

Medienmitteilung

SWISS Cheese Pavilion an der Anuga 2023 – Innovation aus Tradition

Bern, 27. September 2023. **Der SWISS Cheese Pavilion, Halle 10.1, Stand B-021 – C-040, wird von Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) in Kooperation mit Switzerland Global Enterprise (S-GE) organisiert.**

Am SWISS Cheese Pavilion zeigen acht Unternehmen auf 528 m² ihre Qualitätssortimente: Alp Senn AG (Hardegger Käse AG), Baer AG / Lactalis Suisse SA, Bodensee Käse AG, Cremo SA - von Mühlönen, InterCheese AG, Lustenberger & Dürst AG, Margot Fromages SA und die Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten (SGWH). Zudem sind vier Sortenorganisationen (Le Gruyère AOP, Appenzeller®, Tilsiter und Tête de Moine AOP) mit ihren Spezialitäten und neuen Kreationen vertreten. Ebenfalls in der Halle 10.1 sind mit eigenen Ständen die Unternehmen Emmi Schweiz AG, Elsa Group SA (MIFROMA SA) und Züger Frischkäse AG.

Der SWISS Cheese Pavilion lädt dazu ein, neben der Käseverkostung, die Produktgeschichten und die dafür verantwortlichen Fachpersonen kennenzulernen.

Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten

Die Mitglieder der Schweizerischen Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten (SGWH) sind stolz, ihre neuesten Käsespezialitäten auf der Anuga zu präsentieren. Die Mitglieder setzen sich seit Generationen für die Herstellung hochwertiger Käsesorten ein und setzen dabei auf traditionelles Handwerk und innovative Ideen.

Die SGWH-Mitglieder sind hochmotiviert, ihre Produkte auf der Anuga vorzustellen und die Vielfalt und Qualität der Schweizer Käsekultur zu präsentieren. Wir laden Sie herzlich ein, unseren Stand zu besuchen und die köstlichen Käsespezialitäten der Seiler Käserei, Moser Schweizer Weichkäse und Fromages Spielhofer zu entdecken.

Die Fromages Spielhofer sind stolz darauf, ein breites Sortiment von 20 verschiedenen Hart-, Halbhart- und Weichkäsesorten sowie handwerkliche Bergbutter anzubieten. Eine besondere Erwähnung verdient der berühmte Tête de Moine, der von den Fromages Spielhofer mit grösster Sorgfalt hergestellt wird und Liebhaber in aller Welt begeistert.

Die Seiler Käserei, eine renommierte Käserei in der Schweiz, hat sich durch ihre exzellenten Raclette-Käsesorten einen Namen gemacht. Bereits mehrfach mit dem Swiss Cheese ausgezeichnet ist das diesjährige Highlight auf der Anuga der brandneue Raclette Chorizo.

Natürliches aus der Dorfkäserei

In der lokal verankerten Dorfkäserei Lustenberger entsteht seit 1862 und jeden Tag nur wenige Stunden nach dem Melken neu aus frischer Rohmilch handwerklich und naturnah hergestellter Qualitätskäse. An der Anuga lässt sich das Sortiment degustieren und dabei mehr über die natürlichen Herstellverfahren erfahren. Einen hohen Stellenwert nimmt die naturnahe Tierwohl-Haltung der Milchkühe und selbstverständlich die gras- und heubasierte Fütterung ein.

Höchster Genuss in bester Schweizer Qualität

Gabriel Rosenberg, Key Account Manager bei LACTALIS Suisse/Baer AG freut sich auf die erstmaligen Anuga-Teilnahme der Baer AG: «Mit dem neuen «BAER Croc Tradition AOP», lancieren der Käsehersteller BAER AG und die respektiven AOP-Käsevereinigungen eine warm geniessbare Käsespezialität. Die Croc Tradition sind mit 100 Prozent Schweizer AOP Käse gefüllt und von einer Panade umhüllt. Erhältlich in vier Varietäten:

«Höchster Genuss in bester Schweizer Qualität»: Dieses Versprechen löst BAER seit über 90 Jahren mit jedem einzelnen Produkt ein. Der Name BAER steht dabei für ein vielfältiges Sortiment und höchste Schweizer Qualität. Das Fachwissen der BAER-Käsermeister, ihre Sorgfalt und ihre Leidenschaft bei der Verarbeitung bester Schweizer Milch finden Ausdruck in einer breiten Palette feinsten Produkte.

Tradition und Innovation

Das Know-how der Westschweizer Cremo SA baut auf der Branchenverankerung seit 1861 auf. An der Anuga zeigt das Unternehmen seine Erfahrung bei der Affinage von AOP-Käsen unter der hauseigenen Marke «Von Mühlenen». Guillaume Dupré fasst als Key Account Manager Export zu den wichtigsten Qualitätsmerkmalen: «Von Mühlenen blickt auf eine lange und bewährte Tradition bei der Herstellung ausgesuchter Käseprodukte in der Schweiz zurück. Von Mühlenens Käseprodukte werden vorzugsweise aus reiner Rohmilch und nach traditionellen Reifungsmethoden produziert, die sich seit über 150 Jahren bewährt haben».

Zwei Neue vom Bodensee

«So viel sei schon verraten. Auf der diesjährigen Anuga präsentieren wir Ihnen «unsere zwei Neuen», so das Versprechen von Marcel Ledergerber, Geschäftsführer Bodensee Käse AG. Es gibt zwei qualitativ hochwertige Käse in völlig neuem Gewand. Wir können nicht nur mit Stolz verkünden, dass die Familie der Roten Hexe Zuwachs erhält, sondern auch, dass unsere «Jungspunde» dieses Jahr besonders stark im Fokus stehen und sich gerne persönlich bei Ihnen vorstellen.»

Käse vom Alp-Senn

Die Alp Senn AG wurde im Jahr 1956 gegründet und wird heute in der zweiten Generation als Familienunternehmen geführt. Das Unternehmen produziert, handelt, affinert und konfektioniert Schweizer Halbhart- und Hartkäse-Spezialitäten. Sandro Renz, Leiter Marketing & Verkauf, bei der Alp Senn AG (Hardegger Käse AG), zur Herstellung und zum Sortiment, das an der Anuga kennen gelernt werden kann: «In der eigenen Käserei werden hauptsächlich Appenzeller®, Emmentaler AOP und weitere Sortenkäse wie auch hausgemachte prämierte Spezialitäten wie der Gallus Grand Cru Weltmeisterkäse, der Meisterwerk 1956 Höhlenkäse, der Alte Fritz wie auch der St. Galler Rahmkäse aus frischer Rohmilch verarbeitet.»

Gepflegte Schweizer Käsekultur in Perfektion

Viele Schweizer Käsespezialitäten, welche internationale Beliebtheit erlangt haben, werden durch die InterCheese AG, die Käsekellerei in Beromünster im Schweizer Kanton Luzern, affinert und weiterverarbeitet. Darunter bekannte Klassiker ebenso wie weniger bekannte Spezialitäten, die von den Kellermeistern mit handwerklicher Sorgfalt zur Vollendung gebracht werden.

Die InterCheese AG ist ein kompetenter und innovativer Partner auf dem internationalen Käsemarkt. Die Schweizer Käsetradition wird hier täglich gelebt und schweizerische Werte wie Qualitätsbewusstsein und Bodenständigkeit mit Innovationsgeist verbunden.

Le Gruyère AOP

Le Gruyère ist seit 20 Jahren durch die AOP geschützt. Diese Bezeichnung wird seit Dezember 2011 europaweit als «Appellation d'Origine Protégée» (Geschützte Ursprungsbezeichnung, AOP) anerkannt. Denis Kaser erläutert als Head of International Marketing, was dies genau bedeutet: «Die gesamte Herstellung erfolgt gemäss dem für alle AOP-Produkte erforderlichen Pflichtenheft. Die Verwendung des Namens Gruyère wird in verschiedenen Ländern weltweit von zahlreichen zusätzlichen Vereinbarungen geschützt.» Le Gruyère AOP verdankt seinen Namen der Region La Gruyère im Schweizer Kanton Freiburg. Er wird seit 1115 nach demselben traditionellen Rezept hergestellt. Heute wird er in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und in einigen Gemeinden des Kantons Bern produziert. Auf jeden Laib werden systematisch Laib-Nummer und Zulassungsnummer der Käserei eingeprägt.

Neue Tilsiter-Variationen

«Wir zeigen an der Anuga die Linie 1893 mit neuem Look», so Willi Oberhäsli, Marketingverantwortlicher, zum Auftritt der SO Tilsiter Switzerland GmbH. Vorgestellt werden zudem zwei Neuheiten: Den im Verlauf 2022 lancierte Tilsiter Hummus sowie den Tilsiter Käsekuchen. Innovativ ist das Unternehmen auch bezüglich Nachhaltigkeit, betont Willi Oberhäsli: «Als erster Sortenkäse ist das Tilsiter-Sortiment klimaneutral und verfügt zudem über die «Swissmilk Green Label»-Auszeichnung.

Die besten Milchmomente

Seit mehr als hundert Jahren stellt Emmi hochwertige Milchprodukte mit Leidenschaft und Tradition auf sorgsame Art und Weise her. «Mit innovativen Produkten und starken Marken wie Emmi Caffè Latte oder Kaltbach Käse in jeweils verschiedenen Variationen begeistern wir unsere Kundinnen und Kunden über die Schweiz hinaus. So schafft Emmi die besten Milchmomente – heute und für kommende Generationen», so der Überblick von Corinne Simone, Brand Experience Project Manager, der Emmi Schweiz AG.

KALTBACH Rahmkäse - Charaktervoller, cremiger Genuss; dieser Käse überzeugt durch seine cremige Art. Vier Monate befindet sich der Rahmkäse in der Obhut der KALTBACH Höhlenmeister. Feinster Rahm verleiht ihm seine weiche Textur, und unsere Veredelung rundet den cremigen Geschmack mit einer besonderen Würze ab. *Der KALTBACH Rahmkäse bietet besonders viele Kombinationsmöglichkeiten und erfreut sich auch unter jungen Geniessern einer hohen Beliebtheit. Mit frischen Früchten oder einem leichten Weisswein entfaltet sich das volle Geschmackspotenzial dieses Käses.*

Emmi CAFFÈ LATTE für die «Gen Z» - Emmi CAFFÈ LATTE erweitert die Produktpalette mit "Fun Latte" um zwei neue, aufregende Sorten für die junge Zielgruppe "Gen Z". Popcorn und Hazelnut Brownie bieten ein genussvolles und zugleich überraschendes Geschmackserlebnis mit sanfter Kaffeenote, ohne den nötigen Energie-Kick zu vernachlässigen.

Serving Swiss Cheese Excellence

An der Anuga können Käseliebhaber eine breite Palette an hochwertigen Produkten und einzigartigen Geschmacksrichtungen entdecken, die von der Leidenschaft für Käse und der Schweizer Handwerkskunst zeugen. Die Elsa Group SA freut sich, ihre aussergewöhnlichen Produkte auf der Anuga zu präsentieren. Mit ihrer Erfahrung in der Herstellung, Auswahl, Reifung und Verpackung von Schweizer Käse hat sich die Gruppe dem Ziel verschrieben, den Verbrauchern weltweit hervorragende Produkte anzubieten.

Die Elsa Group SA ist stolz auf ihre Schweizer Käsetradition und auf alle, die an der Herstellung aussergewöhnlicher Käsesorten beteiligt sind. Vom engagierten Bauern bis zum leidenschaftlichen Käsemeister spielt jeder eine wichtige Rolle bei der Bewahrung der überlieferten Tradition der Schweizer Käseherstellung.

Mozzarella im Fokus

Das Schweizer Familienunternehmen Züger Frischkäse AG verarbeitet frische, regionale Qualitätsmilch zu herrlichen Frischkäse-Produkten, die zu 50% nach Europa und Übersee exportiert werden. Zum Produktsortiment gehören Mozzarella, Pizzamozzarella, Hüttenkäse, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter.

Was das Unternehmen dieses Jahr ins Zentrum stellt, fasst Bettina Signer als Leiterin Marketing Züger Frischkäse AG zusammen: «Im Fokus steht unser Mozzarella. Ob als Bio light Kugel, geschnittene Stange oder gerieben als klassischer Pizzamozzarella, bei der Züger Frischkäse AG ist der beliebte Frischkäse in sämtlichen Variationen erhältlich und bietet somit herrlichen Genuss für jedermann/frau.»

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Cheese Pavilion | Halle 10.1 | Stand B-021 – C-040

Über Switzerland Cheese Marketing AG (SCM)

SCM ist als Non-Profit-Organisation das international tätige Kompetenzzentrum für Schweizer Käse. Der Hauptsitz von SCM befindet sich in Bern (Schweiz). Dazu kommen SCM-Niederlassungen in den wichtigsten Exportmärkten Deutschland, Italien, Frankreich, Benelux, Spanien, Nordics (Finnland, Schweden, Norwegen, Dänemark), UK und USA.

SCM bietet ihren Aktionären länderspezifische Dienstleistungen in den Bereichen Marketing (Consumer- und Trademarketing), Kommunikation sowie Public Affairs an. Zudem berät SCM ihre Aktionäre bei juristischen, technischen und Marketing-Problemstellungen und nimmt Koordinationsaufgaben für die ganze Branche wahr. Ein weiterer Zuständigkeitsbereich von SCM liegt in der Kontrolle der Lizenzverträge respektive in der Durchführung von Inspektionen.

Durch die Bündelung der Kräfte aller Branchenakteure, dank fundierter Marktkenntnisse und der Präsenz vor Ort leistet das erfahrene SCM-Team einen wesentlichen Beitrag zur positiven Absatzförderung von Schweizer Käse. SCM engagiert sich als neutrale und übergreifende Stelle für die ganze Käsebranche.

schweizerkaese.ch