

16.06. 2022

Emmentaler Switzerland: Delegiertenversammlung 2022

Von PPS



Bild Rechte

Manuel Lopez

(Bern)(PPS) **An der Delegiertenversammlung vom 15. Juni 2022 in der Kartause Ittingen in Warth orientierte Emmentaler Switzerland über das vergangene Geschäftsjahr sowie die Mengenentwicklung des Emmentaler AOP im In- und Ausland. Dabei wurden alle ordentlichen Geschäfte von den Delegierten einstimmig angenommen. Emmentaler Switzerland reicht zudem - nach der Zustimmung der Delegierten - beim Bundesamt für Landwirtschaft Gesuche zur Anpassung und Modernisierung des Emmentaler AOP-Pflichtenhefts ein. Diese betreffen unter anderem die Verkleinerung des geografischen Gebietes, die Verarbeitungsfrist bei der Käseherstellung sowie den Einsatz von Lochansatzpulver. Erstmals an der Delegiertenversammlung dabei war Urs Schlüchter, welcher seit 1. Juni 2022 offiziell als Direktor von Emmentaler Switzerland amtiert. Traditionsgemäss ehrte Emmentaler Switzerland zudem die Top-10-Emmentaler AOP-Käsereien 2021.**

Durchwachsenes Geschäftsjahr 2021

Von 2018 bis 2020 ist es Emmentaler Switzerland gelungen, die Gesamtverkäufe des Emmentaler AOP stabil bei knapp 17'500 Tonnen zu halten. 2021 verringerten sich die Totalverkäufe gegenüber 2020 jedoch um 2,4% auf 17'048 Tonnen. Das Minus betrifft sowohl die Schweiz als auch den Export. Die Exportmärkte Deutschland, Frankreich und USA konnten das Volumen über das gesamte 2021 gesehen halten. Trotzdem schrumpfte der Export gesamthaft leicht um 1,3% auf 10'773 Tonnen. Italien und Deutschland bleiben weiterhin die stärksten Märkte im Ausland. Dem Inlandkonsum machte 2021 der wieder aufkommende Einkaufstourismus zu schaffen. Während die Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten in der Pandemiezeit vermehrt das heimische Original kauften, griffen die preissensitiven Einkaufstouristen mit der Öffnung der Grenzen zum Ausland wieder öfter zu den günstigeren Alternativen. In Zahlen ausgedrückt sanken die Emmentaler AOP Inlandverkäufe 2021 verglichen zu 2020 um 2,6% auf 4'617 Tonnen. Die Verkäufe von Schmelzware gingen auf 1'658 Tonnen zurück. Eine positive Ausnahme bildet dabei jedoch das Bio-Segment: Das Wachstum des gesamten Bio-Bereichs wurde durch die Pandemie deutlich beschleunigt und führte gar dazu, dass 2021 zu wenig Emmentaler AOP Bio verfügbar war.

On- und Offline-Kommunikation für Mitglieder und Konsument:innen

Die Marketingaktivitäten im sehr dynamischen 2021 bestanden aus gezielten Promotionen in den wichtigsten Retail-Kanälen, ergänzt mit der markenbezogenen Wertekampagne. Dazu wurde im März 2021 ein interaktives Online-Portal lanciert, welches den Emmentaler AOP und seine Werte in ein neues, modernes Zeitalter hebt und die Marke digital und intuitiv erlebbar macht. Rund um die Themenfelder Handwerk, Tierwohl, Herkunft und Qualität gewährt das Online-Portal Einblicke in die Welt des Schweizer Originals und vermittelt viel Wissenswertes sowie die einzigartigen Werte und Stärken des Emmentaler AOP. Dabei präsentiert sich der Emmentaler AOP authentisch, traditionell und gleichzeitig modern und frisch für die heutigen und zukünftigen Konsumentinnen und Konsumenten.

Modernisierung des Pflichtenhefts

An der Delegiertenversammlung hat Emmentaler Switzerland verschiedene Anpassungen des Pflichtenhefts behandelt. Darunter fällt auch eine Verlängerung der Verarbeitungsfrist bei der Käseherstellung von 24 Stunden auf 29 Stunden. Den Delegierten von Emmentaler Switzerland wurde auch die Verkleinerung des geografischen Gebietes ohne die Kantone Schwyz und Glarus, die Zulassung eines Lochansatzpulvers als Hilfsstoff zur Verbesserung der Lochung sowie die Anpassung der Lagerbedingungen im Gär- und Lagerkeller vorgelegt. Die Qualität von Emmentaler AOP ist nicht verhandelbar und wird durch die Modernisierung des Pflichtenhefts nicht verändert oder beeinflusst. Die Delegierten haben allen Anpassungen mit grossen Mehrheiten zugestimmt und diese werden nun mittels Gesuchen beim Bundesamt für Landwirtschaft beantragt.

Urs Schlüchter - neuer Direktor

Emmentaler Switzerland hat ein neues Gesicht erhalten: Seit 1. Juni 2022 ist Urs Schlüchter neuer Direktor der Sortenorganisation und stellte sich im Rahmen der Delegiertenversammlung erstmals den Mitgliedern vor. Der aktuelle Direktor Stefan Gasser ist noch bis Ende Juni 2022 bei Emmentaler Switzerland. Er wurde an der Delegiertenversammlung, nach fast achtjähriger Tätigkeit für die Sortenorganisation, verabschiedet.

Auszeichnung der Top-10-Käsereien 2021

Der Emmentaler AOP ist und bleibt ein Premium-Produkt und überzeugt mit seiner Top-Qualität. So auch 2021: Im Sommersemester erreichten knapp 81% der Emmentaler AOP-Laibe eine absolute Spitzenqualität von 19 bis 20 der maximal möglichen 20 Taxationspunkte. In diesem Zusammenhang ehrt Emmentaler Switzerland traditionsgemäss jährlich die zehn besten Käsereien und erstmals seit zwei Jahren übergab Markenbotschafter Matthias Sempach die Diplome wieder persönlich. Die goldene Käsereimarke ging wie im Vorjahr an die Käserei Schmid AG. Erwin Schmid und sein Team erreichten 2021 einen ausgezeichneten Punkteschnitt von 19.83 von total 20 möglichen Punkten.

Gold

19.83 Punkte Käserei Schmid AG, Buttisholz, Erwin Schmid (Affineur: InterCheese AG)

Silber

- 19.79 Punkte Ganzenberger Käse GmbH, Rohrbach, Andreas Schütz (Emmi Schweiz AG)
- 19.79 Punkte Käserei Ursenbach, Ursenbach, Fritz Lehmann (Hardegger Käse AG)
- 19.79 Punkte Käserei Engelburg, Engelburg, Roland Schlegel/Michael Wick (Alpenswiss AG)

Bronze

- 19.75 Punkte Käserei Gondiswil, Gondiswil, Thomas Thierstein (Hardegger Käse AG)

Diplome

- 19.71 Punkte Käserei Dürrenbühl, Wyssachen, Urs Wüthrich (Milka Käse AG)
- 19.67 Punkte REK AG, Käserei Oberbütschel, Oberbütschel, Theo Zbinden (Milka Käse AG)
- 19.67 Punkte Käserei Röthenbach, Röthenbach, Jakob Leuenberger (Spirit Market GmbH)
- 19.63 Punkte Käse vom Schöpfer AG, Käserei Kleinstein, Kleinstein, Albert & Silvio Schöpfer (Gourmino AG)
- 19.58 Punkte Käserei Kirchdorf, Kirchdorf, Roland Meier (Emmi Schweiz AG)
- 19.58 Punkte REK AG, Käserei Längacker, Rüeggisberg, André Kohler (Milka Käse AG)
- 19.58 Punkte Käserei Noflen AG, Noflen, Jürg Schwab (Emmi Schweiz AG)
- 19.58 Punkte Käserei Rohrenmoos AG, Lömmenschwil, Marcel Züger/Robin Straub (Gourmino AG)
- 19.58 Punkte Käserei Seetal AG, Hämikon, Walter Lang (Emmi Schweiz AG)
- 19.58 Punkte Käserei Gritzenmoos-Trutigen, Trutigen, Bruno Dubach (InterCheese AG)

Über die Organisation:

Über Emmentaler Switzerland

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. emmentaler.ch

Pressekontakt:

Emmentaler Switzerland

Zieglerstrasse 43 B, Postfach
3000 Bern 14

Alfred Rufer, Kaufmännischer Leiter & Vize-Direktor
Telefon +41 31 388 42 42, [a.rufer @ emmentaler.ch](mailto:a.rufer@emmentaler.ch)

Compresso AG

Seestrasse 49
8702 Zollikon

Fon +41 43 488 86 00
[pr @ compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch)

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/emmentaler-switzerland-delegiertenversammlung-2022>