

## Medienmitteilung

---

Bern, 12. März 2025

# Kleine Dorfkäsereien stehen für grosse Marken

**Die bekannten Schweizer Käsesorten und viele regionale Spezialitäten werden auch heute noch so hergestellt wie zu Grossvaters Zeiten: in der lokalen Dorfkäserei, vom Käser oder der Käserin persönlich, mit viel Handarbeit und Herzblut. Die Käsereinummer zeigt auf, aus welchem Betrieb der Käse stammt.**

## Viele kleine Käsereien

Die Schweizer Käseproduktion ist geprägt von lokalen Dorfkäsereien und Familienbetrieben. Jedes Stück Le Gruyère AOP oder Appenzeller® stammt aus einem solchen Betrieb. Ganz egal, ob im Fachgeschäft oder im Selbstbedienungsregal des Grossverteilers gekauft. «Viele KonsumentInnen wissen heute nicht mehr, dass auch jedes Stück Schweizer Emmentaler AOP, welches im Selbstbedienungsregal des Detailhandels angeboten wird, aus einer der knapp 100 Emmentaler AOP-Dorfkäsereien stammt.», weiss Martin Spahr, CMO von Switzerland Cheese Marketing.

## Traditionelle Rezepte

Die klassischen Schweizer Käsesorten sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Damit das auch so bleibt und um die Tradition und die Qualität zu wahren, haben die Schweizer Käse mit der AOP-Bezeichnung strikte Pflichtenhefte. So wird sichergestellt, dass der Käse ausnahmslos nach der exakt gleichen Rezeptur hergestellt wird. «So darf beispielsweise die maximale Distanz zwischen Milchbetrieb und Käserei 20km betragen für einen Emmentaler AOP betragen.» erklärt Martin Spahr.

## Käsereinummer

Jeder Schweizer Käse hat auf der Rinde oder der Verpackung eine individuellen Käsereinummer. Diese bürgt dafür, dass der Käse aus kontrollierter Produktion stammt und die strengen Qualitätsanforderungen des Pflichtenhefts erfüllt. Mit dieser Nummer lässt sich der Käse bis zu seinem Ursprung und Produktionsort zurückverfolgen. Dazu muss lediglich diese Nummer auf einer [Webseite des Bundes](#) eingegeben werden.

---

## Medienmitteilung

---

### Ein Produkt, ein Gebiet

AOP steht für «Appellation d'Origine Protégée», auf Deutsch also «geschützte Ursprungsbezeichnung». So ausgezeichnete Produkte werden in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt. Beim AOP-Käse stammt die Milch aus derselben Region, in der sie verkäst und in welcher der Käse bis zur Reife gepflegt wird. Momentan tragen zwölf Schweizer Käsesorten ein AOP-Gütesiegel:

- Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Bloder-Sauerkäse AOP
- Emmentaler AOP
- Glarner Alpkäse AOP
- L'Etivaz AOP
- Le Gruyère AOP
- Raclette du Valais AOP
- Sbrinz AOP
- Tessiner Alpkäse AOP
- Tête de Moine AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Vacherin Mont-d'Or AOP

Mehr Informationen finden Sie [hier](#) und hier zu [AOP](#).

[Bildmaterial finden Sie hier.](#)

### Kontakt

Désirée Stocker  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Verantwortliche Corporate Communications  
+41 31 385 26 36  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**Switzerland Cheese Marketing AG (SCM)** engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.

---