

# Tilsiter Switzerland

Tradition seit / since 1893

**Sales Folder**

Version: September 2023

„Linie 1893“

“1893 Line”

Stand-Nr./  
Stand No.  
Anuga 2023:  
Halle 10.1  
C022



Schweiz. Natürlich.

**Unser Schweizer Käse.**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)



# Unsere Käse „Linie 1893“

Our “1893 Line” cheeses

Rahm



Mild-aromatisch



## Der Gelbe – Cremig

Yellow Label – creamy Tilsiter

	Laib / Wheel	Block
Höhe/height	6–10 cm	6–12 cm
Durchmesser / diameter	24–27 cm	
Länge/length		bis / up to 75 cm
Breite / width		bis / up to 30 cm
Gewicht / weight	4–5 kg	max. 25 kg
Lochung / hole size	<b>Mehrheitlich 3–10 mm groß, rund, mattglänzend, eher spärlich, gleichmäßig verteilt</b> mostly 3–10 mm in size, round, matt-glossy, fairly sparse, evenly distributed	
Teig / paste	<b>Schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb</b> sliceable, ivory to light yellow	
Geschmack / taste	<b>Rein, mild bis säuerlich</b> pure, mild to tart	
Reifung / ripening	<b>Mindestreifezeit 28 Tage</b> minimum ripening period: 28 days	
Haltbarkeit / consume within	<b>Reife-Richtwert Handel: 10–14 Wochen;</b> <b>Reife-Richtwert Konsument RLZ: 10–16 Wochen (Lagerung gekühlt)</b> ripeness guidance retailer: 10–14 weeks; ripeness guidance consumer RLZ: 10–16 weeks (refrigerated)	

## Der Rote – Mild-aromatisch

Red Label – mild-aromatic Tilsiter

	Laib / Wheel	Block
Höhe/height	6–10 cm	6–12 cm
Durchmesser / diameter	24–27 cm	
Länge/length		bis / up to 75 cm
Breite / width		bis / up to 30 cm
Gewicht / weight	4–5 kg	max. 25 kg
Lochung / hole size	<b>Mehrheitlich 3–10 mm groß, rund, mattglänzend, eher spärlich, gleichmäßig verteilt</b> mostly 3–10 mm in size, round, matt-glossy, fairly sparse, evenly distributed	
Teig / paste	<b>Schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb</b> sliceable, ivory to light yellow	
Geschmack / taste	<b>Rein, mild-aromatisch, mit fortschreitender Reifung würziger</b> pure, mild, aromatic, more tangy the longer it ripens	
Reifung / ripening	<b>Mindestreifezeit 70 Tage; max. Reifezeit 120 Tage</b> min. 70 days, max. 120 days ripening period	
Haltbarkeit / consume within	<b>Reife-Richtwert Handel: 10–14 Wochen;</b> <b>Reife-Richtwert Konsument RLZ: 10–16 Wochen (Lagerung gekühlt)</b> ripeness guidance retailer: 10–14 weeks; ripeness guidance consumer RLZ: 10–16 weeks (refrigerated)	

## Innovationen

Innovations

### Tilsiter-Hummus

Der erste Hummus mit Käse / the first hummus with cheese

Hummus mit Käse – eine Weltneuheit. Eine, die zielgenau den aktuellen Zeitgeist bei den Ernährungstrends trifft. In Zusammenarbeit mit Vegetarian Quality, die bereits viele Schweizer Einzelhändler mit ihren vegetarischen und veganen Produkten beliefert, wurde der Hummus mit Käse entwickelt und im Herbst 2022 lanciert.

*Hummus with cheese – a world first. One that is precisely in line with nutritional trends and the spirit of the times. The hummus with cheese was developed in collaboration with Vegetarian Quality, which already supplies many Swiss retailers with their vegetarian and vegan products, and launched in autumn 2022.*



Höhe/height	5 cm
Durchmesser / diameter	13 cm
Gewicht / weight	200 g
Käseanteil / cheese content	40% Past-Tilsiter (Grün / Green) 40% Past-Tilsiter (Green)
Geschmack / taste	<b>Arttypisch</b> generic
Aussehen	<b>Sämige Viskosität / Smooth and viscous</b>
Haltbarkeit / consume within	<b>Mindesthaltbarkeit aufgetaute Ware mit versiegelter Verpackung: 28 Tage (Lagerung gekühlt)</b> minimum shelf life of defrosted product with sealed packaging: 28 days (refrigerated)

## Für mehr Informationen zu den Factsheets:

Factsheets for more information:



Factsheets



# Extra



# Past-Tilsiter

## Der Schwarze – Extra

Black Label – Tilsiter extra

	Laib / Wheel	Block
Höhe/height	6–10 cm	6–12 cm
Durchmesser / diameter	24–27 cm	
Länge/length		bis / up to 75 cm
Breite / width		bis / up to 30 cm
Gewicht / weight	4–5 kg	max. 25 kg
Lochung / hole size	<b>Mehrheitlich 3-10 mm groß, rund, mattglänzend, eher spärlich, gleichmäßig verteilt</b> mostly 3–10 mm in size, round, matt-glossy, fairly sparse, evenly distributed	
Teig / paste	<b>Schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb</b> sliceable, ivory to light yellow	
Geschmack / taste	<b>Rein, extra kräftig bis würzig</b> pure, extra strong – tangy	
Reifung / ripening	<b>Mindestreifezeit: 140 Tage</b> minimum ripening period: 140 days	
Haltbarkeit / consume within	<b>Reife-Richtwert Handel: 20–26 Wochen;</b> <b>Reife-Richtwert Konsument RLZ: 22–28 Wochen (Lagerung gekühlt)</b> ripeness guidance retailer: 20–26 weeks; ripeness guidance consumer RLZ: 22–28 weeks (refrigerated)	

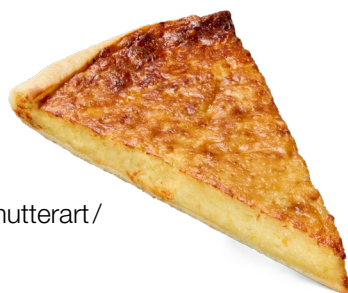
## Der Grüne – Past-Tilsiter

Green Label – pasteurised Tilsiter

	Laib / Wheel	Block
Höhe/height	6–10 cm	6–12 cm
Durchmesser / diameter	24–27 cm	
Länge/length		bis / up to 75 cm
Breite / width		bis / up to 30 cm
Gewicht / weight	4–5 kg	max. 25 kg
Lochung / hole size	<b>Mehrheitlich 3–10 mm groß, rund, mattglänzend, eher spärlich, gleichmäßig verteilt</b> mostly 3–10 mm in size, round, matt-glossy, fairly sparse, evenly distributed	
Teig / paste	<b>Schnittfähig, elfenbeinfarbig bis hellgelb</b> sliceable, ivory to light yellow	
Geschmack / taste	<b>Rein, mild bis säuerlich</b> pure, mild to tart	
Reifung / ripening	<b>Mindestreifezeit: 28 Tage</b> minimum ripening period: 28 days	
Haltbarkeit / consume within	<b>Reife-Richtwert Handel: 10–14 Wochen;</b> <b>Reife-Richtwert Konsument RLZ: 10–16 Wochen (Lagerung gekühlt)</b> ripeness guidance retailer: 10–14 weeks; ripeness guidance consumer RLZ: 10–16 weeks (refrigerated)	

## Tilsiter Herzhafter Käsekuchen / Savoury Quiche

Käsekuchen klassisch nach Großmutterart / Classic quiche, grandma-style



Ein wahrer Klassiker: Der herz hafte Käsekuchen wird nach Omas Rezept mit dem mild-aromatischen Tilsiter zubereitet. Bislang ist diese Art von Käsekuchen einzigartig auf dem Markt. In 15 Minuten im Backofen zubereitet, eignet sich dieser Käsekuchen perfekt sowohl für den Genuss zu Hause als auch für den Einsatz in Restaurants. Seine einfache Zubereitung und die schnelle Backzeit machen ihn besonders für Gastrobetriebe zu einer idealen Wahl für die kleine Speisekarte.

*A true classic: the savoury quiche is made grandma-style with the mild-aromatic Tilsiter cheese. This type of quiche is unique on the market to date. Prepared in 15 minutes in the oven, this quiche is perfect for enjoying at home as well as serving in restaurants. Being easy to prepare and quick to bake, it is an ideal quick menu item, especially for catering establishments.*

Menge / quantity	<b>2 Stück in einer Verpackung / 2 pieces per pack</b>
Höhe / height	<b>3 cm</b>
Länge / length	<b>29 cm</b>
Breite / width	<b>18 cm</b>
Gewicht / weight	<b>540 g (270 g pro Stück)</b> 540 g (270 g per piece)
Käseanteil / cheese content	<b>36% Tilsiter mild-aromatisch (Rot), Frischkäse</b> 36% Tilsiter mild-aromatic (Red), cream cheese
Verkaufseinheit / sales unit	<b>6 x 540 g</b>
Haltbarkeit / consume within	<b>Mindesthaltbarkeit aufgetaute Ware: 30 Tage (Lagerung gekühlt)</b> minimum shelf life defrosted product: 30 days (refrigerated)
Aussehen / appearance	<b>Goldgelb vorgebacken, verpackt in Schlauchbeutel; nach dem Aufbacken goldgelb glänzend</b> pre-baked golden yellow, packed in tubular bags; glossy golden-yellow sheen when baked
Geschmack / taste	<b>Pikant-würziger Käsekuchen mit Zwiebelgeschmack</b> tangy quiche with onion flavour
Konsistenz / consistency	<b>Aufgebacken fein und luftig</b> fine and airy when baked

# Ein ökologisches Novum

## An ecological first

So traditionsbewusst Tilsiter auch ist, ist die Organisation auch gleichermaßen daran interessiert, Fortschritte durch neue Ansätze zu erzielen. Dies besonders im Bereich der nachhaltigen Produktion. 2022 lancierte Tilsiter als Pionier den ersten klimaneutral produzierten Sortenkäse der Schweiz. Auch seit 2022 ist Tilsiter der erste Schweizer Käse, der den Anforderungen von „swissmilk green“ entspricht, dem Produktionsstandard für nachhaltige Schweizer Milch.

### swissmilk green

Der Produktionsstandard für nachhaltige Schweizer Milch. Ab 2024 darf in der Schweiz nur noch Schweizer Milch produziert, gehandelt und verarbeitet werden, die dem Branchenstandard entspricht. Mit den Vorgaben dieses Produktionsstandards wird das hohe Niveau der gesamten Schweizer Milchwirtschaft in Sachen Tierwohl, Fütterung, Nachhaltigkeit und Soziales umgesetzt. Das Label „swissmilk green“ zeichnet Milchprodukte aus, die die Anforderungen des Produktionsstandards erfüllen. Tilsiter ist der erste Schweizer Käse, der diesen Anforderungen entspricht. Auflistung und Erläuterung des Schweizer Nachhaltigkeits-siegels finden Sie unter: [swissmilk.ch/green](https://swissmilk.ch/green)

### Der erste klimaneutral produzierte Sortenkäse

Tilsiter lancierte 2022 als Pionier den ersten klimaneutral produzierten Sortenkäse der Schweiz. Produziert wird dieser rote (mild-aromatische) Tilsiter von Otto Wartmann und seinen Söhnen in der Tilsiter-Ursprungskäserei auf dem Holzhof in sechster Generation. 1893 entstand auf dem Holzhof der erste Tilsiter. Heute, 130 Jahre später, darf sich eben diese Käserei als CO<sub>2</sub>-neutral bezeichnen und ist damit die erste und bislang einzige schweizweit.

Das Label „swissmilk green“ zeichnet Milchprodukte aus, die die Anforderungen des Produktionsstandards erfüllen. The „swissmilk green“ label is awarded to dairy products that meet the requirements of the production standard.



[tilsiter.ch/kaesesorten/klimaneutral](https://tilsiter.ch/kaesesorten/klimaneutral)



*As tradition-conscious as Tilsiter is, the organisation is also equally interested in achieving progress by trying out new approaches. This is especially true in the area of sustainable production. In 2022, Tilsiter pioneered Switzerland's first climate-neutrally produced variety cheese. Likewise in 2022 Tilsiter became the first Swiss cheese to meet the requirements of "swissmilk green", a production standard for "Sustainable Swiss Milk".*

### swissmilk green

*This is the production standard for "Sustainable Swiss Milk". From 2024 on, only Swiss milk that meets the industry standard may be produced, marketed and processed in Switzerland. The specifications of this production standard ensure high quality across the entire Swiss dairy industry with regard to animal welfare, feeding, sustainability and social issues.*

*The "swissmilk green" label is awarded to dairy products that meet the requirements of the production standard. Tilsiter is the first Swiss cheese to meet these requirements. For a list and explanation of the Swiss sustainability mark, please visit: [swissmilk.ch/green](https://swissmilk.ch/green)*

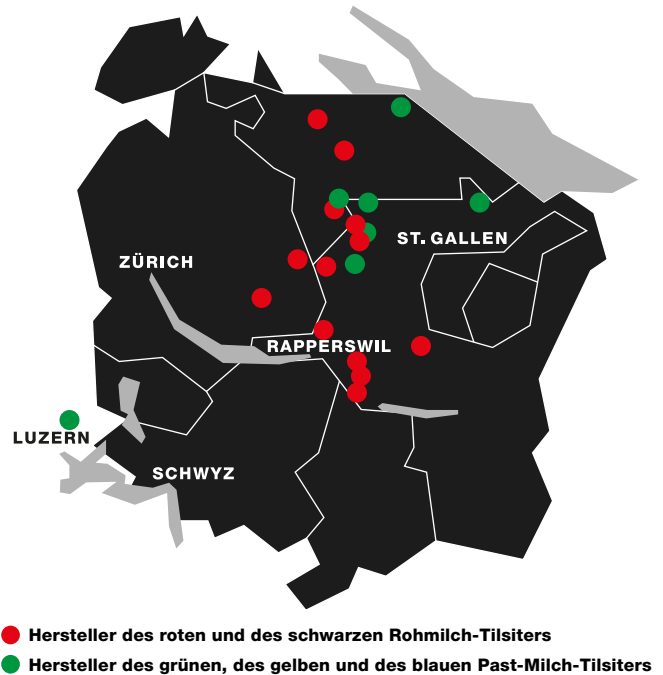
### The first climate-neutral variety cheese

*In 2022, Tilsiter pioneered Switzerland's first climate-neutrally produced variety cheese. This Red Label (mild-aromatic) Tilsiter is made by Otto Wartmann and his sons at the original Tilsiter cheese dairy, the Holzhof, in the sixth generation. It was here at the Holzhof that the first Tilsiter saw the light of day in 1893. Today, 130 years later, this same cheese dairy is proud to call itself carbon-neutral – the first and currently the only one in Switzerland.*



[swissmilk.ch/green](https://swissmilk.ch/green)





# Tilsiter Switzerland

- Regionale Partner
- Lokal verankert
- Traditionelles Handwerk

Seit 130 Jahren eine der bedeutendsten und beliebtesten Schweizer Käsesorten. In unseren Käsereien wird heute noch nach alter Tradition und mit neuester Technologie Tilsiter-Käse hergestellt. Der Tilsiter entsteht naturnah in über 20 Familienkäsereien in der Ost- und der Zentralschweiz. Ganz nach althergebrachter Handwerkstradition erfolgen die einzelnen Schritte der Produktion noch fast wie vor 100 Jahren. Aber überall dort, wo Qualität und Sicherheit es zulassen, werden moderne Technologien eingesetzt.

- Regional partners
- Local roots
- Artisanal tradition

*One of the most important and popular Swiss cheeses for the past 130 years, Tilsiter cheese is produced in our cheese dairies today using old, traditional methods coupled with the latest technology. The Tilsiter is made at over 20 family-run cheese dairies in eastern and central Switzerland in line with natural principles. These dairies are committed to artisanal tradition, still following almost the same individual production steps as 100 years ago. But wherever quality and safety permit, modern technologies are used.*

Mehr zu unseren Käsereien und zur Käseherstellung:  
 More about our cheese dairies and cheese production:



[i tilsiter.ch/kaesereien](https://tilsiter.ch/kaesereien)



## Kontakt



## Contact

---

### Urs Hänni

Managing Director  
Sortenorganisation/  
Variety Organisation Tilsiter  
Switzerland GmbH

Weinfelderstrasse 6  
8560 Märstetten  
Schweiz / Switzerland  
M +41 (0)79 816 22 22  
T +41 (0)71 626 30 60  
E [urs.haenni@tilsiter.ch](mailto:urs.haenni@tilsiter.ch)  
[www.tilsiter.ch](http://www.tilsiter.ch)

Kontakt speichern  
Save contact

