

(5'868 Zeichen, mit Leerzeichen, inkl. Titel)

Tilsiter zeigt wahre Grösse

St.Gallen Kein Pathos, keine Nostalgie: Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland feierte ihr 125-Jahr-Jubiläum mit Humor und bot Mitbewerbern und Marktpartnern eine spannende Plattform.

Thomas Widmer

In seiner Begrüssung zum Fachpodium «Schweizer Käse – quo vadis?» lobte Frank Zellweger, Präsident der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland, den Tilsiter als «Schweizer Handwerk», das sich in einem anspruchsvollen Umfeld immer noch selbstbewusst behauptet. Anschliessend äusserten sich unter der Moderation des «Alimenta»-Chefredaktors Roland Wyss vier Fachreferenten – allesamt ursprünglich gelernte Käsermeister – aus ihrer beruflichen Perspektive zur aktuellen Lage im Milch- und Käsemarkt Schweiz. «Von der gelben zur grünen Schweiz» – so umschrieb der ehemalige Leiter der Molkereischule Zollikofen, Alfred Hofer, die Entwicklung der Schweiz im 19. Jahrhundert. Wegen der immer günstigeren Getreideimporte wichen die Kornfelder im Mittelland der Graswirtschaft; das Käsereihandwerk verlagerte sich von der Alp ins Tal. Eine besondere Bedeutung habe der Tilsiter während des Ersten Weltkriegs gehabt. Da diese robuste Sorte über ein günstiges Verhältnis zwischen verarbeiteter Milch und produziertem Käsevolumen ermögliche, habe man deren Produktion gezielt hochgefahren. Heute sei der Schweizer Tilsiter Opfer des eigenen Erfolgs, da viele Nachahmerprodukte mit regionalen Labels das Original aus Theke und Regal verdrängten. «Als Thurgauer hoffe ich, dass der Schweizer Tilsiter seinen Platz auf der Käseplatte weiterhin behaupten kann.»

Billige Namensvettern erschweren Export

Als Präsident der Sortenorganisation Le Gruyère Switzerland zählte Oswald Kessler Faktoren auf, die diese Sorte so erfolgreich machen. «Ohne Rücksicht auf Partikularinteressen haben wir schon früh damit

begonnen, die Menge konsequent nach den Marktbedürfnissen zu steuern, das hat uns in der Preisgestaltung weniger erpressbar gemacht.» Ein weiterer Trumpf ist die starke Marke. Der Name Gruyère ist weltweit einzigartig und in 52 Ländern als Marke geschützt. In diesem Punkt hat es der Tilsiter schwerer. Sein Name leitet sich von einer ehemaligen deutschen Stadt ab. In etlichen europäischen Ländern gibt es billige Käsesorten unter dem Namen «Tilsiter». Diese erschweren den Export von hochwertigem Schweizer Tilsiter, weil es äusserst aufwendig ist, den Konsumenten den Unterschied zu zeigen.

«Bei Nestlé-Produkten würdet ihr euch nicht trauen»

«Wenn sich die gesamte Schweizer Milch- und Käsebranche ausschliesslich für ein einheitliches Bio-Label, das auch das Tierwohl berücksichtigt, durchringen könnte, müssten wir keine demütigenden Preiskämpfe mehr führen», zeigte sich Fredy Bieri, Geschäftsführer der Natürli Zürioberland AG, überzeugt. Bio liege im Trend, und der Konsument sei bereit, mehr dafür zu bezahlen. Dem pflichtete auch sein Nachredner Martin Siegenthaler bei, der bei Coop für den Käseeinkauf verantwortlich ist. Zudem müssten sich die Sorten mehr nach den Bedürfnissen der Konsumenten ausrichten, sowohl in der Darreichungsform als auch im Packungsdesign. In der anschliessenden Diskussionsrunde schlug Siegenthaler ein rauer Wind entgegen. Oswald Kessler ärgerte sich über die Neigung der Grossverteiler, die Marke von Sortenprodukten zu verschleiern. «Ihr verkauft Markenkäse wie namenlose Handseife. Bei Nestlé-Produkten würdet ihr euch das niemals erlauben.»

«Auf weitere 125 Jahre»

Beim anschliessenden Festakt ging es unbeschwert zu. Preiskampf und Mengenüberschüsse schienen vergessen zu sein. Die Illoyalität mancher Käser, die zusätzlich zum Sortenkäse identischen, regional gelabelten Käse herstellen und damit die eigene Marke kannibalisieren, ebenso. Zwei charmante Tilsiter-Kühe führten mit Humor durch den Abend, der vom St.Galler Chäserchörli und prägnanten Grussadressen bekannter Persönlichkeiten bereichert wurde. So wünschte sich die Thurgauer Regierungsratspräsidentin Cornelia Komposch, dass der Tilsiter seinen festen Platz auf dem Zmorgetisch behalte. SMP-Präsident Hanspeter Kern stellte fest, dass die Schweizerischen Milchproduzenten inklusive

Vorgängerorganisation vier Jahre jünger seinen als der Schweizer Tilsiter. Fromarte-Präsident Hans Aschwanden würdigte den Schweizer Tilsiter als «Käse mit Migrationshintergrund», und Marc Heim, Geschäftsleiter der Emmi Schweiz AG, mahnte zur Solidarität zwischen den Akteuren in der milchproduzierenden und -verarbeitenden Branche. Einen besonderen Glanzpunkt setzte der Vokalakrobat Martin O., der mit etlichen Ohrwürmern das Geburtstagskind virtuos und witzig besang, ergänzt von den Tilsiter-Kühen, die in einer Zeitreise die Geschichte des «ausgewanderten und wieder eingewanderten Schweizers» auf unterhaltsame Art aufleben liessen. Das Fazit der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland, die das Jubiläum mit Witz und souveräner Gastfreundschaft beging: «Auf weitere 125 Jahre».

Als Tilsiter-Kühe auf der Bühne

«Was hast du am 22. Juni vor?» «Nichts, ausser dass ich in St.Gallen bin.» Was für ein Zufall. Nicole, die in Prag Master in International Business studiert, ist ausgerechnet am Tag der Tilsiter-Jubiläumsfeier ins St.Gallen. Beste Gelegenheit, sie als Grüne Tilsiter-Kuh zu engagieren. Sara, die sich hinter dem Fell der Roten Kuh verbirgt, hat Nicole 2012 an einem Poetry Slam in Flawil kennengelernt. «Wir beide sind klein und können luut schnore», beschreiben sie ihre Gemeinsamkeit. Frauen als Kühe – ist das nicht ein Fall für «Me too»? «Überhaupt nicht», lachen die beiden. «Wir finden die Tilsiter-Kühe einfach sympathisch. Sie sind ein Stück Heimat. Wir sind stolz, in ihre Rollen zu schlüpfen», bekennen sie und schmunzeln: «Auch wenn's im Fell ziemlich schwül ist und die riesen Kuhgrinden bedrohlich wackeln.»

Bilder



Nicole und Sara – zwei junge Frauen verkörperten die Tilsiter-Kühe und führten durchs Jubiläumsprogramm «125 Jahre Schweizer Tilsiter». Bild: Daniel Ammann



Martin O. spielt eine Trompetenspur auf seinen Symphonium. Bild: Daniel Ammann



Die Tilsiter-Kühe präsentieren den Holzhof, wo Otto Wartmann 1893 den ersten Schweizer Tilsiter herstellte. Bild: Daniel Ammann



Die Tilsiter-Kuh freut sich auf die rund 300 Gäste.
Bild: Daniel Ammann



Leidenschaftliche Diskussionen im «Tilsiter-Land», von links: Oswald Kessler, Präsident SO Gruyère Switzerland, Fredy Bieri, Geschäftsführer Natürli Zürioberland AG, Roland Wyss, Chefredaktor «Alimenta», Alfred Hofer, ehemaliger Leiter der Molkereischule Zollikofen, Martin Siegenthaler, Einkauf Käse Coop.
Bild: Daniel Ammann

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