verweilen und Schlemmen einluden.

Das Auge isst mit

Die Emmentaler AOP Ambassadorin Zoe Torinesi kürte als Teil einer Expertenjury zusammen mit dem Publikum die drei schönsten Käseplatten: Zwölf Teilnehmende aus sieben verschiedenen Ländern traten im internationalen Wettbewerb gegeneinander an und präsentierten ihre kulinarischen Werke mit Tête de Moine AOP und Emmentaler AOP zum Thema «Unsere Landschaften». Der erste Preis, eine goldene Girolle, ging an Sylphide Collinge aus Sombrefe in Belgien. Als Gastkäse hat Emmentaler AOP einen starken Eindruck hinterlassen – und gezeigt, was alles in dem Traditionskäse steckt. Ein grosses Dankeschön an dieser Stelle an die Sortenorganisation Tête de Moine AOP für das gelungene Fest und die uneingeschränkte Gastfreundschaft! ▶



Schwingerkönig und Emmentaler AOP Ambassador Matthias Sempach gewann das Rollduell gegen Schwingerkollege, Käser und Tête de Moine Ambassador Lukas Renfer.

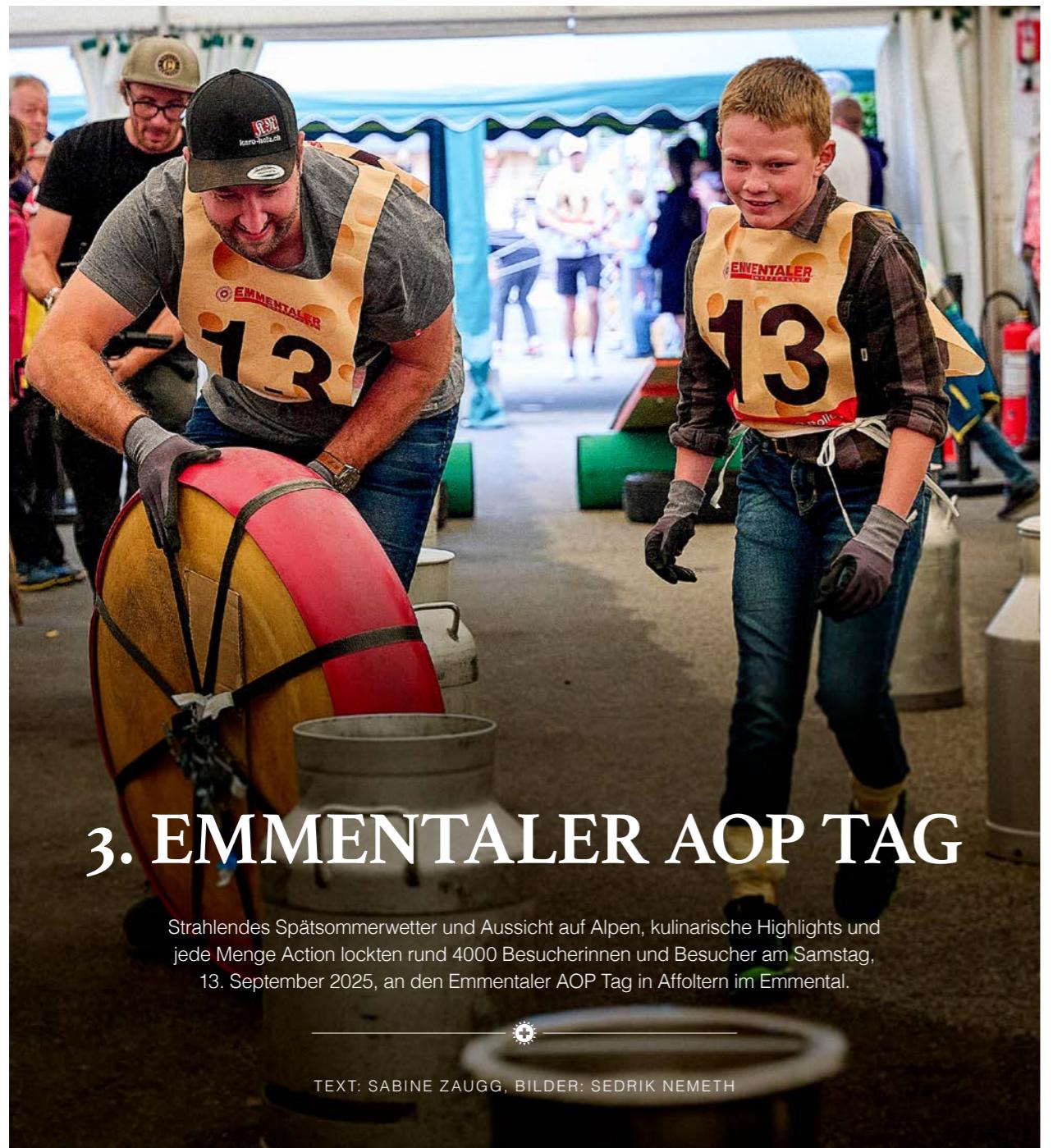


Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider (zweite von rechts), gemeinsam mit Markus Ritter (zweiter von links), Nationalrat und Präsident vom Schweizerischen Bauernverband (SBV), beim feierlichen Anschneiden eines Emmentaler AOP Laibes.

Eine Expertenjury bewertete zusammen mit dem Publikum die kulinarischen Kunstwerke von zwölf Teilnehmenden aus sieben verschiedenen Ländern. Hier die Siegerplatte von Sylphide Collinge aus Belgien.



Das nächste Fête de la Tête de Moine findet vom 1. bis 3. Mai 2026 in Bellelay statt. Mehr Infos unter: www.fete.tetedemoine.ch



Schon von Weitem war der Heissluftballon des Gastkäses Tête de Moine über den Hügeln der Gemeinde Afoltern zu sehen. Ebenso leicht und unbeschwert wie der Ballon war auch die Stimmung auf dem Gelände der Emmentaler Schaukäserei. Zahlreiche Attraktionen sorgten dafür, dass Gross und Klein am 3. Emmentaler AOP Tag vergnügliche Stunden im Zeichen des berühmten Käses verbringen konnten.

Ein schwereloser Start

Den Auftakt machte ein reichhaltiges Chäserzmorge im Festzelt – natürlich mit Emmentaler AOP und dem diesjährigen Gastkäse Tête de Moine. Wer das Emmental noch intensiver geniessen wollte, konnte am Vormittag beim Mini-Ballonflug im Tête de Moine Heissluftballon für zehn Minuten zehn Meter über dem Boden schweben – ein kurzer, aber magischer Perspektivenwechsel, der für strahlende Augen sorgte. Nicht minder gross war die Begeisterung im Kinderparadies und auf dem Emmentaler AOP Rollparcours für Kids, wo der Nachwuchs mit leichten Käseattrappen um die Wette rollte – ganz so, wie es später die beiden Stargäste beim Rollduell der Giganten tun würden.

Ein ganz besonderer Blickfang war der alte VW-Bus im kultigen Emmentaler-Lochdesign. Im Innern hiess es «Cheese!» und wenige Minuten später hielten Familien, Freunde und Paare ihre frisch gedruckten Erinnerungsfotos in den Händen. Nur wenige Schritte weiter entführte der Königs-

weg der Schaukäserei die Besucherinnen in die faszinierende Welt des Emmentaler AOP. Die interaktive Tour durch die begehbarer Käserei endete in den ehemaligen Produktionsräumen, die heute zum Degustieren einladen und so das volle Aroma erlebbar machen.

Die Rollprofis

Am Mittag brachte Nickless, Swiss Music Award Gewinner und Emmentaler AOP Botschafter, das Festzelt zum Beben. Mit seinen funktigen Pophymnen heizte der Musiker die Stimmung an und schaffte so beste Voraussetzungen für das grosse Highlight: das Rollduell der Giganten.

Links und rechts des Parcours drängten sich die Zuschauenden, als Schwingerkönig Matthias Sempach und Schwingerkollege Fritz Ramseier zum Duell antraten. «Vorbereitet habe ich mich nicht speziell, ich war heute Morgen im Stall», erklärte Sempach gelassen. «Aber Schwingen hilft, um die 100 Kilo im Griff zu haben.»

Dann fiel der Startschuss: Die beiden Athleten wuchteten die schweren Käseläibe über die Wippe, durch das heimtückische Spinnennetz und im Slalom um die Milchkessel. Am Ende rollte Fritz Ramseier seinen Laib souverän und mit deutlichem Vorsprung ins Ziel – und sicherte sich so den Sieg.

Rollen für alle

Nach dem Rollduell der Giganten gehörte die Bahn den Besucherinnen und Besuchern: Beim Emmentaler



AOP Rollen traten siebzehn Zweierteams mit fantasievollen Namen wie «Mätteli Flitzer» oder «Humbleheros» gegeneinander an. Letztere setzten sich im Halbfinale gegen «Team Henry» durch und nahmen unter grossem Jubel von Emmentaler AOP Botschafterin und Moderatorin Zoe Torinesi das Preisgeld über 1000 Franken entgegen. Den Abschluss bildete die Ziehung der Wettbewerbspreise, bevor der 3. Emmentaler AOP Tag mit einem neuen Besucherrekord zu Ende ging. Mit diesem Erfolg steht schon heute fest: Der Emmentaler AOP Tag 2026 kann kommen! ▶



DER KÖNIGSWEG DES EMMENTALER AOP

Die Schaukäserei Affoltern hat sich neu erfunden: Auf dem Königsweg wird die Käseproduktion nicht nur erklärt, sondern mit Licht, Klang und überraschenden Räumen lebendig gemacht – vom Grashalm bis zum reifen Laib. Degustieren inklusive!

TEXT: SABINE ZAUGG, BILDER: SEDRIK NEMETH

Eine Käserin, eine Kuh und eine Maus sitzen auf einer Schaukel und drehen sich im Kreis. «Herzlich willkommen im Geschmacksuniversum!», ruft die Käserin. Die Kuh gibt ein lautes «Muh!» von sich. Plötzlich öffnet sich im Dunkeln eine Tür.

Was wie der Auftakt zu einem Disney-Film klingt, spielt sich im Herzen der Schweiz ab – im Emmental. Auf dem Königsweg der Schaukäserei Affoltern begegnen Besucherinnen und Besucher den drei Protagonisten und folgen ihnen auf eine interaktive Indoor-Tour durch die Welt des Emmentaler AOP.

Feines Zusammenspiel

Frank Jantschik, Geschäftsführer der Schaukäserei, hat den Rundgang 2018 zusammen mit der Firma Steiner Sarnen entwickelt. Aus ihrem Haus stammen beispielsweise auch das Maison Cailler in Broc oder das Besucherzentrum der Vogelwarte Sempach. «Wir wollten etwas kreieren, das die Herkunft des berühmten Emmentaler AOP auf unterhaltsame Art vermittelt und das nebst der Herzroute und Kambly zu einem weiteren Besuchermagnet in der Region wird», erzählt der gebürtige Konstanzer. Das ist gelungen: 2024 strömten 270'000 Besucherinnen und Besucher in die Schaukäserei nach Affoltern.

Der Königsweg beginnt in einer Original-Käserei aus den 50er-Jahren, wo Käserin, Kuh und Maus die Gäste begrüssen. Von hier führt der Rundgang durch verschiedene Räume, die jeweils ein Kapitel aus der Geschichte und der Herstellung des Emmentaler AOP erzählen.

Dank dem fein abgestimmten Zusammenspiel von Licht, Klang und Ausstattung fühlt man sich sofort als Teil der Szene. Zum Beispiel steht man plötzlich in einem Raum, dessen Wände, Boden und Decke komplett mit hochflorigem Teppich ausgekleidet sind – als befände man sich im Innern eines Kuhmagens. Die plüschige, graskauende Kuh aus dem Protagonisten-Trio erzählt dabei augenzwinkernd, wie sich saftiges Gras in ihren vier Mägen in frische Milch verwandelt.

Neue Chancen

Anfang März 2025 gab der Verwaltungsrat der Schaukäserei bekannt, dass die Produktion von Emmentaler AOP per Ende Juni eingestellt und der Anlagenbereich zur schweizweit ersten begehbareren Käserei umgenutzt wird. Für Geschäftsführer Frank Jantschik bedeutete dieser Schritt eine Mischung aus Wehmut und Freude: «Natürlich schmerzt es, die Produktion zu beenden und unsere Mitarbeitenden beim Finden neuer Aufgaben zu begleiten», sagt der gelehnte Hotelfachmann. «Doch die Umnutzung bringt auch grosse Chancen. Unsere Gäste können den Herstellungsprozess nun viel intensiver erleben – und wir bieten ihnen fast rund um die Uhr Einblicke statt wie früher nur zu den beiden täglichen Käsezeiten.»

Musik im Kessi

Die halbstündige Tour führt neu auch durch den ehemaligen Produktionsbereich, in dem jetzt die Käserin aus der Gangsszene im Käsekessi röhrt und dazu rappt: «Ich rühr und rühr im Milchgefäß, ich rühr und rühr die Milch zum Käss.»

Als Besucherin oder Besucher steht man mittendrin statt wie früher eine Etage höher. Und erlebt die Welt des Emmentaler AOP mit allen Sinnen: Beim Degustieren verschiedener Reifegrade entfaltet sich das volle Aroma des Königsweges. Eine Selfie-Station mit Käserkleidung und anderen Accessoires stellt am Ende des Rundgangs sicher, dass dieses Erlebnis noch lange in Erinnerung bleibt. Wer mehr Zeit mitbringt, kann beim Stöcklikäsen wie anno dazumal im Stöckli von 1741, auf der aussichtsreichen Terrasse oder an der grossen Käsetheke des Emmentals weitere unvergessliche Momente erleben. ▶



Die Protagonisten des Königswegs sind eine Kuh, eine Käserin und eine Maus. Sie führen die Zuschauenden auf humorvolle und unterhaltsame Art durch den halbstündigen Rundgang.

Mehr Infos unter:
www.emmentaler-schaukaeserei.ch



Ein Highlight ist zweifelsohne die Käserin, die im Käsekessi röhrt und dazu rappt: «Ich rühr und rühr im Milchgefäß, ich rühr und rühr die Milch zum Käss.»



Dank dem fein abgestimmten Zusammenspiel von Licht, Klang und Ausstattung fühlen sich Gross und Klein rasch als Teil der Szene und erleben den Königsweg mit allen Sinnen.



Am Ende der interaktiven Tour darf man herhaft zugreifen und beim Degustieren verschiedener Reifegrade das volle Aroma auskosten.



REZEPT MIT EMMENTALER AOP SCHEIBEN HAUCHFEIN

ZOE TORINESIS CHEESEBURGER

Ein Burger, der mehr ist als Fast Food: mit aromatischen Röstaromen aus dem Ofen, einer samtigen Burgersauce und hauchfeinem Emmentaler AOP. Ein Rezept für alle, die Burger lieben – und Wert auf gute Zutaten und echten Geschmack legen.



REZEPT: ZOE TORINESI, REZEPT- UND KOCHBUCHAUTORIN UND EMMENTALER AOP BOTSCHAFTERIN, BILD: NATANJA EILEN, COOKINESI.CH

Zum Rezept:



Zutaten für 4 Burger

Burgersauce

- ▶ 200g braune Champignons, in groben Stücken
- ▶ 120g rote Zwiebeln, in groben Stücken
- ▶ 5 Knoblauchzehen, am Stück, leicht gequetscht
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ ¾ TL Salz
- ▶ Ordentlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ▶ 100g Halbfettquark
- ▶ 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

Burger

- ▶ 450g Bio-Rindshackfleisch
- ▶ 25g Paniermehl
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ Etwas neutrales Öl zum Braten (z.B. Sonnenblumenöl)
- ▶ 1-2 Packungen Emmentaler AOP «hauchfeine Scheiben»
- ▶ 1 grosse Tomate, in Scheiben
- ▶ Einige frische Salatblätter
- ▶ 4 Burger Buns



50 Minuten



Einfach

Beste Burgersauce der Welt

1. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 2 EL Olivenöl vermischen.
2. In der Ofenmitte des auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens ca. 25–30 Minuten backen, bis einige Stellen dunkelbraun sind, so entwickeln sich die Röstaromen. In der Hälfte der Backzeit wenden.
3. Aus dem Ofen nehmen, direkt mit allen übrigen Zutaten pürieren und abschmecken.

Burger

1. Bio-Rindshackfleisch, Paniermehl und Salz ca. 45 Sekunden kneten. Zu Pattys formen. Im heißen Öl pro Seite ca. 2–3 Minuten braten.
2. Während der letzten 2 Minuten des Bratvorgangs eine Käsescheibe auf jedem Patty schmelzen lassen, wenn nötig Deckel der Bratpfanne aufsetzen. Gleichzeitig die Buns in den noch warmen, jedoch ausgeschalteten Ofen legen.
3. Etwas Sauce auf jeden Bun-Boden und -Deckel streichen, Boden mit allen anderen Zutaten (Tomatenscheiben, Salat) belegen und wenn gewünscht, noch eine zweite ungeschmolzene Emmentaler AOP Scheibe hauchfein darüberlegen.

EMMENTALER AOP – FLEXIBEL UND ZEITGEMÄSS

Emmentaler Switzerland fördert weiter neue Produktinnovationen, um dem Wandel im Essverhalten gerecht zu werden. Viele Menschen greifen heute zu schnellen, unkomplizierten Snacks – ohne bei Qualität und Zutaten Kompromisse zu machen. Mit Produkten wie dem **Chäs-Knopf** oder der **Boule d'Or mit Emmentaler AOP** wird der Käse auch ausserhalb der Käseplatte erlebbar: etwa als Snack unterwegs, beim Apéro oder als kleine Mahlzeit. So bleibt Emmentaler AOP auch im Alltag präsent – authentisch, vielseitig und zeitgemäß.



Chäs-Knopf Pizza – die Genussreise geht weiter

Nach der beliebten Rösti-Variante mit Speck und dem Chäs-Knopf Spinat kam im Sommer die dritte Sorte in das Brotregal von Coop – der Chäs-Knopf Pizza.

Die Idee hinter den Chäs-Knöpfen bleibt gleich: ein herzhaft-würziger Snack mit echtem Charakter, der perfekt zum modernen, mobilen Lebensstil passt. Schnell, unkompliziert und voller Geschmack – genau das, was viele heute suchen.

Mit der neuen Pizza-Variante trifft Emmentaler Switzerland erneut den Zeitgeist und bringt seine Marke noch näher an eine jüngere Zielgruppe. Ob unterwegs, in der Pause oder als feiner Zmittag: Der neue Chäs-Knopf Pizza ist ein weiterer Beweis dafür, wie vielseitig echter Emmentaler AOP genossen werden kann. ▶



Boule d'Or mit Emmentaler AOP: goldene Genussmomente aus dem Ofen

Knusprig aussen, herrlich weich und käsig im Innern – die Boule d'Or mit Emmentaler AOP bringt eine besondere Note in die Schweizer Küche. Inspiriert vom brasilianischen Pão de Queijo, wurde die Rezeptur neu interpretiert: mit Schweizer Zutaten wie Emmentaler AOP, Kartoffeln, Milch, Eiern und Sonnenblumenöl. Lediglich das Maniokmehl stammt traditionell aus Brasilien.

Besonders ist die Boule d'Or auch in der Herstellung: Sie kommt ohne Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe aus und wird direkt nach der Produktion tiefgekühlt – so bleiben Geschmack und Textur erhalten. Die Zubereitung ist unkompliziert: 15 bis 20 Minuten bei 180 °C backen – und fertig ist ein warmes Käsebällchen, das sich als Apéro, Snack oder Beilage eignet.

Die Boule d'Or mit Emmentaler AOP ist exklusiv bei Manor Food erhältlich. ▶

RÄTSEL FÜNF UNTERSCHIEDE FINDEN

MITMACHEN
& GEWINNEN!



Beim Emmentaler AOP Bilderwettbewerb gilt es, in zwei fast identischen Bildern fünf kleine Unterschiede zu entdecken. Diese können direkt im Bild auf der rechten Seite markiert oder alternativ in Worten beschrieben werden.

So funktioniert es:

- ▶ Die Unterschiede im rechten Bild markieren.
- ▶ Ein Foto des markierten Bildes zusammen mit der eigenen Adresse per Mail einsenden.
- ODER
- ▶ Die fünf Unterschiede in Worten (z. B. «Finger») notieren und ebenfalls zusammen mit der Adresse per Mail einsenden.

Als Betreff der Mail «Wettbewerb» angeben.
Mail senden an: info@emmentaler.ch
Einsendeschluss: 31.12.2025, 23:59 Uhr



Viel Spass
beim Mitmachen
und viel Glück!

Zu gewinnen gibt es 10x Handgepäckkoffer im exklusiven Emmentaler AOP Lochdesign.



— DER EMMENTALER —
DAS ORIGINAL ALS MAGAZIN

 **EMMENTALER**
SWITZERLAND