



## Editorial

Carol Aschwanden

Seit HOCHDORF Ende August angekündigt hat, dass sie eine Käuferin gefunden hat, ist das Thema in den Medien beinahe ein «Dauerbrenner». Wenn die angekündigte ausserordentliche Generalversammlung HOCHDORF Holding AG am 18. September 2024 durchgeführt wird, ist die vorliegende ZMP info gerade im Druck. Was für die ZMP (Invest AG) in Bezug auf den Lösungsansatz der angeschlagenen Firma wichtig ist, erfahren Sie im Frontartikel nebenan.

Herbstzeit ist auch cheese-festival-Zeit. Wir haben dieser info das cheese-festival-Programm beigelegt. cheese-festival gibt den hochwertigen und traditionellen Schweizer Käsespezialitäten ein Gesicht und bringt Käseproduzenten und Konsumentinnen und Konsumenten zusammen.

Der Absatz von Schweizer Käse stotterte in letzter Zeit. Umso wichtiger sind Absatzförderungsmassnahmen wie zum Beispiel das cheese-festival oder die Swiss Cheese Awards, welche Anfang Oktober 2024 in Lugano verliehen werden.

Wie sich das Käse-Konsumverhalten verändert, und was das für unsere hochwertigen Sortenkäse heisst, ist Thema an der diesjährigen Käsereitagung ZMP vom 21. November 2024. Sie finden das Programm mit Anmeldetalon ebenfalls in der Beilage zu dieser info.

## HOCHDORF im Fokus der Schweizer Milchwirtschaft

**HOCHDORF hat die ZMP (Invest AG) auch im Verlauf des Sommers stark beschäftigt. Jedoch waren auch andere Themen für die ZMP wichtig, wie zum Beispiel die Überprüfung der Aufteilung der Transportkosten Milch.**

Pirmin Furrer

### Angestrebte Lösung für HOCHDORF im Sinne der Schweizer Milchwirtschaft

Der Verwaltungsrat der HOCHDORF Holding AG hat Ende August 2024 eine Käuferin für das Tochterunternehmen HOCHDORF Swiss Nutrition (HSN) präsentiert. Mit diesem Schritt soll das operative Geschäft der HOCHDORF-Gruppe auf ein neues finanziell solides Fundament gestellt werden.

Für die ZMP (Invest AG) ist wichtig, dass der Standort Sulgen samt Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit der angestrebten Lösung bestehen bleibt. Für den Standort Hochdorf soll die Produktion, wie bereits früher kommuniziert, Ende 2026 eingestellt werden. Die ZMP ist davon nicht mehr betroffen, da wir seit Mitte 2022 keine Milch mehr direkt an die Hochdorf-Gruppe verkaufen. Für den Standort Sulgen hat uns die Käuferin versichert, dass die notwendigen Investitionen getätigt würden, damit die Milchverarbeitung reibungslos weiterlaufen kann.

### HOCHDORF ist systemrelevant

Die HSN verarbeitet rund sieben Prozent der Schweizer Milchmenge und ist daher für die Schweizer Milchwirtschaft systemrelevant.

Die angestrebte Lösung bedeutet, dass die Aktionäre der HOCHDORF Holding AG mit einem Totalabschreiber rechnen müssen. Die entsprechenden Wertberichtigungen haben wir in den vergangenen Jahren bereits gemacht. Diese Schritte waren schmerzlich. Ein Trost bleibt. Mit der präsentierten Lösung soll die Verarbeitungskapazität weiterbestehen. Die HSN will mit neuer Kraft versuchen, den Bereich Babynahrung auszubauen. Das ist positiv für die Schweizer Milchwirtschaft und vor allem für die Schweizer Milchproduktion.

### Überprüfung der Aufteilung der Transportkosten Milch ZMP

Die Kosten für den Milchtransport sind eine grosse Position in unserer Genossenschaftsrechnung. Darum ist es wichtig, dass wir in regelmässigen Zeitabständen überprüfen, ob wir Optimierungspotenzial haben und auch, ob unsere Transporttarife marktgerecht sind.

Aus diesem Grund gibt es immer wieder Ausschreibungen der Transportgebiete. Es kommt daher auch von Zeit zu Zeit zu Veränderungen bei den beauftragten Transporteuren. Dank dieser Veränderungen können wir Synergieeffekte mit Milchhandelsorganisationen erzielen, welche die Milch angrenzend sammeln und den gleichen Transporteur beauftragen. Das hilft, weitere Kosten zu senken und einen Beitrag für die CO<sub>2</sub>-Reduktion zu erreichen.

### System ZMP ist gut austariert

Andererseits stellt sich die Frage, wie die Transportkosten auf die verschiedenen Produzentengruppen verteilt werden. Die Geschäftsstelle hat aufgrund von diversen Anregungen, unter anderem auch durch die Präsidentenkonferenz ZMP, den Transportkostenanteil und die Lademengenzuschläge überprüft. Das Fazit dieser Überprüfung ergab, dass das System Ladehaltpauschale und Lademengenzuschlag, verglichen mit den effektiven Kosten bei der ZMP, ausgeglichen ist. Der Lademengenzuschlag ist im Vergleich zu anderen Milchkäufern auch wettbewerbsfähig.

Der Vorstand und auch die Präsidentenkonferenz ZMP haben diese Überprüfung ebenfalls positiv beurteilt. Wichtig war für alle Parteien der Grundsatz, dass der Standort und die Lage des Milchbetriebes nicht entscheidend sind für die Aufteilung der Transportkosten.

# PFAS-Belastung bringt Unsicherheiten bei Milchproduzenten

**PFAS (Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen) sind schwer abbaubare Chemikalien und belasten Grundwasser und Böden weltweit. PFAS in hoher Konzentration können sich negativ auf die Gesundheit auswirken.**

Pirmin Furrer

Eine Medienmitteilung von Ende August 2024 über punktuell zu hohe PFAS-Belastung des Bodens im Norden des Kantons St. Gallen hat die Medienlandschaft in der ganzen Schweiz aufgeschreckt. Das Fleisch von dort weidenden Tieren überschreitet teilweise die Höchstwerte. Eine Blickschlagzeile hat im Nachgang ungeniessbares Rindfleisch auf dem Titelbild erscheinen lassen.

## Um was geht es?

PFAS bedeutet ausgeschrieben «Per- und polyfluorierte Alkylverbindungen». Diese fluorierten Verbindungen kommen nicht natürlich vor und werden seit Ende der 1940er Jahre hergestellt. Die wasser-, fett- und schmutzabweisenden Eigenschaften werden in vielen industriell hergestellten Produkten eingesetzt (Kosmetika, Textilien, Skiwachs, Feuerlöschmittel usw.). Der Kan-

ton St. Gallen vermutet als Ursache in vielen Fällen Klärschlamm aus Abwasserreinigungsanlagen, der mit PFAS belastet war. Klärschlamm durfte bis 2006 als Dünger auf landwirtschaftlichen Flächen ausgebracht werden.



© BAFU: In diesen Produkten stecken PFAS

## Sicherheit der Bevölkerung im Fokus

Für die betroffenen Landwirtschaftsbetriebe bedeuten diese Befunde starke Einschränkungen in der Produktion. In der Schweiz kennen wir PFAS-Höchstwerte

beim Fleisch seit August 2024; für die Milch bestehen (noch) keine Höchstwerte.

In Deutschland wurden Blutproben von jungen Erwachsenen ausgewertet, welche belegen, dass die PFAS-Belastung in den letzten Jahrzehnten deutlich abgenommen hat. Die Blutwerte zeigten in den 1990-/2000-er Jahren die höchsten Werte.

Wichtig scheint uns, dass wir diese Belastung ins richtige Licht rücken können. Es sind nicht die Pflanzenschutzmittel der Landwirtschaft, welche diese Höchstwerte verursachen. Es sind Abfallprodukte aus dem Alltag, die nun diese hohe PFAS-Belastung ausgelöst haben. Speziell im Kanton St. Gallen sind nach einem Brandfall spezifische Untersuchungen vorgenommen worden.

Für den Moment zeigt sich, dass es im Norden des Kantons St. Gallen belastete Flächen gibt. Wir gehen davon aus, dass wir nur punktuell, aber mit keiner grossflächigen Belastung rechnen müssen.

# Änderungen Instrumente der Branchenorganisation (BO) Milch

**Es erfolgt eine Abstimmung betreffend zweier wichtiger Änderungen bei zwei Instrumenten der BO Milch.**

Pirmin Furrer

Die ausserordentliche Delegiertenversammlung der BO Milch wird am 19. September 2024 über zwei wichtige Änderungen bei zwei Instrumenten der BO Milch abstimmen. Die Entscheidung wird wohl bereits gefällt sein, wenn Sie diese ZMP info lesen. Wir gehen heute davon aus, dass die benötigten Quoten für die beantragten Traktanden erreicht werden.

## Fonds Rohstoffausgleich

Zum einen ist der Fonds Rohstoffverbilligung ein wichtiges Instrument bzw. Bestandteil für die Stabilität im Schweizer Milchmarkt. Der Fonds sorgt dafür, dass Milch aus dem höherpreisigen A-Segment abgesetzt werden kann. Mit der Änderung setzt die BO Milch neue Anreize, um den Absatz für Milchprodukte in der Lebensmittelindustrie für den Export zu fördern. Ebenfalls werden mit diesen Anpassungen im Export gleich lange Spiesse zwischen Käse und den anderen Milchprodukten erreicht.

## BRANCHENORGANISATION MILCH BO MILCH - IP LAIT - IP LATTE

Die wichtigste Anpassung im Fond Rohstoffverbilligung sind:

- Erhöhung der max. Stützung auf 28 Rp./kg Milch (vorher 25 Rp.)
- Fusion von Hauptbox und Marktentwicklungsbox
- Möglichkeit Finanzmittel zu Gunsten der Regulierung zu transferieren
- Zusätzliche Stützung zur Abwehr von Veredelungsverkehr im Bereich Milchfett

## Fonds Regulierung

Im zweiten Instrument, dem Fonds Regulierung, sollen neu drei Phasen in Abhängigkeit der Situation im Milchfettmarkt festgelegt werden. Diese werden wie folgt definiert:

- Phase I: Unterversorgung/Gleichgewicht von Butter
- Phase II: Leichte und mittlere Überversorgung von Butter
- Phase III: Hohe Überversorgung von Butter

Die drei Phasen unterscheiden sich formell dadurch, dass die Stützung nur für Milcheiweiss (Phase I), für Milcheiweiss und Milchfett (Phase II) und nur für Milchfett (Phase III) gewährt wird. Für den Fonds Regulierung werden im Normalfall 20 Prozent der Gesamtmittel zugeteilt. Auch aus diesem Fonds besteht bereits heute die Möglichkeit, Finanzmittel zu Gunsten des Fonds Rohstoffausgleich zu übertragen.

Aufgrund der hohen Butterlager haben die Produzentenvertreter der BO Milch im Nachgang nun beantragt, dass die Möglichkeit für die Unterstützung von Butterexporten nach dem neuen Regime bereits ab 1. Oktober 2024 in Kraft gesetzt werden soll. So können bereits Butterexporte im laufenden Jahr 2024 realisiert werden. Dies ist sinnvoll, da die Butterpreise in Europa aktuell sehr hoch sind.

Die Änderungen der BO Milch-Instrumente soll helfen, dass wir in der Zukunft zeitgerechter auf Bewegungen am Markt agieren können.

# Milchpreise ZMP ab 1. Oktober 2024

*Die Preise Milch Suisse Garantie und Biomilch Knospe bleiben stabil.*

André Bernet

## Marktsituation international

In der EU war die Milchproduktion im Juni mit +0.9 Prozent leicht über Vorjahr. Die Preise für Butter haben im September auf hohem Niveau etwas nachgegeben. Die Preise für Voll- und Magermilchpulver haben Anfang September etwas zugelegt. Die Preise für Schnittkäse in Deutschland legen bei tiefen Lagerbeständen zu. Der Kieler Rohstoffwert hat im August mit +2.9 Cents auf 48.7 Cents gegenüber dem Vormonat deutlich zugelegt.

## Marktsituation Schweiz

Die Schweizer Milchproduktion lag im Juli um 0.1 Prozent unter Vorjahr. Das Butterlager lag in der Kalenderwoche 36 bei 7'532 Tonnen (Vorjahr 4'317 Tonnen).

Damit hat das Butterlager eine Höhe erreicht, wo eine Normalisierung nur noch durch eine gemeinsame Abräumung möglich ist. Es gilt hier möglichst rasch und unkompliziert von der aktuell guten Preissitu-

ation im Ausland zu profitieren und solidarisch den Abbau respektive Export auf den Weltmarkt zu finanzieren. Die Käseexporte waren im Juli um 6.9 Prozent über Vorjahr, kumuliert seit Anfang Jahr um 8.2 Prozent. Das Wachstum wurde allerdings vor allem mit Industrie- und Massenprodukten realisiert. Der B-Preis wird im Oktober aufgrund der gestiegenen Magermilchpulverpreise etwas zulegen. Die Preissteigerung wird jedoch deutlich abgebremst durch den aktuell sehr schwachen Dollar. Die Absatzsituation auf dem Schweizer Milchmarkt bleibt weiterhin sehr angespannt. Bereits im 4. Quartal 2024 werden Vertragsmengenkürzungen umgesetzt, für 2025 werden weitere massive Volumenkürzungen erwartet. Stürmische Zeiten stehen bevor.

## Milchproduktion ZMP

Die Milchproduktion der ZMP-Lieferanten Milch Suisse Garantie lag im August um 2.7 Prozent über dem Vorjahreswert. Die Biomilchproduktion war hingegen um 0.8 Prozent unter Vorjahr.

## Milchpreise ZMP

	September 2024	ab 1. Oktober 2024
<b>Milch Suisse Garantie</b>		
Basispreis	63.0 Rp./kg	63.0 Rp./kg
Milch a. MVM	51.0 Rp./kg	51.0 Rp./kg
<b>Biomilch Knospe</b>		
Basispreis	94.0 Rp./kg	94.0 Rp./kg
Milch a. MVM	94.0 Rp./kg	94.0 Rp./kg

## Milchpreis ZMP

Der Basispreis für Milch Suisse Garantie bleibt im Oktober unverändert. Damit wird die per 1. August zeitlich begrenzte Preiserhöhung von 1 Rappen für einen weiteren Monat beibehalten. Dies zum weiteren Abbau von aufgelaufenen Überschüssen im Milchgeschäft ZMP. Der Preis ausserhalb Monatsvertragsmenge bleibt unverändert.

Die Milchpreise für Biomilch Knospe bleiben im Oktober ebenfalls unverändert.

# Bleibende Erinnerungen für geehrte Milchproduzenten

*Am 23. August 2024 wurden die Milchproduzenten mit 20, 25, 30 und 35 Jahren einwandfreier Milch zusammen mit ihren Partnerinnen zu einem Ausflug eingeladen.*

Jörg Kenel, Teilnehmer

Um 9 Uhr wurden wir beim Torbogen vor dem Bahnhof Luzern durch Präsident Thomas Grüter und Geschäftsführer Pirmin Furrer willkommen geheissen. Die Herkunft der Reisegruppe verteilte sich über das gesamte Einzugsgebiet der ZMP, es konnten erste Kontakte geknüpft oder aufgefrischt werden.

Bei strahlend schönem Wetter fuhren wir mit dem Kurschiff Richtung Alpnachstad. Mit Kaffee und Gipfeli haben wir unsere schöne Landschaft bestaunt und angeregte Gespräche geführt. In Alpnachstad angekommen, beförderte uns die steilste Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus, wo wir zu einem Apéro geladen wurden.

Im grossen Saal des historischen Berg-hotels Pilatus Kulm durften wir ein reichhaltiges und köstliches Mittagessen einnehmen, welches durch aufmerksames und freundliches Personal serviert wurde. Im Anschluss bot sich freie Zeit für den Auf-



*Die geehrten Milchproduzenten mit Partnerinnen auf dem Pilatus.*

enthalt auf dem Gipfel. Bei bester Sicht konnten wir den Ausblick geniessen und in zahlreichen Fällen auch nach Hause oder zumindest in die nähere Heimat schauen. Gegen 15.30 Uhr brachte uns die Luftseilbahn zur Fräkmüntegg, anschliessend erreichten wir unseren morgendlichen Startpunkt mit Gondelbahn, kurzem Fussmarsch und Fahrt mit dem Linienbus.

Passend zum Ausflug wurden wir ein paar Tage später noch mit einem Ge-

schenkpaket überrascht. So können wir uns beim Genuss dieser Leckerbissen nochmals an diesen wunderschönen Ausflug erinnern. Es ist mir ein Anliegen, im Namen aller Reiseteilnehmenden den verantwortlichen Personen herzlich zu danken. Eine solche Einladung ist nicht selbstverständlich und bleibt in bester Erinnerung. Ebenso wertvoll sind die Kontakte, die gepflegt werden konnten, insbesondere auch mit Thomas Grüter und Pirmin Furrer.

# Reminder: Termine Informationsveranstaltungen ZMP 2024

**Die Informationsveranstaltungen für die Mitglieder ZMP finden auch in diesem Jahr wieder im November 2024 statt.**

Sonja Stofer-Dörig

Die Daten für die diesjährigen Informationsveranstaltungen Mitglieder ZMP haben wir bereits kommuniziert. Rechts finden Sie nochmals die Übersicht mit den Terminen. Reservieren Sie sich schon heute das Datum in Ihrem Wahlkreis.

Eine Einladung mit den entsprechenden Details erhalten Sie als Beilage mit der ZMP info Oktober.

Wahlkreis	Versammlungsort	Datum und Uhrzeit
- Uri-Nidwalden - Obwalden	Hotel Krone, Sarnen	Mittwoch, 6. November 2024, 20.00 Uhr
- Sempachersee - Wiggertal	Festhalle Seepark, Sempach	Donnerstag, 7. November 2024, 19.30 Uhr
- Seetal-Freiamt - Schwyz-ZG-ZH-Luz.Seeg.	Braui, Hochdorf	Dienstag, 19. November 2024, 19.30 Uhr
- Entlebuch	BBZN, Schüpfheim	Mittwoch, 20. November 2024, 20.00 Uhr
- Rottal - Willisau und Umgebung - Luzern und Umgebung	Rössli ess-kultur, Wolhusen	Dienstag, 26. November 2024, 19.30 Uhr

## Und ausserdem

## Der Herbst ist cheese-festival-Zeit

**In einem Monat ist es wieder soweit. Das Käsefest Luzern steht schon bald wieder vor der Tür.**

Sonja Stofer-Dörig

### Käsefest Luzern am 19. Oktober 2024

Zu entdecken gibt es die Vielfalt an Käse aus dem Herzen der Schweiz – von noch unbekanntem Kleinbetriebs-Kreationen hin bis zum weltberühmten Sbrinz AOP oder Emmentaler AOP.

Umrahmt wird das Fest mit einem vielfältigen Programm. Schweizer Käse blickt auf eine lange Tradition zurück. Erfahre und entdecke mehr darüber im Schweizer Käse-Chalet.

Die ZMP hilft wiederum beim legendären Kuhmelkwettbewerb mit. Wir freuen uns über Ihren Besuch zwischen 09.00 bis 17.00 Uhr auf dem Kapellplatz in Luzern.

### Swiss Cheese Awards mit Käsemarkt/-fest in Lugano am 5./6. Oktober 2024

An den Swiss Cheese Awards werden jedes zweite Jahr die besten Schweizer Käsespezialitäten ausgezeichnet.

cheese-festival organisiert im Auftrag von Swiss Cheese Awards den Käsemarkt in Lugano. Im Mittelpunkt der Swiss Cheese Awards steht das traditionelle Handwerk. Käsereien aus der ganzen Schweiz schicken ihre besten Käserinnen und Käser mit ihren hochwertigsten Produkten in den Wettbewerb. Diese können auch am Käsemarkt degustiert und gekauft werden.

Im Mittelpunkt des kulinarischen Festes steht der Tessiner Alpkäse AOP. Denn kein anderer widerspiegelt die Besonderheit-

des Tessins so wie der geschmackvolle «fromaggio d'alpe ticinesi» AOP.



Die Käsefeste werden auch in diesem Jahr mit einem vielfältigen Programm umrahmt.

## Agenda

### Sitzungen Vorstand ZMP

24./25. September 2024 (Seminar)  
23. Oktober 2024  
26. November 2024  
17. Dezember 2024  
16. Januar 2025  
12. Februar 2025

### Sitzungen Präsidentenkonferenz ZMP

29. Oktober 2024  
01. April 2025

### Käsereitagung ZMP

21. November 2024, Festhalle Sempach

### Infoveranstaltungen für Mitglieder ZMP

siehe Termine oben, Seite 4

### cheese-festival Luzern

19. Oktober 2024, Kapellplatz Luzern  
(alle Käsefeste siehe cheese-festival.ch)

### ZMP am Tag der Milch 2025

12. April 2025, Kapellplatz in Luzern

### ZMP an der LUGA 2025

25. April bis 4. Mai 2025, Messe Luzern

## Impressum

### Redaktion ZMP info

Genossenschaft Zentralschweizer  
Milchproduzenten ZMP  
Friedentalstrasse 43, CH-6002 Luzern  
Tel. 041 429 39 00, Fax 041 429 39 01  
E-Mail: zmp@zmp.ch, www.zmp.ch



### Satz/Druck

Layout/Satz: ZMP  
Druck: Brunner Medien AG, Kriens



Gedruckt auf  
FSC-Recycling-  
Papier



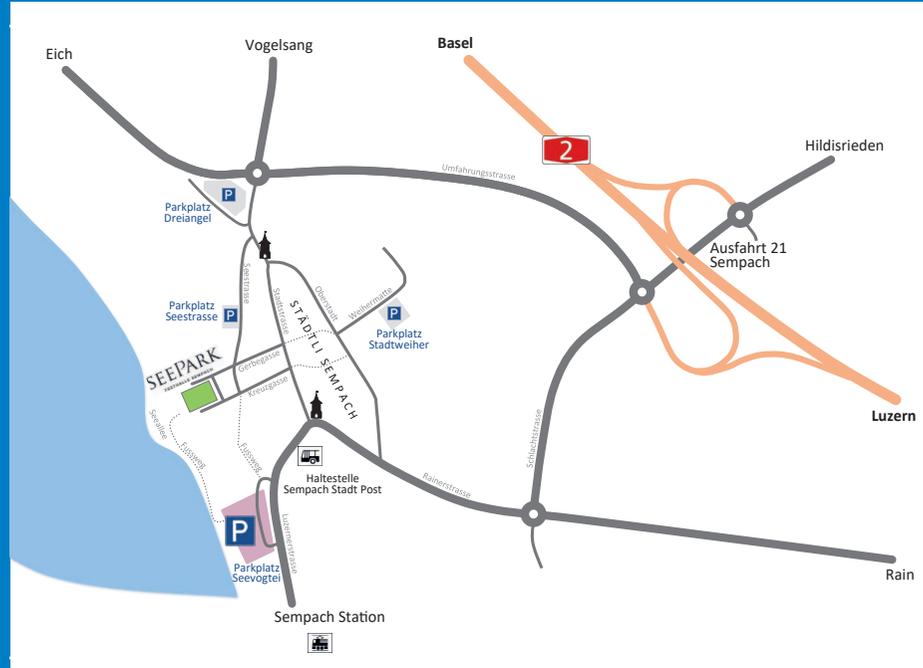
## Käsereitagung ZMP 2024 Wie verändert sich das Käse-Konsumverhalten und was heisst dies für unsere Sortenkäse?

21. November 2024  
Festhalle Seepark, Sempach

Einladung/Programm



### Lageplan



#### Anfahrt mit dem öffentlichen Verkehr:

Postauto Linie 84 (Sursee – Sempach Station – Sursee)  
Haltestelle Sempach Stadt, Post ab Bahnhof Sempach Station/Neuenkirch

#### Anreise mit dem Auto:

Zum öffentlichen Parkplatz Seevogtei:  
Luzernerstrasse 7, 6204 Sempach

## Anmeldung Käsereitagung ZMP 2024

vom 21. November 2024, 8.30 Uhr, Festhalle Seepark, Sempach

Absender/-in

Name/Vorname:

Funktion:

Adresse:

PLZ/Ort:

Anzahl Personen:

Teilnehmer/-in 1, Name/Vorname:

Teilnehmer/-in 2, Name/Vorname:

Teilnehmer/-in 3, Name/Vorname:

Wir bitten Sie, sich bis am **7. November 2024** mittels Talon per Post oder per E-Mail anzumelden.

Bei Anmeldungen via E-Mail bitte oben gewünschte Informationen an [robert.schwarz@zmp.ch](mailto:robert.schwarz@zmp.ch) senden.

«Es ist nicht die stärkste Spezies, die überlebt, auch nicht die intelligenteste, es ist diejenige, die sich am ehesten dem Wandel anpassen kann.»

(Charles Darwin)

In den letzten Jahren hat sich das Konsumverhalten in vielen Bereichen verändert – und Käse ist da keine Ausnahme. Doch was bedeuten diese Veränderungen für unsere traditionellen Sortenkäse? Und wie können sich diese darauf einstellen, um auch in Zukunft erfolgreich zu sein?

Wir laden Sie herzlich zur Käsereitagung ZMP 2024 am **Donnerstag, 21. November 2024** ein, um in die Welt des Käse-Konsumverhaltens einzutauchen. Unter dem Titel:

### «Wie verändert sich das Käse-Konsumverhalten und was heisst dies für unsere Sortenkäse?»

wollen wir gemeinsam mit unseren Referenten das Thema aus verschiedenen Perspektiven beleuchten.

#### Warum Sie teilnehmen sollten:

- **Aktuelle Trends verstehen:** Erfahren Sie, welche Trends das Käse-Konsumverhalten beeinflussen und wie sich die Vorlieben der Konsumentinnen und Konsumenten verändern.
- **Zukunft gestalten:** Diskutieren Sie mit Branchenexperten und anderen Teilnehmenden darüber, wie wir unsere Sortenkäse an die neuen Anforderungen anpassen können.
- **Wertvolle Einblicke:** Nutzen Sie die Gelegenheit, von Markt- und Käseexperten zu lernen und tiefere Einblicke in den Käsemarkt zu erhalten.
- **Netzwerken:** Knüpfen Sie wertvolle Kontakte mit anderen Fachleuten und erweitern Sie Ihr berufliches Netzwerk.

Zur Anmeldung benutzen Sie bitte die Anmeldekarte. Die Anmeldungen nehmen wir bis zum **Donnerstag, 7. November 2024** gerne entgegen. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmeranzahl begrenzt ist. Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.

## Programm und Referenten

### Käsereitagung ZMP 2024

## Wie verändert sich das Käse-Konsumverhalten und was heisst dies für unsere Sortenkäse?

**Donnerstag, 21. November**

Ort: Festhalle Seepark, Sempach

Moderation: Roland Wyss-Aerni



Die Referenten von links:

Pirmin Furrer, Leonhard Wey, Urs Schlüchter, Christian Vögtlin, Hans Aschwanden, Roland Wyss-Aerni (Moderator)

08.30 – 09.00 Uhr	Begrüßungskaffee/Gipfeli
09.00 – 09.10 Uhr	<b>Begrüßung und Einführung ins Thema</b> Pirmin Furrer, Geschäftsführer ZMP
09.10 – 09.40 Uhr	<b>Der Mensch isst, was er ist</b> Leonhard Wey, Geschäftsführer Intercheese
09.40 – 10.10 Uhr	<b>Der Wandel ist Teil des täglichen Geschäfts – nutzen wir die Chancen, die sich bieten</b> Urs Schlüchter, Direktor Emmentaler Switzerland
10.10– 10.40 Uhr	Pause
10.40 – 11.10 Uhr	<b>Entwicklung des Schweizer Käses bei Coop</b> Christian Vögtlin, Purchasing Product Manager Käse, Coop
11.10 – 11.40 Uhr	<b>Bedeutung von Sortenkäse für die Käsereien</b> Hans Aschwanden, Präsident FROMARTE
11.40 – 12.15 Uhr	<b>Fragerunde und Diskussion</b> Roland Wyss-Aerni und Referenten
12.15 – 12.20 Uhr	<b>Schlusswort</b> Pirmin Furrer, Geschäftsführer ZMP
12.20 Uhr	Stehlunch

GAS/ECR/ICR



nicht frankieren  
ne pas affranchir  
non affrancare

50284175  
168107

DIE POST



Genossenschaft Zentralschweizer  
Milchproduzenten ZMP  
Friedentalstrasse 43  
Postfach 756  
6002 Luzern



# CHEESE- FESTIVAL<sup>CH</sup>

KÄSE-PROGRAMM 2024

ALLES RUND UM  
SCHWEIZER KÄSE

- › Käsefeste
- › Vollmondfondue
- › Weitere Käse-Events

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# SPONSOREN UND PARTNER

Gold-Sponsor



**Unser  
Schweizer  
Käse**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

Bronze-Sponsor

**KÄSER TREUHAND**

persönlich. kompetent. proaktiv.



**Für die Landwirtschaft!**  
Alle Versicherungen aus einer Hand.

Event-Sponsor



**swissmilk**





# PARIS ODER LUGANO?

Paris ist dieses Jahr Gastgeber der olympischen Sommerspiele. Sportlerinnen & Sportler aus der ganzen Welt qualifizieren sich an verschiedenen Vorauscheidungen für diesen Grossevent, erst dann können sie sich in verschiedenen Disziplinen messen und um Medaillen kämpfen. Als Anerkennung werden Siegerinnen & Sieger in ihrer Heimat mit grossen Ehren empfangen.

Lugano ist dieses Jahr Gastgeber des Swiss Cheese Awards, kurz SCA. Die Teilnehmenden durchlaufen keine Qualifikation, denn für Käserinnen & Käser ist tägliche Höchstleistung eine Selbstverständlichkeit. Dennoch «kämpfen» auch sie in knapp 20 Kategorien um Gold, Silber oder Bronze. Den Gewinner/-innen winkt nebst medialer Anerkennung auch eine vermehrte Nachfrage ihrer Käse.

Können Sie nicht an den SCA in Lugano kommen? Kein Problem, denn cheese-festival organisiert diesen Herbst nebst in Lugano an sieben weiteren Orten kleine Käseolympiaden, an denen sie bestimmt künftige Siegerkäse degustieren und kaufen können.

Also, ein Besuch lohnt sich! Ich wünsche Ihnen viel Genuss.



Franz Schwegler  
Präsident «cheese-festival»



# KÄSE-KALENDER

Alle von cheese-festival organisierten Käsefeste sowie viele weitere Anlässe rund um feinen Schweizer Käse in der Übersicht.

## AUGUST 2024

---

**Bodäfahrt Urnerboden** UR  
Urnerboden, Durchführungsdatum auf [urnerboden.ch](http://urnerboden.ch)

## SEPTEMBER 2024

---

DO 05.09. **Solothurner Chäs-Tag** SO  
Solothurn, [chaestag.ch](http://chaestag.ch)

---

SA 07.09. **Käsefest Frauenfeld** TG  
Altstadt Frauenfeld, [cheese-festival.ch](http://cheese-festival.ch)

---

SA 14.09. **Alpabzug Wassen** UR  
Wassen, [wassen.ch](http://wassen.ch)

Solothurner Chäs-Tag



Alpabzug Wassen



SO	15.09.	<b>Berner Alpkäsemeisterschaft</b> Bergstation Männlichen, Grindelwald, <a href="http://casalp.ch">casalp.ch</a>	BE
SA	21.09.	<b>Käsefest Huttwil</b>	BE
SO	22.09	Marktplatz, <a href="http://cheese-festival.ch">cheese-festival.ch</a>	
SA	28.09.	<b>Käsefest Thun</b> Bälliz, <a href="http://cheese-festival.ch">cheese-festival.ch</a>	BE
SA	28.09.	<b>Alpabfahrt Kerns</b> Kerns, <a href="http://obwalden-tourismus.ch">obwalden-tourismus.ch</a>	OW
SA	28.09	<b>Entlebucher Alpabfahrt</b> Schüpfheim, <a href="http://biosphaere.ch">biosphaere.ch</a>	LU
SA	28.09	<b>Alpabfahrt Ennetbürgen</b> Ennetbürgen, Durchführungsdatum auf <a href="http://korporation-ennetbuergen.ch">korporation-ennetbuergen.ch</a>	NW



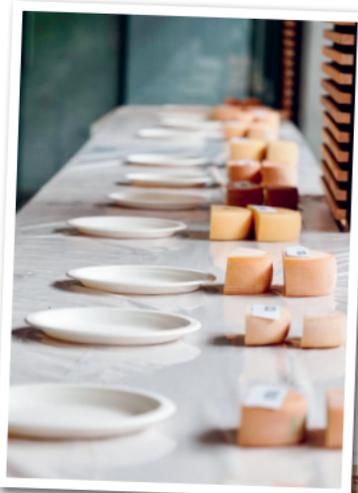
Alpabfahrt Kerns



## OKTOBER 2024

SA	05.10.	<b>Käsefest Lugano am Swiss Cheese Awards</b>	TI
SO	06.10	Riva G. Albertolli, cheese-festival.ch	
FR	11.10.	<b>OLMA Alpkäse-Prämierung</b>	SG
		Olma St. Gallen, olma.ch	
SA	12.10.	<b>Käsefest Bern</b>	BE
		Unterer Waisenhausplatz, cheese-festival.ch	
SA	12.10.	<b>Äplerfest und Äplerzmenge an der Lenk</b>	BE
SO	13.10	Lenk, lenk-simmental.ch	
SA	19.10.	<b>Käsefest Luzern</b>	LU
		Kapellplatz, cheese-festival.ch	
SA	19.10.	<b>Alpkäsewettbewerb</b>	NW
		Einkauszentrum Tellpark, nbv-obv-ubv.ch	
SA	26.10.	<b>Käsefest Appenzell</b>	AI
SO	27.10.	Im Garten des Kapuzinerklosters, cheese-festival.ch	

OLMA Alpkäse-Prämierung



Alpkäsewettbewerb



Äplerfest und Äplerzmenge Lenk

## NOVEMBER 2024

SA	02.11.	<b>Obwaldner Alpchäs-Märt</b>	OW
		Dorfplatz Sarnen, obwaldner-alpchaes.ch	
SA	09.11.	<b>Käsefest Rapperswil-Jona</b>	SG
		Seequai, cheese-festival.ch	
SA	16.11.	<b>Nidwaldner Alpchäs Märcht</b>	NW
SO	17.11.	Altes Schützenhaus, Beckenried, nidwaldner-alpkaesemarkt.ch	
SA	23.11.	<b>ÜRner Alpchäsmärcht</b>	UR
SO	24.11.	RHC Halle, Seedorf, alpkaese-uri.ch	



Obwaldner Alpchäs-Märt



ÜRner Alpchäs Märcht

regio.  
garantie

Schweiz. Natürlich.

Der rote  
Punkt für echte  
Regionalprodukte  
schweizweit.

[www.regio-garantie.ch](http://www.regio-garantie.ch)

alpina<sup>VERA</sup>  


  
CULINARIUM

DAS BESTE  
DER REGION

regio.  
garantie  
ROMANDIE

# KÄSEFEST FRAUENFELD

SAMSTAG, 7. SEPTEMBER 2024  
09.00 - 16.00 UHR  
ALTSTADT FRAUENFELD

Seit einigen Jahren ist das Käsefest zu Gast beim Herbst- und Erntefest in Frauenfeld. In der historischen Altstadt entdecken Sie traditionsreiche Klassiker wie auch spannende Neukreationen, die zeigen, dass der Thurgau weit mehr als nur Äpfel zu bieten hat.

› Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Festwirtschaft › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Agro Marketing Thurgau



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:  
**TILSITER EXTRA**



Durch seine längere Reifezeit im Käsekeller entwickelt sich sein ausgeprägter Charakter. Dieser besticht durch seine rezente kräftige Note und für einen Tilsiter typischen zartschmelzenden Teig, der auf der Zunge vergeht.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-frauenfeld](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-frauenfeld)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST HUTTWIL

SAMSTAG, 21. SEPTEMBER 2024

SONNTAG, 22. SEPTEMBER 2024

10.00 - 17.00 UHR

MARKTPLATZ

Der Käsemarkt Huttwil ist weit mehr als nur ein Markt – er ist eine einzigartige Gelegenheit, die Vielfalt des Schweizer Käses zu entdecken. Am 21. und 22. September verwandelt sich der Marktplatz Huttwil in ein Paradies für Käseliebhabende aus der ganzen Region und darüber hinaus.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Festwirtschaft
- › Musikalische Unterhaltung › Kinderattraktionen

REGIONALER ORGANISATOR: Pro Regio Huttwil



## UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION: EMMENTALER AOP



Emmentaler AOP ist ein authentischer Schweizer Käse mit unverwechselbarem Geschmack und höchster Qualität. Er ist ein Genuss für jeden Käsefan und ein unverzichtbarer Bestandteil der Schweizer Kulinarik.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-huttwil](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-huttwil)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST THUN

SAMSTAG, 28. SEPTEMBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

BÄLLIZ

Am 28. September 2024 verwandelt sich der Bälliz in Thun in ein Käseparadies. Das Käsefest Thun bietet ein einzigartiges Erlebnis für alle Sinne mit einer riesigen Auswahl an regionalen Käsespezialitäten, einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm und einer gemütlichen Atmosphäre.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Kinderattraktion
- › Verpflegung › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Ländliche Entwicklung Berner Oberland



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**BERNER  
ALPKÄSE AOP**



Alpkäse wird nur im Sommer hergestellt, wenn die Kühe auf der Alp die würzigen Kräuter grasen. Nur dann kann gehaltvolle Alpmilch gemolken und vor Ort zum würzigen Käse verarbeitet werden. Ein Käse muss danach mindestens viereinhalb Monate reifen.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-thun](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-thun)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEMARKT LUGANO

SAMSTAG, 5. OKTOBER 2024

10.00 - 22.00 UHR

SONNTAG, 6. OKTOBER 2024

10.00 - 17.00 UHR

RIVA G. ALBERTOLLI

Cheese-festival organisiert im Auftrag vom Swiss Cheese Awards den Käsemarkt in Lugano. Im Mittelpunkt der Swiss Cheese Awards steht das traditionelle Handwerk. Käsereien aus der ganzen Schweiz schicken ihre besten Käser:innen mit ihren hochwertigsten Produkten in den Wettbewerb. Welche auch am Käsemarkt degustiert und gekauft werden können.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Verpflegung

REGIONALER ORGANISATOR: Cetra Alimentari



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**TESSINER  
ALPKÄSE AOP**



Der Tessiner Alpkäse AOP ist ein halbharter fetter Käse aus roher Kuh- und/oder Ziegenmilch. Er hat ein milchiges Aroma, leicht buttrig und fruchtig mit Haselnussnuancen. Er schmeckt süss und in gereifter Form mit einer entschiedenen aromatischen Nuance.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/kaesefeste](https://cheese-festival.ch/kaesefeste)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# KÄSEFEST BERN

SAMSTAG, 12. OKTOBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

WAISENHAUSPLATZ

In der malerischen Berner Altstadt findet am 12. Oktober 2024 wieder das beliebte Käsefest statt. Ein Paradies für alle Feinschmecker und Käsefreunde, die sich auf eine einzigartige Entdeckungsreise durch die Welt des Käses begeben möchten.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Verpflegung
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Hüpfburg für Kinder
- › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: OK cheese-festival Bern / aaremilch



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

## ROTCHÄPPLI



Der Rotschmierweichkäse wird aus thermisierter Kuhmilch, vollfett mit mind. 45% Fett in der Trockenmasse hergestellt und ist eine beliebte Eigenkreation der Dorfchäsi Hofer Aarwangen.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-bern](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-bern)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.

# VOLLMONDFONDUE

Das gesellige Käse-Erlebnis bei Mondschein.  
Mehr Infos unter [vollmondfondue.ch](http://vollmondfondue.ch)



KANTON BERN

## Fondue-Erlebnis unter dem ersten Herbstvollmond

Donnerstag, 17. Oktober 2024

GASTRO  BERN

KANTON TESSIN

## Fondue-Erlebnis in Biasca

Sonntag, 15. Dezember 2024



CHEESE-  
FESTIVAL<sup>CH</sup>

# KÄSEFEST LUZERN

SAMSTAG, 19. OKTOBER 2024

09.00 - 17.00 UHR

KAPELLPLATZ

Der Käseschmaus am Vierwaldstättersee. Entdecken Sie die Vielfalt an Käsen aus der ganzen Zentralschweiz – von noch unbekanntem Kleinbetrieb-Kreationen hin bis zum weltberühmten Sbrinz AOP oder Emmentaler AOP.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei
- › Käse-Chalet von Schweizer Käse › Verpflegung
- › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**SBRINZ AOP**



Sbrinz ist ein extraharter Vollfettkäse mit 45% Fett in der Trockenmasse. Das Mindestalter für den Konsum ist 18 Monate. Der Sbrinz ist dann ideal zum Hobeln. Das volle Aroma entwickelt er ab ungefähr 22 Monaten. Je älter ein Sbrinz ist, desto aromatischer und würziger wird sein Bouquet.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-luzern](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-luzern)

**regio.**  
garantie

Schweiz. Natürlich.



# Lust auf mehr?

Testen Sie «le menu» und lassen Sie sich von einer feinen Hüttenkäse-Wähe und anderen raffinierten Rezepten mit Schweizer Zutaten inspirieren!



**Schnupper-Abo**

**5 Ausgaben für Fr. 29.-**

Jetzt bestellen unter:  
[lemenu.ch/cheese-festival](http://lemenu.ch/cheese-festival)



**le menu**

# KÄSEFEST APPENZELL

**SAMSTAG, 26. OKTOBER 2024**

**10.00 – 17.00 UHR**

**SONNTAG, 27. OKTOBER 2024**

**10.00 – 16.00 UHR**

**GARTEN KAPUZINERKLOSTER**

Zwei Tage lang geht es beim Appenzeller Käsefest fröhlich und gesellig zu. Köstlicher Käse, Alphornklänge und Volksmusik sorgen für ein unvergessliches Erlebnis. Ein Muss für Gross und Klein.

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Festwirtschaft
- › Käseprämierung › Musikalische Unterhaltung

REGIONALER ORGANISATOR: Land- und Forstwirtschaftsdepartement Appenzell

## SAMSTAG, 26. OKTOBER

- › 10.00 – 17.00 Käsemarkt
- › 12.00 – 17.00 musikalische Unterhaltung mit Jungformation «Gäätligruess»
- › ab 20.00 Musik im Festzelt mit Jungformation «Kapelle Handgschalte» und Preisverleihung kantonale Alpkäseprämierung



## SONNTAG, 27. OKTOBER

- › 10.00 – 16.00 Uhr Käsemarkt
- › 10.00 – 14.00 Uhr Alphorntrio «Egnach-Appenzell»
- › 12.00 – 16.00 Uhr Jungformation «Brölisauer Gruess»
- › 14.00 – 16.00 Uhr Stegreifgruppe «Harmonie Appenzell»



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/  
kaesefeste/kaesefest-appenzell](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/kaesefest-appenzell)

**regio.**  
**garantie**

Schweiz. Natürlich.

# TRÄGER

Folgende Organisationen unterstützen cheese-festival und sind in unserem Vorstand vertreten:



# KÄSEFEST RAPPERSWIL-JONA

SAMSTAG, 9. NOVEMBER 2024  
09.00 - 17.00 UHR  
SEEQUAI

10 Jahre  
Jubiläum

Am Käsefest Rapperswil-Jona erwartet Sie ein Paradies aus köstlichen Käsespezialitäten, direkt am Seeufer gelegen. Probieren Sie bei atemberaubendem Blick die Vielfalt der Käsesorten und geniessen Sie Musik und Unterhaltung für die ganze Familie. Ein unvergessliches Erlebnis!

- › Käsemarkt › Kuhmelken › Schaukäserei › Verpflegung
- › Musikalische Unterhaltung

Regionaler Organisator: Trägerverein Culinarium



UNSERE EMPFEHLUNG DER REGION:

**BLODERKÄSE**  
**SAUERKÄSE**



Aufgepasst: Dieser Liebling vieler Toggenburger ist nicht jedermanns Geschmack. Der Bloderkäse wurde vor tausenden von Jahren von Nomaden ins Land gebracht. Bei diesem Sauermilchkäse wird die Gerinnung der Milch durch Milchsäurebakterien herbeigerufen. Deshalb auch das komplett andersartige Aroma.



Mehr Infos unter:  
[cheese-festival.ch/kaesefeste/käsefest-rapperswil-jona](https://cheese-festival.ch/kaesefeste/käsefest-rapperswil-jona)

**regio.**  
**garantie**

Schweiz. Natürlich.



In einer Zeit, in der sich immer mehr Produkte immer ähnlicher sehen, **ist es gut, mit Leidenschaft vielfältig zu bleiben.**

Schweizer Käse ist Vielfalt.  
Weil alles drin ist, was uns ausmacht.



ENTDECKE HIER DIE GANZE  
VIELFALT VON SCHWEIZER KÄSE



Schweiz. Natürlich.

**Unser Schweizer Käse.**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

