Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

04.04. 2022

Emmentaler Switzerland erhöht ab 1. Mai 2022 den Milch- sowie den Käsepreis

Von PPS



Bild Rechte
Emmentaler Switzerland

(Bern)(PPS) **Der Vorstand von Emmentaler Switzerland hat anlässlich seiner Sitzung vom 30. März 2022 beschlossen, den Richtpreis von Emmentaler AOP und Emmentaler AOP Bio ab Produktion 1. Mai 2022 zu erhöhen. Zudem empfiehlt Emmentaler Switzerland, die Preise für Emmentaler AOP und Emmentaler AOP Bio ab dem 1. August 2022 um CHF 1.– pro Kilogramm zu erhöhen.**

Ab Produktion 1. Mai 2022 steigt der Richtpreis für Emmentaler AOP und Emmentaler AOP Bio und damit steigen auch die Milch- und Käsepreise für die rund 2'000 Milchproduzenten, die 100 Käsereien und die 15 Handelsfirmen von Emmentaler Switzerland. Emmentaler Switzerland entspricht damit den Forderungen, welche nach der Erhöhung des Richtpreises für Molkereimilch des A-Segments gestellt wurden. Der Milchpreis für die Milchbauern steigt per 1. Mai 2022 um 5 Rappen pro Kilogramm zu Emmentaler AOP und Emmentaler AOP Bio verarbeiteter Milch.

Die Preisanpassung ist durch den allgemeinen Kostenanstieg innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette begründet. Die Preise für Energie, Treibstoff, Infrastruktur, Maschinen, Dünger und Futtermittel sind drastisch gestiegen. Mit der notwendigen Wertschöpfungsverbesserung wird zudem die wirtschaftliche Attraktivität der silofreien Milchproduktion für Emmentaler AOP gesteigert und damit sichergestellt, dass die notwendigen Milchmengen für die Emmentaler Käsereien erhalten bleiben.

Über 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 Käsermeistern, die den Emmentaler AOP immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Dank der Käsereimarke lässt sich jeder Emmentaler AOP-Laib bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen.

Pressekontakt:

Emmentaler Switzerland
Consortium Emmentaler AOP
Zieglerstrasse 43 B
Postfach
3000 Bern 14
Schweiz

Compresso AG
Fon +41 43 488 86 00
pr @ compresso.ch

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/emmentaler-switzerland-erhoeht-1-mai-2022-den-milch-sowie-den-kaesepreis*