

2006 wurden 153 075 Tonnen Käse abgesetzt

Erstmals 20 kg pro Kopf

Im Jahr 2006 stieg der Käseabsatz in der Schweiz auf ein neues Rekordhoch von 153 075 Tonnen. Das ergibt einen Pro-Kopf-Konsum von 20,01 kg. Erstmals wurde damit die 20-Kilo-Marke erreicht.

Der Käseabsatz stieg letztes Jahr um 3083 Tonnen und erreichte 153 075 Tonnen. Davon stammten 119 809 Tonnen (78,3%) aus einheimischer Produktion und 33 266 Tonnen (21,7%) aus dem Ausland. Das zeige die starke Vorliebe der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten für einheimische Produkte, schreibt die Käseorganisation Schweiz (KOS).

Aus der gesamthaft abgesetzten Menge ergibt sich ein Pro-Kopf-Konsum von 20,01 Kilogramm Käse für das Jahr 2006, wie aus den neusten Berechnungen der Milchstatistik hervorgeht. Herr und Frau Schweizer konsumieren mit 6,46 Kilogramm pro Kopf am meisten Frischkäse – darunter sind beispielsweise Mozzarella, Quark und Mascarpone. An zweiter Stelle in der Rangliste

der Beliebtheit folgen mit 5,60 Kilogramm die Halbhartkäse. Hier findet man so bekannte Namen wie Appenzeller, Tilsiter, Raclette und Tête de Moine AOC. Mit 3,61 kg pro Kopf folgen die Hartkäse wie beispielsweise Le Gruyère AOC, Emmentaler AOC und Alpkäse. Danach folgen Weichkäse mit 1,81 Kilogramm, Schmelzkäse und Fertig-Fondue mit 1,51 Kilogramm, Extrahartkäse mit 0,90 Kilogramm und Spezialprodukte aus Schaf- und Ziegenmilch mit 0,12 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung.

Mozzarella vor Gruyère und Raclette

Bei den einzelnen Sorten liegen Mozzarella (2,35 kg pro Kopf – Pizza sei Dank!), Le Gruyère AOC (1,68 kg) und Schweizer Raclettekäse (1,35 kg) an der Spitze der Beliebtheitsskala der Schweizer Konsumenten.

Käse erfreut sich in der Schweiz einer anhaltend hohen Beliebtheit: Im Mehrjahresvergleich kann eine stetige Zunahme der Verkäufe beobachtet werden.

Von 2001 bis 2006 stieg der Absatz von Käse in der Schweiz um 6540 Tonnen (+4,5%). Mit 4507 Tonnen nahm dabei der Absatz von einheimischem Käse deutlich überproportional zu.

Wussten Sie, dass...

Apropos Käse: Wussten Sie, dass...

► Käse reichlich B-Vitamine enthält? Vitamin B1 ist wichtig für die Energiegewinnung des zentralen Nervensystems, und Vitamin B6 beeinflusst den Stoffwechsel des Gehirns positiv.

► auch Zink im Käse enthalten ist? Dieses zweitwichtigste Spurenelement sorgt unter anderem für eine gute Immunabwehr.

► Käse zwar Cholesterin enthält, die Menge aber bei einer empfohlenen Zufuhr von 300 mg Cholesterin pro Tag nicht ins Gewicht fällt?

► dass Milchfett im Käse auch die lebensnotwendigen Vitamine A, D und E enthält? Wer sich ausschliesslich von Magerprodukten ernährt, verzichtet auf die Zufuhr dieser wichtigen Nahrungsbestandteile.