

MEDIENMITTEILUNG – Gesellschafterversammlung der Tilsiter Switzerland GmbH
14.12.2016

Tilsiter behauptet starke Stellung

Schweizer Tilsiter kann im zu Ende gehenden Jahr seine Produktionsmenge behaupten. Zwar verzeichnet man einen Produktionsrückgang beim Roten Tilsiter, dieser wird jedoch durch Mehrmengen beim Grünen und beim Gelben Tilsiter kompensiert.

Dies wurde anlässlich der 37. Gesellschafterversammlung von Tilsiter Switzerland am 13. Dezember in Weinfelden bekannt. Das Umfeld der Käsehersteller wird zunehmend schwieriger, gerade beim Roten Tilsiter, da hier über die letzten Jahre besonders viele Imitate auf den Markt gekommen sind. In diesem Umfeld ist es selbst für eine etablierte Marke wie Tilsiter schwierig, ihre Position zu verteidigen oder gar zu wachsen. Es ist darum sehr erfreulich, dass sich die Produktionsmengen im laufenden Jahr voraussichtlich halten können, mit einer leichten Verschiebung vom Roten zum Grünen Tilsiter.

Tilsiter – der Familienkäse

Heute sind alle drei Tilsiter Grundtypen – der rezente Rote, der milde Grüne und der cremige Gelbe – sowohl in traditioneller wie auch in Bio-Qualität verfügbar. Während in der Schweiz eine Positionierung als eigentlicher Familienkäse mit traditionellen Wurzeln angestrebt wird, positioniert sich im Export der Rote Rohmilchtilsiter in Surchoix-Qualität als Genussprodukt. Allen Ausrichtungen gemein ist der Verweis auf traditionelle gelebte Schweizer Grundwerte sowie eine konsequente Qualitätsstrategie.

Die Holzkühe haben einen neuen Schnitzer

Der Tilsiter ist ein waschechter Ostschweizer, der in naturnah produzierenden Familienkäsereien im Tösstal, Toggenburg, Gasterland und Thurgau entsteht. Die legendären Tilsiter-Holzkühe hingegen kommen aus dem Berner Oberland, aus Brienz. Die grosse Gemeinsamkeit: Käse und Kuh entstehen in liebevoller Handarbeit – «Swiss Made». Über 20 Jahre hauchte der Schnitzer Hans Fuchs, gemeinsam mit seiner Frau Elsi, den vorgesägten Rohlingen des Nachbarn Albert Mäder Leben ein. Nach dem Tod von Hans Fuchs geht Elsi Fuchs in Pension. Der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland ist es gelungen, einen bekannten Nachfolger für die Herstellung der Holzkühe zu finden: Marc A. Trauffer. Wie seine Vorgänger ist er im Berner Oberland zu Hause, in Hofstetten bei Brienz. Marc A. Trauffer ist dort Inhaber der Trauffer Holzspielwaren AG.

Ausgeglichenes Jahresergebnis

Die drei Mitarbeiter der Geschäftsstelle in Weinfelden berichteten anlässlich der Gesellschafterversammlung über das laufende Jahr 2016 sowie die geplanten Massnahmen im kommenden Jahr. Darauf basierend wurde das Budget 2017 vorgelegt, welches einstimmig verabschiedet wurde. Es sieht wie bereits im laufenden Jahr ein ausgeglichenes Ergebnis vor.

Vorschriften für silofreie Tilsiter Käsereimilch

Erstmals in der Geschichte vom Schweizer Tilsiter wurden Qualitätsvorschriften für die Milch zur Produktion von Rotem Rohmilchtilsiter verabschiedet. Damit erhalten die

Rohmilchtilsiter-Käsereien ein wirkungsvolles Instrument in die Hand, ihre Qualitätsanforderungen gegenüber den Milchproduzenten durchzusetzen. Die Käsereien stehen auch erstmals in der vollen Verantwortung, denn die noch aus der Gründungszeit der Sortenorganisation stammende kollektive Epidemievorsicherung wurde ersatzlos aufgehoben und durch Individualversicherungen ersetzt.

TILSITER SWITZERLAND – PROFIL

Tilsiter Switzerland – der Schweizer Käse

Der Schweizer Tilsiter fusst auf einer jahrhundertealten eidgenössischen Käsetradition. Nach altem Rezept naturnah in kleinen Familienkäsereien hergestellt, deren Milch aus umliegenden Bauernhöfen stammt, hat er sich seinen Platz als einer der beliebtesten Halbhartkäse-Marken der Schweiz erobert. Schon seit Jahrzehnten profiliert sich der legendäre Rote Tilsiter als fein-würziger Rohmilch-Halbhartkäse. Der milde Grüne und cremige Gelbe Tilsiter bereichern das Sortiment um weitere unverwechselbare Geschmacksnoten. Gemeinsam mit erfahrenen Käsermeistern sorgt die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland für beste, auch international ausgezeichnete Qualität. Hohe Transparenz, demokratische Strukturen und eine ausgereifte Produktphilosophie sorgen dafür, dass der Schweizer Tilsiter auch in Zukunft auf jeder guten Käseplatte und in manch schmackhaftem Rezept zu finden ist. Oft kopiert, als Ganzes aber unerreicht, ist der Tilsiter der König der Schweizer Halbhartkäse oder einfach nur – der Schweizer Käse.

Tilsiter Switzerland – «Der rezente Rote»

Tilsiter Switzerland mittelreif: Der Tilsiter Switzerland mittelreif mit der roten Etikette besticht durch sein angenehm-würziges Aroma. Ob direkt auf dem Znünbrot oder auf dem Vesperplättli – der Rote weckt Vorfreude auf die nächste Pause. Ausserdem ist er der Star in vielen Rezepten für die kalte und warme Küche. Erhältlich an jeder guten Theke und im Regal.

Tilsiter Switzerland Surchoix: Weil der Rote Tilsiter Switzerland Surchoix noch länger im Keller liegt, gewinnt er an Kraft. Dadurch erweitert er das Tilsiter-Sortiment auf geschmackvolle Art. Der Tilsiter Switzerland Surchoix setzt einen markanten Akzent auf der Käseplatte, beim Znüni oder Zvieri – und sicher auch in manchem Rezept.

Tilsiter Switzerland – «Der milde Grüne»

Der milde Tilsiter mit der grünen Etikette erhält durch seine kurze Lagerung ein angenehmes Aroma, das auch bei Kindern und Jugendlichen gut ankommt. Er eignet sich hervorragend für Käsesalat, Toasts und Käseschnitten. Auch eingeklemmt in chüschtigem Brot macht er eine gute Falle.

Tilsiter Switzerland – «Der zarte Gelbe»

Der Rahm-Tilsiter Switzerland mit der gelben Etikette und seinem sämigen Aroma bereitet wahre Gaumenfreuden. Besonders beliebt ist er als Dessertkäse und bei Rezepten, wo zart schmelzende Käsesorten gefragt sind. Er verfeinert Gerichte und als Kontrast zu den anderen Sorten rundet er das Tilsiter-Angebot angenehm ab.

BILDER



Nach über 20 Jahren bei der Familie Fuchs in Brienz, wurde mit dem bekannten Marc A. Trauffer ein neuer Schnitzer für die beliebten Tilsiter-Holzkühe gefunden. Wie der Käse entsteht auch die Kuh in liebevoller Handarbeit – «Swiss Made», wiederum aus dem Berner Oberland.



Die Gesellschafter und Tilsiter Käsermeister probierten mit Heisshunger das neue Tilsiter «Family-Fondue» von der Käserei Strähl AG in Siegershausen TG.



Die Sortenorganisation SO Tilsiter Switzerland GmbH mit Sitz in Weinfelden wird geleitet von (von links): Peter Rüegg, Direktor/Geschäftsführer; Claudia Moya, Marketing Schweiz; sowie. Walter Jäggi, Leiter Qualität und Produktion

Die hochauflösten Bilder finden Sie unter dem folgenden Download-Link:

http://transfer.ethcom.ch/_eMIAy_8rVmDFuR

Dieser Link ist 14 Tage gültig.

Fachinformationen

SO Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg, Geschäftsführer
Dunantstrasse 10, Postfach, CH-8570 Weinfelden
Telefon 071 626 30 60, Fax 071 626 30 69
www.tilsiter.ch / peter.rueegg@tilsiter.ch

Medienbetreuung

E,T&H Werbeagentur AG LSA, Peter Thoma
Hauptstrasse 102, CH-9401 Rorschach
D 071 846 68 24, Fax 071 846 68 00
www.ethcom.ch / peter.thoma@ethcom.ch