

(4'073 Zeichen, mit Leerzeichen, inkl. Titel)

Tilsiter kämpft gegen Imitate und EU-Billig-Käse

An der Gesellschafterversammlung vom 25. April präsentierte die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland ein durchzogenes Geschäftsjahr 2016. Die Absatzentwicklung war in der Schweiz mit insgesamt -0.3% leicht negativ. Zu schaffen machte Tilsiter vor allem sortenfreie Tilsiter-Imitate sowie aus günstiger EU-Milch hergestellter Importkäse. Umgekehrt gab es Mengeneinbussen beim Rohmilchtilsiter, vor allem im Export.

WEINFELDEN. Gemäss den Ausführungen des Geschäftsführers der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg, braucht es je länger je mehr ein Bekenntnis zum Schweizer Sorten-Käse. Denn wie anderen Käse-Sorten schaffen sortenfreie Imitate und Importe aus dem billigeren EU-Raum auch Tilsiter zunehmend Probleme. Inzwischen beträgt deren Marktanteil in der Schweiz 31 Prozent – Tendenz steigend. Peter Rüegg: «Die importierten ausländischen Käsemarken in der Schweiz gewinnen an Bedeutung, gleichzeitig verlieren die traditionellen Schweizer Käsesorten nicht zuletzt infolge zunehmender Konkurrenz durch sortenfreie regionale Spezialitäten an Bedeutung und Gewicht». Es brauche das klare Bekenntnis der Sortenorganisations-Mitglieder zum Schweizer Tilsiter wie auch generell der Schweizer Konsumenten zum Schweizer Sortenkäse. Es gehe langfristig um nichts anderes, als um die Erhaltung der Schweizer Käsekultur im Bewusstsein der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten und um die Vormachtstellung gegenüber neuen importierten internationalen Käsemarken.

Zunahme beim Grünen Tilsiter

Trotz der Abnahme beim Roten Tilsiter konnte die Menge beim Grünen Tilsiter gesteigert werden. Zwar nicht so viel wie erhofft. Dennoch wird auch für das Jahr 2017 eine weitere Steigerung erwartet.

Zur Stärkung der Marke Tilsiter wurden wiederum verschiedene Marketingmassnahmen durchgeführt. «Kennen – wertschätzen – geniessen» in dieser Reihenfolge wurde über die vergangenen Jahre der Schweizer Tilsiter gegenüber dem Konsumenten kommuniziert und im Bewusstsein gefestigt. Aktuell gibt es ein neues Rezeptbroschüre mit zwölf neuen Rezepten als Schwerpunkt fürs Marketing 2017: zum Kochen zu Hause, für jeder-Mann und jede-Frau. Unterstützt wird diese Massnahme mit zwölf Videos mit

präzisen Kochanleitungen, die Online verfügbar sind. Auch dies diene der Stärkung und der Verankerung des Schweizer Tilsiters als bedeutender Schweizer Käse, betonte Peter Rüegg.

Export in den EU-Raum schwierig

Der 2015 neu eingeführte Export-Käse SWIZZROCKER hat die ehemalige Menge AlpenTilsiter egalisiert. Trotzdem resultieren unter dem Strich deutliche Absatzverluste gegenüber 2015, dem Übergangsjahr, in welchem sowohl der alte AlpenTilsiter wie auch der neue SWIZZROCKER unterstützt wurden. Besonders erschwerend sei die nach wie vor sehr hohe Preisdifferenz zwischen exportiertem Schweizer Sortenkäse gegenüber billigem, lokalem EU-Käse. Im Export gehe es nun primär um eine Verbesserung der Distribution in den relevanten Deutschen Käsetheken. Hier zählt die Sortenorganisation weiterhin auf die Expertise von Switzerland Cheese Marketing bzw. deren Tochterorganisation in Deutschland. Der Fokus bleibt auf verschiedenen verkaufsfördernden Massnahmen direkt am Verkaufspunkt.

Ausgeglichene Finanzen

Die Sortenorganisation Tilsiter legte einen planmässigen Abschluss mit ausgeglichenem Ergebnis vor. Bestätigt wurden die Tilsiter-Organen, die bis 2019 gewählt sind: Die bisherigen Mitglieder der Tilsiter-Kommission, Frank Zellweger als Präsident sowie die Thalmann Treuhand AG als Revisionsstelle.

Käser ausgezeichnet

Als Abschluss der Gesellschafterversammlung wurden die fünf besten Rohmilchtilsiter-Käsereien prämiert. Sie haben sich im vergangenen Jahr durch ausserordentlich hohe und konstante Qualitäten ausgezeichnet und bilden damit ein wichtiges Rückgrat für den Schweizer Tilsiter. In der Reihenfolge entsprechend ihrer Jahrespunktzahlen sind dies: Käserei Maseltrangen, Paul Hug; Käserei Brägg Bazenheid, Thomas Manser; Käserei Schloss Herdern, Arnold Banteli; Käserei Warthausen Schänis, Michael Landolt und Käserei Dammi Neu St.Johann, Heinz Habegger.

Kontakt/Medienunterlagen

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 53, M 079 600 36 55, Fax 071 846 68 00
www.ethcom.ch / peter.thoma@ethcom.ch

BILDER



Die besten Rohmilch-Tilsiter-Käsermeister des Jahres 2016:
v.l.n.r. Käserei Maseltrangen, Paul Hug; Käserei Bräagg Bazenhaid,
Thomas Manser; Käserei Schloss Herdern, Arnold Bänteli; Käserei
Warthausen Schänis, Michael Landolt; Käserei Dammi Neu St.Johann,
Heinz Habegger.



Gehört zu den wirksamen Marketingmassnahmen der
Sortenorganisation Tilsiter: Die neue Rezeptbroschüre mit zwölf
feinen Tilsiter-Rezepten, unterstützt mit zwölf Videos als
Kochanleitung.



Für angeregte Unterhaltung war bei den Genossenschaf tern gesorgt:
Zunehmende Käse-Importe in der Schweiz sorgen für starke
Konkurrenz.