

(2074 Zeichen, mit Leerzeichen, inkl. Titel)

Tilsiter legt Rechenschafts- und Tätigkeitsbericht vor

An der 40. Gesellschafterversammlung vom 02. Mai informierte die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland über das vergangene Jahr 2017 und stellte ihre Massnahmen für das Jahr 2018 vor.

WEINFELDEN. Gemäss den Ausführungen des Geschäftsführers der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH, Peter Rüegg, wurden die deutlichen Verluste beim Roten Tilsiter durch die annähernd stagnierende Menge beim Grünen und das leichte Wachstum beim Gelben Tilsiter abgefedert auf insgesamt Minus 3.4 %.

Schwierige Rahmenbedingungen

Die Rahmenbedingungen für Schweizer Sortenkäse haben sich weiter verschlechtert. In einem zunehmend fragmentierten Markt verteilt sich ein praktisch konstanter Pro-Kopf-Konsum auf ein zunehmendes Überangebot an freien Käsesorten und Tilsiter-Imitaten. Auch die zunehmende Verwertung von Überschusmilch zu Käse und die laufend ansteigenden Importmengen stellen Tilsiter vor besondere Herausforderungen.

Marketingmassnahmen 2018

Im Jubiläumsjahr 125 Jahre Schweizer Tilsiter werden mit verschiedenen Zusatzmassnahmen nahe beim Konsumenten neue Akzente gesetzt. Zu den traditionellen On-Pack Promotionen, Publikumsmessen und Verkostungen am POS präsentiert sich Tilsiter zusätzlich an 36 Mall-Promotionen in grossen Einkaufszentren und speziellen Sampling-Aktionen an den 6 grössten Schweizer Bahnhöfen. Hier werden mit einem starken Tilsiter-Auftritt rund 70'000 Samples an begeisterte Konsumenten verteilt. Dazu kommt der neue TV-Spot, welcher das Thema Authentizität vom Schweizer Tilsiter kommuniziert.

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. Ausgezeichnet wurden: Käserei Maseltrangen, Paul

Hug; Käserei Dozwil, Paul Koch; Käserei Schloss Herdern, Arnold Bänteli; Käserei Mühlrüti, Michael Küenzle; Käserei Rietwies, Sternenberg, Urs Preisig.

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

BILD



Die besten Rohmilch-Tilsiter-Käsermeister des Jahres 2017:
v.l.n.r. Arnold Bänteli, Käserei Schloss Herdern; Paul Hug, Käserei
Maseltrangen; Michael Küenzle, Käserei Mühlrüti; Paul Koch, Käserei
Dozwil nahmen das Goldvreneli von Walter Jäggi (r.), SO Tilsiter,
entgegen. Nicht im Bild: Urs Preisig, Käserei Rietwies, Sternenberg.