

## **Marktlage kritisch – Appenzeller® Käse zeigt Konstanz**

**1. April 2016, Uzwil/Appenzell \*\*\* Schwieriges Marktumfeld, neue Produkte, gesicherte Herkunft: Kurzum Appenzeller® Käse erlebte ein bewegtes Geschäftsjahr. Es begann mit der Aufhebung des Euro-Mindestkurses durch die Schweizerische Nationalbank am 15. Januar 2015. Dies rüttelte die ganze Käsebranche auf. Mit gleich zwei neuen Produkten kam Appenzeller® Käse letztes Jahr auf den Markt: Appenzeller® für Raclette sowie Appenzeller® Edel-Würzig. Zwei Neulinge, die durch ihre ganz besondere Würzigkeit schon heute eine grosse Fangemeinde haben. Durch eine Gensequenz ist der Appenzeller® Käse nun in allen Produkten klar nachweisbar. Eine bahnbrechende Neuheit, die der Marke Appenzeller® mehr Sicherheit innerhalb der Produkte Nachverfolgbarkeit bietet.**

An der 19. Gesellschafterversammlung der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH wurde das Geschäftsjahr 2015 beleuchtet und zwei neue Mitglieder in die Geschäftsführung gewählt. Stefan Müller, Landeshauptmann aus Appenzell Innerrhoden ersetzt Lorenz Koller und Walter Aeschlimann, Leiter Produktion Emmi Schweiz AG übernimmt das Amt von Leonard Wey. Die Geschäftsführung ist überzeugt zwei äusserst kompetente Nachfolger gefunden zu haben und dankt den beiden abtretenden Mitgliedern für ihr Engagement in den letzten Jahren. Das vergangene Geschäftsjahr begann für die Sortenorganisation für Appenzeller Käse GmbH mit einem Paukenschlag. Am 15. Januar 2016 beschloss die Schweizer Nationalbank die Untergrenze von CHF 1.20 des Eurokurses gegenüber dem Schweizer Franken nicht mehr zu verteidigen. Dies führte zu einem unverzüglichen Absturz des Europreises und bedeutete Parität mit dem Schweizer Franken. Über Nacht verteuerte sich der Käseexport im EU-Raum um 20 Prozent und gleichzeitig verbilligte sich der Import um 17 Prozent. Da gut 60 Prozent des Appenzeller® Käses exportiert wird, war die Lage bedrohlich. Die Geschäftsführung handelte schnell: Preissenkung auf den Preis ab Käserei, 20 Prozent Produktionseinschränkung für den Monat Februar und absatzfördernde Werbemassnahmen im Euroraum waren die Eckpunkte des Massnahmenpaketes. Mit einem Rückgang von 3.2 Prozent hat sich der Appenzeller® Käse respektabel auf dem Euromarkt behauptet. Im Geschäftsjahr 2015 wurden insgesamt 8735 Tonnen produziert. Verglichen mit dem Vorjahr von 9028 Tonnen ergibt das ein Minus von 3 Prozent.

## **Produkte und Innovationen**

Mit Fug und Recht kann das Jahr 2015 für Appenzeller® Käse als Jahr der Innovationen betrachtet werden. Mit dem Appenzeller® Edel-Würzig und dem Appenzeller® für das würzigste Raclette wurden gleich zwei von Grund auf neue Premiumprodukte lanciert. Zwei Spezialitäten, die es in sich haben. Sie überzeugen durch höchste Qualität und besondere Würzigkeit. Der Appenzeller® Edel-Würzig wird über neun Monate gepflegt. Sein Geschmack ist überaus würzig und pikant aber doch crémig und ausgewogen. Raclettekenner suchen eine würzige Alternative: Mit dem gut gereiften Appenzeller® für Raclette finden sie ein Rohmilch Raclette von erster Klasse. Beste Qualität und ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis bereichert nun jede Racletterunde.

## **Intelligenter Käse-Kopierschutz**

Hat man eine Marke etabliert, wird deren Schutz immer wichtiger. Imitate richten neben finanziellem Schaden für das Unternehmen wegen der minderwertigen Ware auch immer einen Imageschaden an. Deshalb hat Appenzeller® Käse im Jahr 2015 den Schutz des Produktes erhöht. Neben der Kaseinmarke, die bereits seit zehn Jahren an jedem Käse angebracht wird, hat Agroscope für Appenzeller® Käse in den letzten fünf Jahren einen Herkunftsnachweis entwickelt, der auf Milchsäurebakterien beruht. So kann unabhängig von der Angebotsform (Laib, Scheiben, Reibkäse etc.) der Nachweis erbracht werden, dass es sich um einen originalen Appenzeller® Käse handelt – oder eben nicht. Bei diesen Milchsäurebakterien handelt es sich nicht um einen Zusatzstoff. Sie stammen aus der natürlichen Rohmilchflora und bilden sozusagen das Erbgut des Appenzeller® Käses. Die ermittelten einzigartigen Gensequenzen lassen sich in einem Laborverfahren nachweisen und damit eindeutig und allein dem Appenzeller® Käse zuordnen. Eindeutiger geht ein Herkunftsnachweis nicht.

Anzahl Zeichen inkl. Leerzeichen: 4'239

Weitere Informationen:

SO Appenzeller Käse GmbH

Christoph Holenstein, Direktor

Poststrasse 12

9050 Appenzell

Tel. 071 788 30 40

Fax 071 788 30 45

c.holenstein@appenzeller.ch