

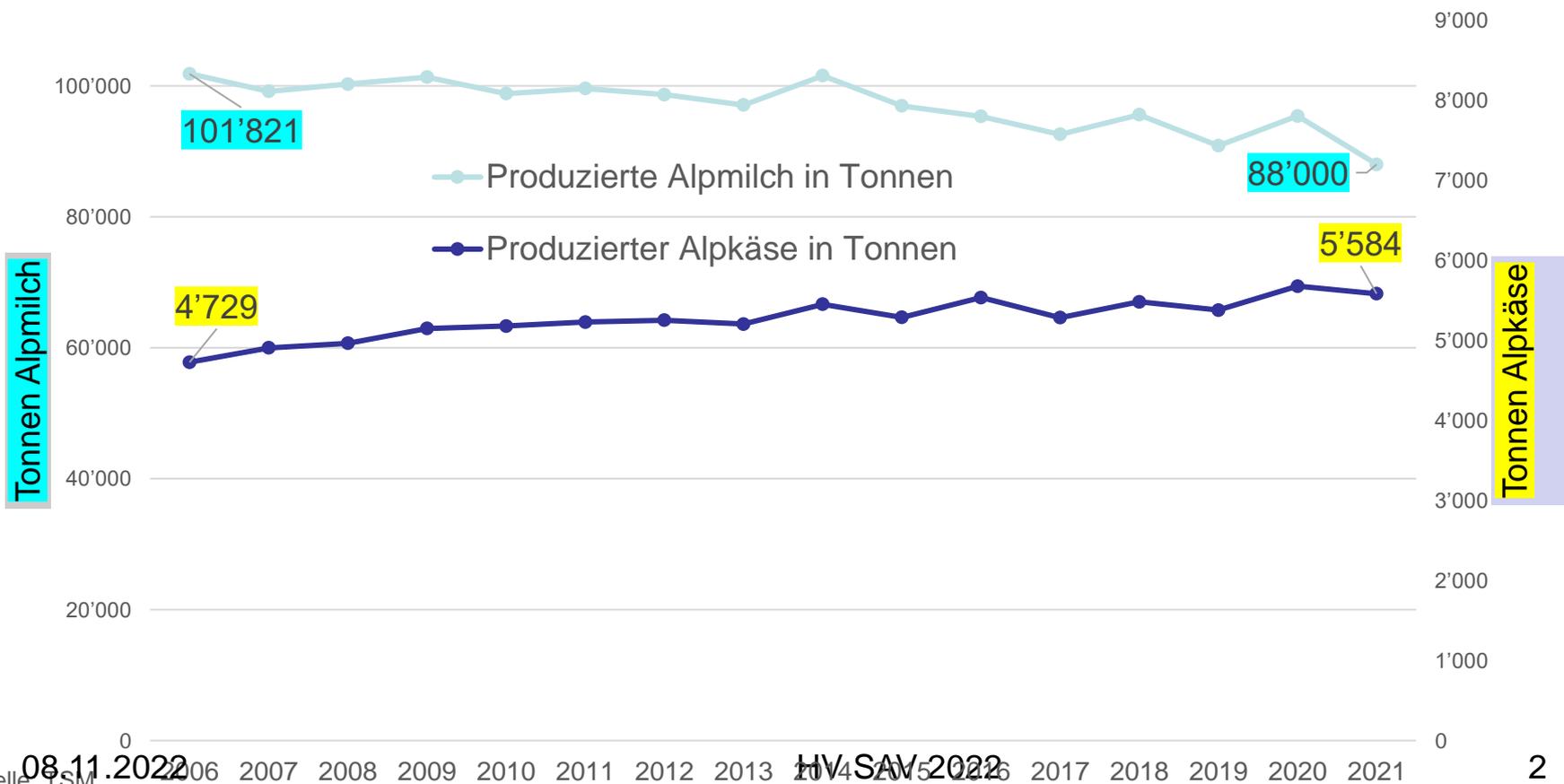
# SAV Tagung vom 4. November 22 Trakt. 14

- Alpmilchverwertung 2006-'21
- Organisatorisches, Finanzen
- Marktforschungsergebnisse 2020
- Massnahmen 2020-22
  - Absatzförderung
  - Werbung (print, social media, website)
- Branchenleitlinien 2023
- Budget 2023 / 24



# Alpmilchverwertung 2006 -21

Alpmilchverwertung 2006 - 2021



# Organisatorisches, finanzieller Rahmen

**Alpkäsekommission** besteht je zur Hälfte aus SAV und SMP-Mitgliedern (Vereinbarung vom 16.5.2007)

## IG Alpkäse Schweiz

**Dachmarke Schweizer Alpkäse** (Geschäftsstelle als Mandat von der SMP,

M. Rügsegger  
 A. Casanova,  
 ca. 80 Stellen-%



## Finanzierung:

Eigenmittel: Marketingbeitrag SMP  
 allgemeinverbindlich 0.525 Rp./ kg Alpmilch  
 Bund: Co-Finanzierung für die Absatzförderung



# Zusammensetzung der Gremien

Alpkäsekommission		IG Schweizer Alpkäse	Kanton/Sitze
Marco Bolt (Präsident)	SAV	Marco Bolt (Präsident), Paul Good, Patrick Manhardt	SG / 3
Anton à Porta	SMP	Alessandro Corti, Valerio Faretti	TI / 2
Alessandro Corti	SAV	Anton à Porta, Stefan Bless, Christa Buchli (neu), Thomas Roffler	GR / 4
Urs Guntern	SMP	Urs Guntern, Charles-André Mudry, Adrian Zuber	VS / 3
Jürg Iseli	SMP	Pascal Guenat, Olivier Yersin	VD Etivaz / 2
Hans Kohler	SAV	Jean Claude Pittet, Philippe Schwenter	VD Gruyère / 2
Marc Pasquier	SMP	Jürg Iseli, Hans Kohler, Stefan Sieber, Reto Siegrist	BE / 4
Philippe Schwenter	SMP	Erwin Spichtig, David Zumstein	OW / 2
David Zumstein	SAV	Markus Betschart	SZ / 1
		Albrecht Rhyner	GL / 1
		Markus Zihlmann	LU / 1
		Toni Horat-Schönbächler, Othmar Zraggen	UR / 2
		Paul Barmettler	NW / 1
		Marc Pasquier, Jean-Louis Roch, Jacques Ruffieux	FR / 3



# Marktforschungsergebnisse 2020 (7 ausgewählte charts)

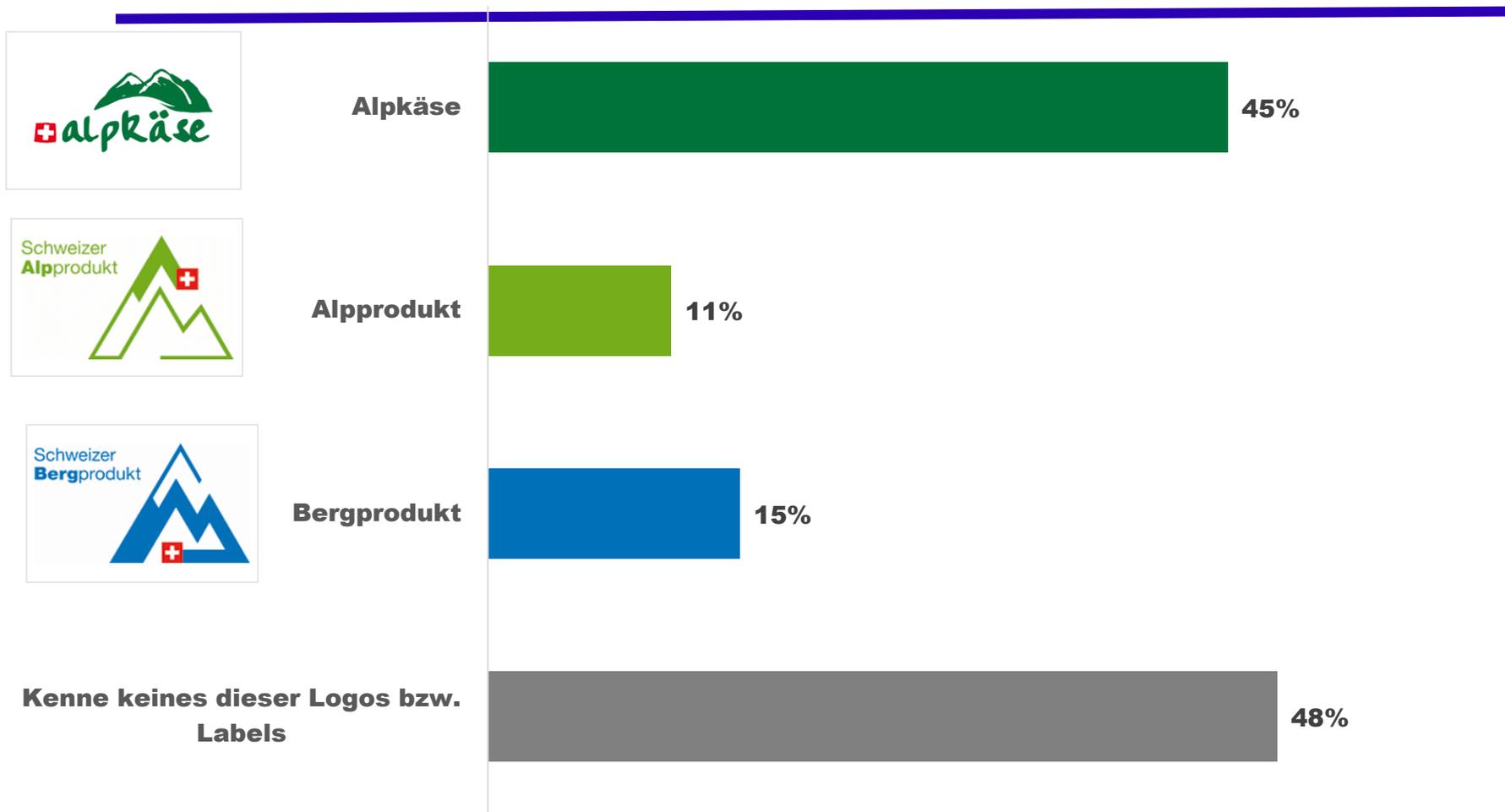
---

Konsumentenbefragung zu

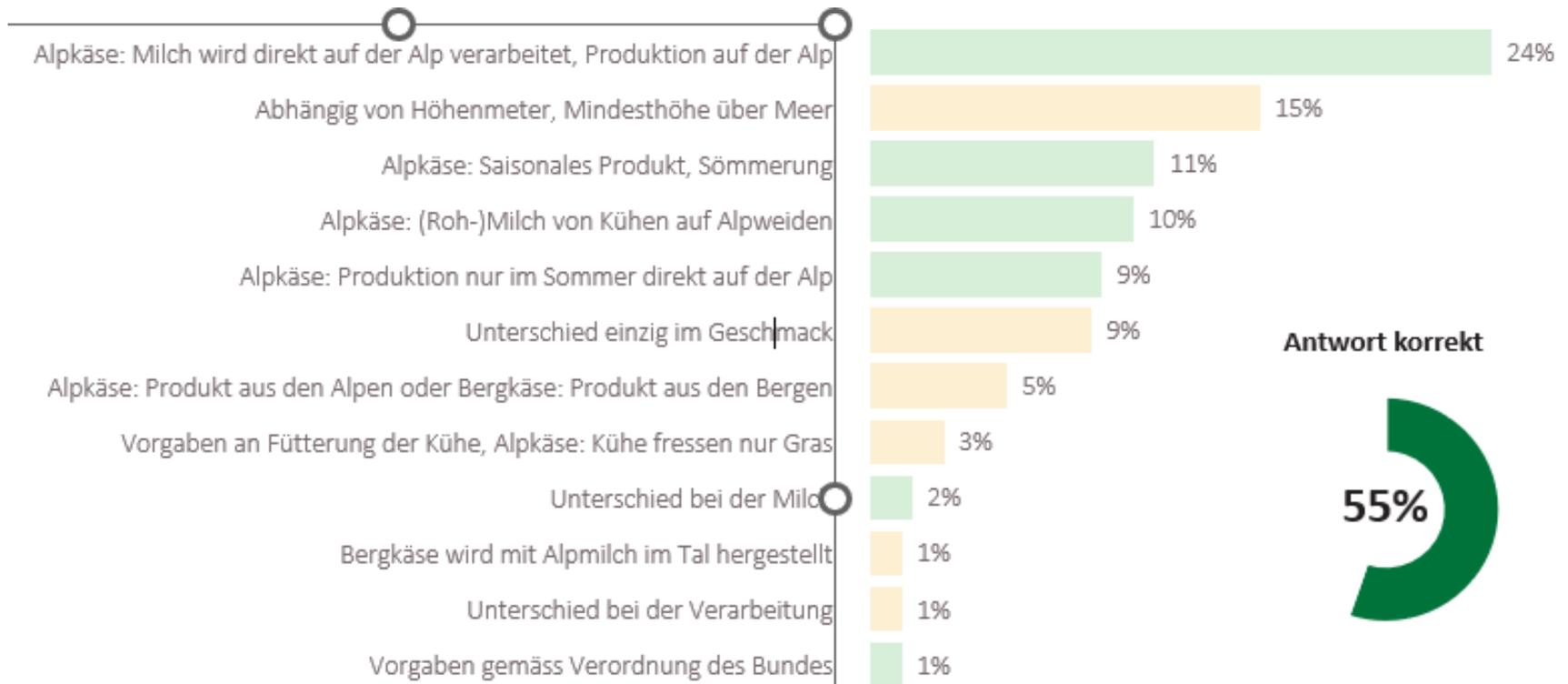
- Label-Bekanntheit
- Differenzierung von Alpkäse / anderer Käse
- Verfügbarkeit von Alpkäse
- Essgewohnheiten bei Alpkäse

Online- Befragung von Dienstag, 10. März bis Dienstag,  
17. März 2020 in der Deutsch- und Französischen  
Schweiz. **n = 1'003**

# Label-Bekanntheit

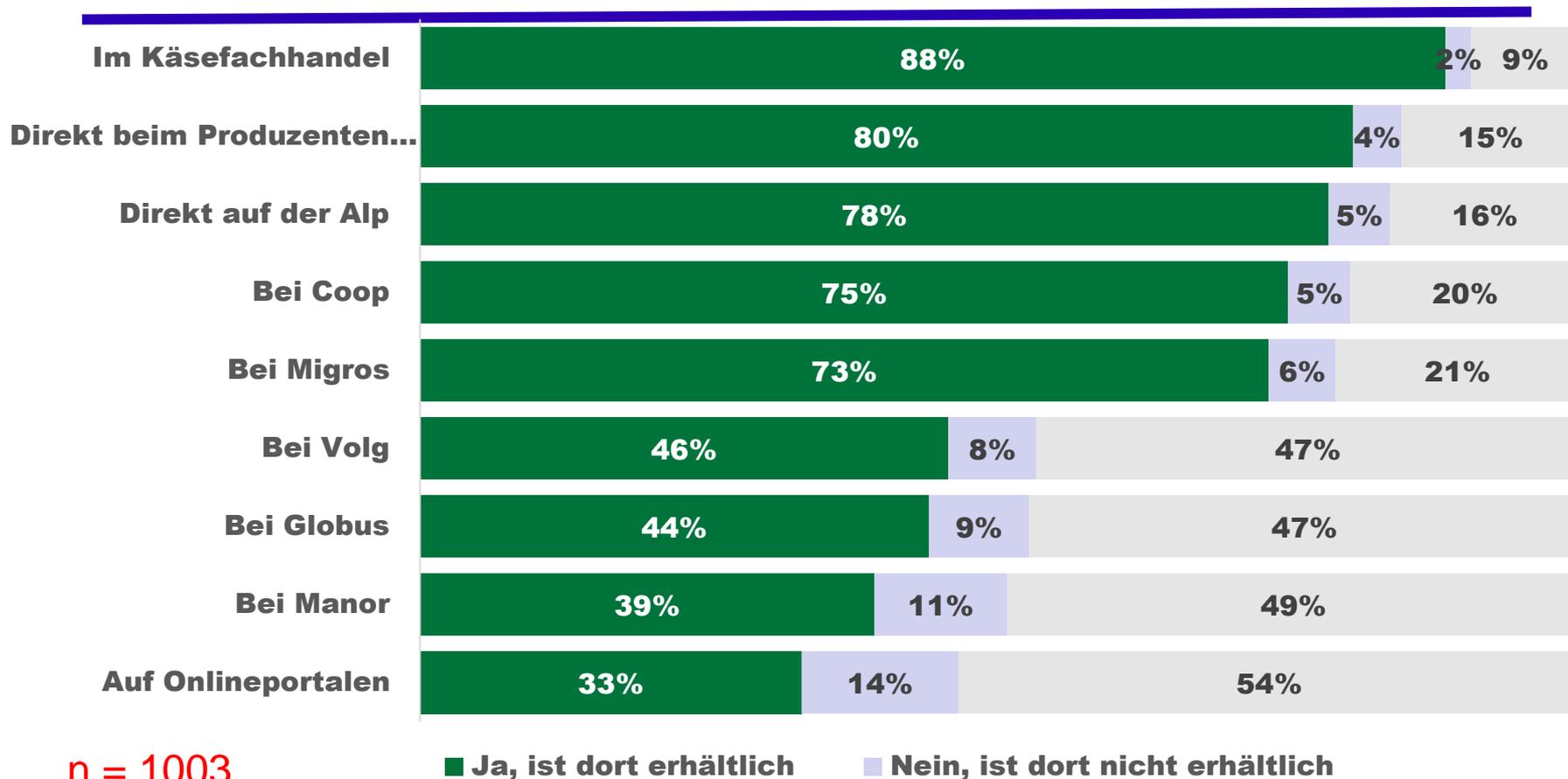


# Erklärung Unterschied Alpkäse und Bergkäse

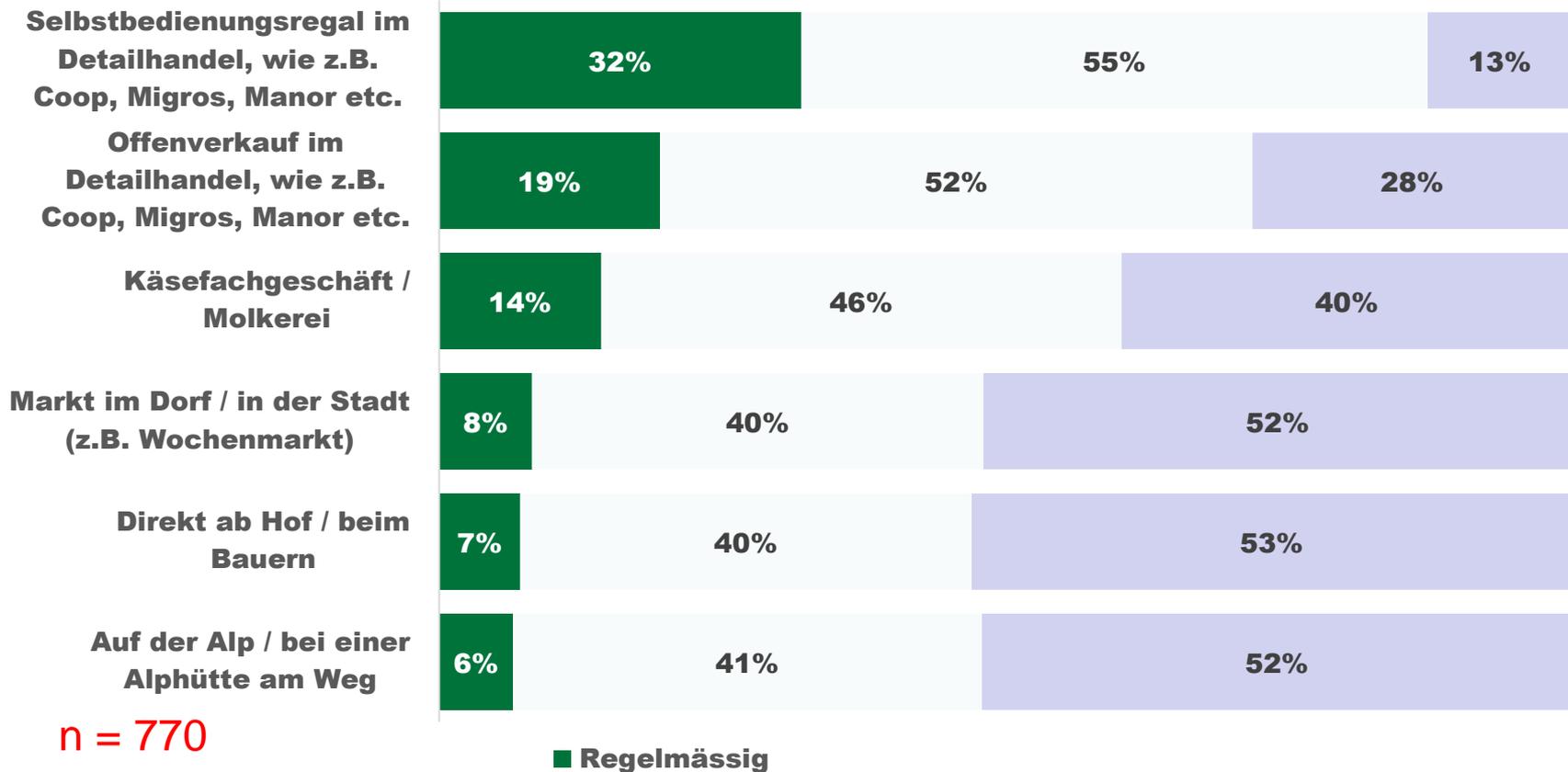


n = 244

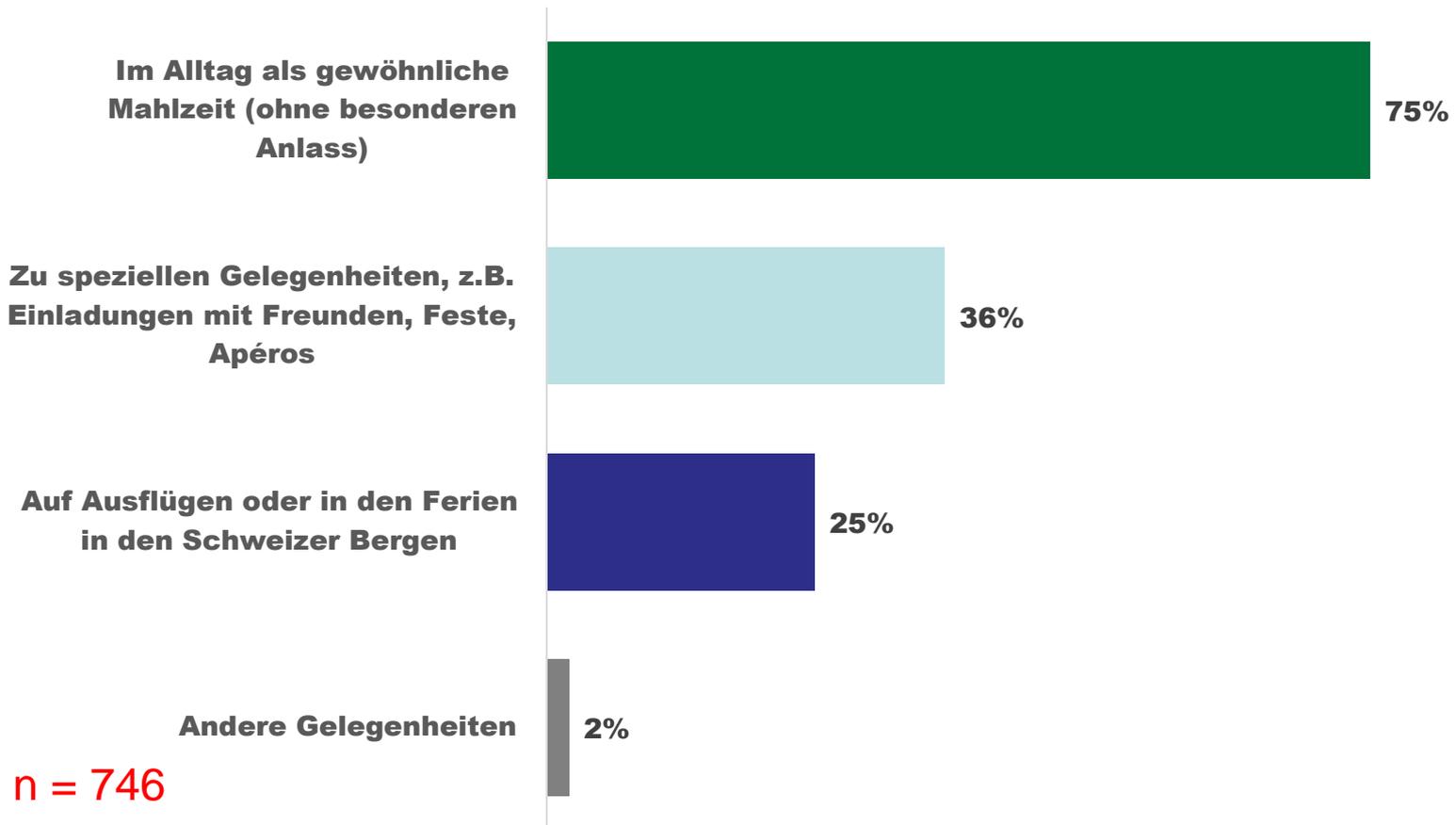
# Verfügbarkeit Schweizer Alpkäse



# Einkaufsgeschäfte Schweizer Alpkäse



# Konsumgelegenheiten Schweizer Alpkäse

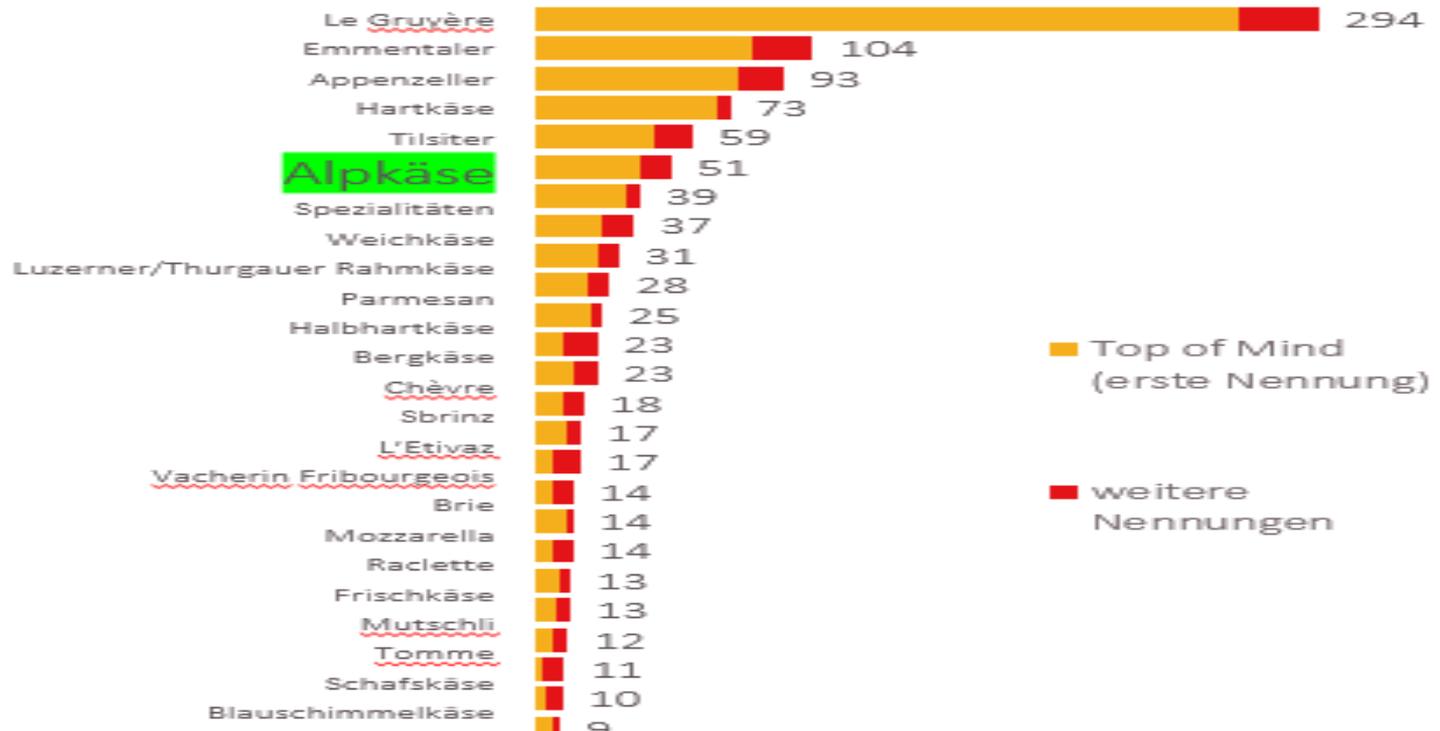


# Lieblingskäse

## Lieblingskäse

Welche Käsesorte essen Sie persönlich am liebsten?

Angaben in Anzahl Personen



n = 770

SMP·PSL

Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte  
Producers Svizzers da Latg

SAV

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband  
Société suisse d'économie alpestre  
Società svizzera di economia alpestre



# Messeauftritte und Degustationen im Detailhandel



- HERZLICH WILLKOMMEN**
- Programme:
- 10.00 - 11.00 Uhr: Käseplatte
  - 11.00 - 12.00 Uhr: Käse und Brot
  - 12.00 - 13.00 Uhr: Käse und Brot
  - 13.00 - 14.00 Uhr: Käse und Brot
  - 14.00 - 15.00 Uhr: Käse und Brot
  - 15.00 - 16.00 Uhr: Käse und Brot
  - 16.00 - 17.00 Uhr: Käse und Brot
  - 17.00 - 18.00 Uhr: Käse und Brot
  - 18.00 - 19.00 Uhr: Käse und Brot
  - 19.00 - 20.00 Uhr: Käse und Brot
  - 20.00 - 21.00 Uhr: Käse und Brot
  - 21.00 - 22.00 Uhr: Käse und Brot
  - 22.00 - 23.00 Uhr: Käse und Brot
  - 23.00 - 24.00 Uhr: Käse und Brot
- Informationen zum Angebot: [www.heufrutt.ch](http://www.heufrutt.ch)

SMP·PSL

Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte  
Producers Svizzers da Latg

SAV

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband  
Société suisse d'économie alpestre  
Società svizzera di economia alpestre





**OLMA-Alpkäseprämierung 2022  
herzlich willkommen!  
cordiale bienvenu!  
molto benvenuto!  
cordial beinvegni!**

HV SAV 2022



1. Rang  
**Bündner Alpkäse 2022**  
Halbhärkäse, Rohmilch, mind. 45% F.I.T.  
Alp Nadels Dadens, Trun GR  
Hubert Hafenmair  
d'alpage d'alpe d'alpage d'alpkäse

08.11.2022

HV SAV 2022





HV SAV 2022

SMP·PSL

Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte  
Producers Svizzers da Latg

SAV

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband  
Société suisse d'économie alpestre  
Società svizzera di economia alpestre



Produzenten verköstigten 2019 ca. während 170 Tagen Alpkäse im Detailhandel 2020 ca. 20 Tage, 2021 ca. 50 Tage und 2022 ca. 90 Tage



v.l.r. Coop Ilanz (Bündner Alpkäse), Coop Reinach (Etivaz), Migros Langendorf (CasAlp) Haag (St. Galler Alpkäse)

# Print-Insertionen und PR-Texte



## Alpkaese-Nachos

Schweizer Alpkaese geh rt  
 in jede Schweizer K che.

Siehe Videos und feine  
 Rezepte mit Alpkaese unter:

[schweizeralpkase.ch](http://schweizeralpkase.ch)  
[/genussmoment-im-alltag](#)  
[/alpkase-rezepte](#)



## So reift ein Alpkaese gut

Der Alpsommer geh rt der Vergangenheit an. Uns bleibt die Erinnerung an einen Alpsommer mit viel Sonne und wenig Regen. Nun bringen und verkaufen  lplerinnen ihren Alpkaese an M rkten, in Hofl den und  ber den Handel zu bewussten Konsumenten.

Katharina beschreibt den Umbau der Alpkaeserei Emp chli GL und l dt uns im Beitrag vom 9. August 2022 in ihren neuen K sekeller ein. Sie schreibt  ber wichtige Bedingungen, damit ein Rohmilchkaese gut reift:

«Das A und O eines K sekellers – Im alten K sespeicher gab es noch oft das Problem, dass bei einem F hnsturm die Luftfeuchte gesunken ist. Dann mussten wir den K se unter Umst nden mehrmals im Tag schmieren und auch Wasser auf den Boden leeren. Manchmal war es dort auch zu kalt, dann haben wir Kerzen angez ndet.

Wird der K se zu trocken, vertrocknet beziehungsweise stirbt die Schmiere ab und es entsteht eine krustige trockene Schicht: «Jesch». Hat der K se mal so eine Schicht, ist die kaum wieder wegzubekommen und mit einer guten Schmiere zu bedecken.

Wird der K se zu feucht oder trocknet nicht mehr ab entstehen gammelige stinkende L cher in der Rinde. Das passiert, wenn er zu feucht geschmiert wurde oder die Luftfeuchtigkeit zu hoch ist. Die Schmiere erstickt und dann hilft nur noch, diese komplett abzukratzen und die Stellen neu zu  berschmieren. Solchen K se verkaufen wir dann nicht mehr, sondern verbrauchen ihn selbst.

Je weicher der K se ist, desto schneller reift er. Weichkaese braucht in der Regel nicht so lange zum Reifen, wie unser Halbhartkaese. Gleichzeitig gilt aber auch: Je fester der K se ist, desto l nger ist er haltbar.

Wenn wir im Winter unseren K se im K sespeicher belassen, wird er praktisch eingefroren. Es passiert kaum noch was: die Bakterienaktivit t der Schmierkultur ist durch die geringen Temperaturen gehemmt.



Am Br nnenalp, Emp chli GL

Ab und zu gehen wir den K se im Winter schmieren und wenden, aber das m ssen wir nicht mehr so oft wie in Sommer und Herbst. Kaufen wir uns dann einen K se gleichen Alters vom K sekeller der Glarona zur ck, wo er unter konstanten Temperaturen und Feuchtigkeitsbedingungen weitergereift ist, ist dieser sehr viel zentrierter im Geschmack.

In unseren K sespeicher reifen Glarner Alpkaese AOP, Mutschli und Raclettekaese. Jeder K se braucht eine individuelle Pflege. Es ist gut m glich, dass manchmal nur einzelne K se gepflegt werden m ssen, da die anderen noch zu feucht sind. So sp ren wir erst mit den Fingern die Oberfl che der K se bevor wir mit der Pflege beginnen.

Mutschli und Raclettekaese haben einen h heren Wassergehalt als Glarner Alpkaese AOP, die K sepflege muss dann entsprechend angepasst werden.»



K sepflege Alp Emp chli GL

Die Alpkaesepr mierung an der Olma findet dieses Jahr am Freitag, 14. Oktober 2022 um 11.00 Uhr statt. Am 29. - 30. Oktober 2022 finden der 26. Muotitaler Alpkaesem rcht und das K sefest in Appenzel statt. Am folgenden Samstag, 5. November 2022 finden zwei weitere K sefeste in Sarnen OW und in Rapperswil-Jona SG statt.

Alpkaese wird im Detailhandel in diversen Verkaufsstellen angeboten. Produzenten lassen ihr Produkt selbst degustieren und geben gerne dar ber Auskunft. Konsultieren Sie dazu regelm ssig die Agenda auf unserer Website und geniessen Sie Alpkaese  ber das ganze Jahr.

Der Blog [alpgeschichten.ch](http://alpgeschichten.ch) begleitet seit  ber zehn Jahren den traditionell hergestellten Alpkaese bis zum bewussten Konsumenten und gibt Einblicke in Alpregionen der Deutsch-, Westschweiz und Tessin. Lesen und kommentieren Sie die Beitr ge unter [www.schweizeralpkase.ch/alpgeschichten/](http://www.schweizeralpkase.ch/alpgeschichten/)

Kontakt: Dachmarke Schweizer Alpkaese, Weststr. 10, 3000 Bern 6  
[www.schweizeralpkase.ch](http://www.schweizeralpkase.ch)

## Sensibilisierung von Hofläden 2021/22

**Terre & Nature**  
 L'HEBDO ROMAND DE LA VIE AU VERT

Spécial  
**Fromages  
 d'alpage**



# Schweizer Bauer

Eine attraktive  
 Sortimentenerweiterung



**Für ihren Hofladen  
 und den Online-Shop!**

Der Alpkäse entsteht auf 1'350 Alpkäsereien inmitten einer majestätischen und unberührten Natur, weit weg vom rasanten Rhythmus des Alltags. Ihn zu geniessen geht über den Geschmacksgenuss hinaus.

Weniger als die Hälfte wird über den Detailhandel abgesetzt. Interessierte Direktvermarkter-innen mit Hofläden, und oder online-shop welche zusätzlich Alpkäse in ihr Sortiment aufnehmen möchten, melden sich bitte unter [info@schweizeralpkäse.ch](mailto:info@schweizeralpkäse.ch).

Wir vermitteln für Sie geeignete Alpkäseproduzenten, welche gerne einen Teil der Produktion von bester Qualität liefern.

HV SAV 2022



[schweizeralpkäse.ch](https://schweizeralpkäse.ch)  
 Alp erleben  
 Alpgeschichten

# Alpgeschichten-Blog und Newsletter

Beiträge: 1x pro Woche über das ganze Jahr  
 Newsletter: 1x pro Monat über das ganze Jahr



Shop Kontakt Über uns Medien Newsletter Impressum DE FR IT RM EN



Shop Kontakt Über uns Medien Newsletter Impressum DE FR IT RM EN



Aktuelles Schweizer Alpkäse Für Produzenten Alpgeschichten Alp erleben

Aktuelles Schweizer Alpkäse Für Produzenten Alpgeschichten Alp erleben



HV SAV 2022



20

# Nachhaltigkeitsthemen



SCHWEIZER ALPKÄSE

Alp-Pioniere nutzen Sonnenenergie \*\*\* Des  
 alpagistes pionniers misent sur l'énergie  
 solaire



EMPÄCHELI

Von der Biodiversität auf der Alpweide



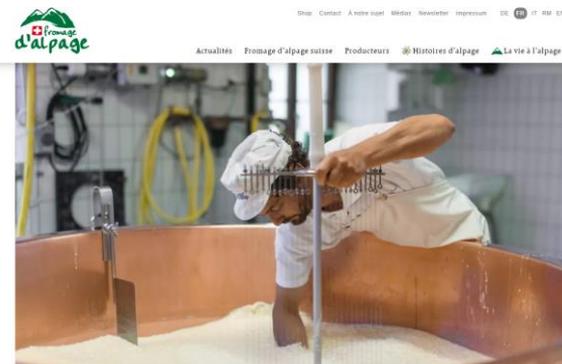
EMPÄCHELI

Wie Ziegen bei der Weidepflege helfen



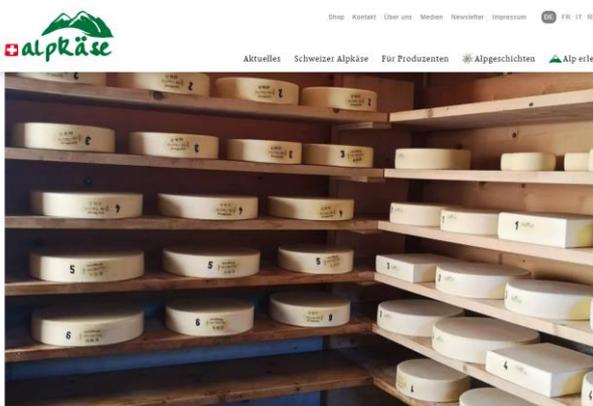
YORDEA.MENIGEN

So erhalten wir die Alpweiden



TÄE DE BIERE

Du pâturage à nos assiettes



YORDEA.MENIGEN

Alpkäse ist (kein) Saisonprodukt

SMP · PSL

Schweizer Milchproduzenten  
Producteurs Suisses de Lait  
Produttori Svizzeri di Latte  
Producers Svizzers da Latg

SAV

Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband  
Société suisse d'économie alpestre  
Società svizzera di economia alpestre



# Streuung auf verschiedenen Kanälen

→ ↻ 🏠 🔒 https://relaisduvin.com/actu\_vins-desert.html 📄 ☆ ⚙️ ✍️

1er WEBMAGAZINE DU VIN, DE LA BIÈRE ET DES SPIRITUEUX

**RELAIS VIN & CO**  
— La culture du bon goût —

📌 📷 ✉️ 📺  
**JOUER AU CONCOURS**

L'AGENDA | L'ACTUALITÉ | LA RÉFÉRENCE | LES BONS PLANS | LES VOYAGES  
LA RECETTE | LES ACCORDS | LE VIN | LA BIÈRE | LES SPIRITUEUX

**La vie à l'alpage.** La carte interactive de la Suisse.  
[www.fromagedalpage.ch/La\\_vie\\_à\\_l'alpage/Histoires\\_d'alpage](http://www.fromagedalpage.ch/La_vie_à_l'alpage/Histoires_d'alpage)

**Notre Fromage Suisse.** +

+70'000  
abonnés

[https://relaisduvin.com/actu\\_fromage-alpage.html](https://relaisduvin.com/actu_fromage-alpage.html)



HV SAV 2022



## Saison d'estivage

Après avoir gravi par monts et par vaux les sommets alpestres du pays, RELAIS DU VIN & CO vous fait découvrir la formidable épopée de la saison d'estivage.

**Lire l'article**

**La vie à l'alpage.** La carte interactive de la Suisse.  
[www.fromagedalpage.ch/La\\_vie\\_à\\_l'alpage/Histoires\\_d'alpage](http://www.fromagedalpage.ch/La_vie_à_l'alpage/Histoires_d'alpage)

# Kampagne Juli-Oktober 2021 mit Wettbewerb Kampagnen im Mai und Oktober 2022

<https://www.schweizeralpkaese.ch/genussmoment-im-alltag/>

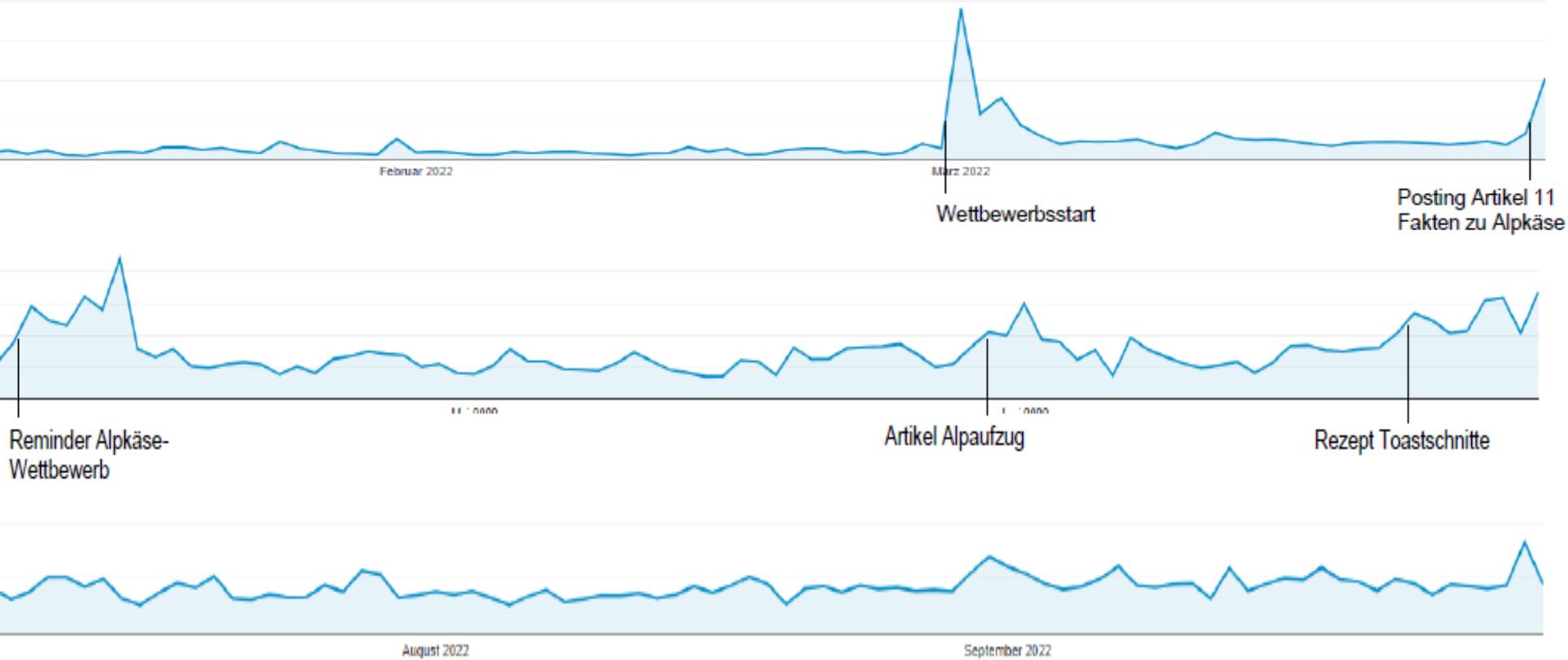


2021: Alle Videospots haben in der gesamten Laufzeit von Juli bis Oktober auf beiden Kanälen rund **2'760'434 Impressions** generiert.  
 2022: Videospot wurde mit **1'000'000 Impressions** und zusätzlich in der Westschweiz unter «Best of» mit **464'000 Impressions** gestreut

# Streuung print / online

Print	2021	2020
Anzahl Insertionen / PR-Artikel	45	40
Auflage Total in Mio.	2.1	2.5
Leser-innen (Auflage mal 2) in Mio.	4.2	5
Social Media		
Erreichte Personen – organisch Anzahl	145'248	159'750
Veröffentlichte Ads – Bewerbung Anzahl	92 plus 4 Videos	28
Erreichte Personen Anzahl	546'088	299'139
«Erreichte Personen» Plattformen Nr. 1-6 (Schätzung)	127'000	75'000
<b>Total erreichte Personen Anzahl</b>	<b>673'088</b>	375'000

# Website 2022 1. Q: 16'000 2. Q: 21'000 3. Q 25'000 Sitzungen



# Website 2023 – Fotoshooting vom 2./3.11.2022

---



# Branchenleitlinien 2. Auflage ab 2023



An die Mitglieder IG Schweizer AlpKäse

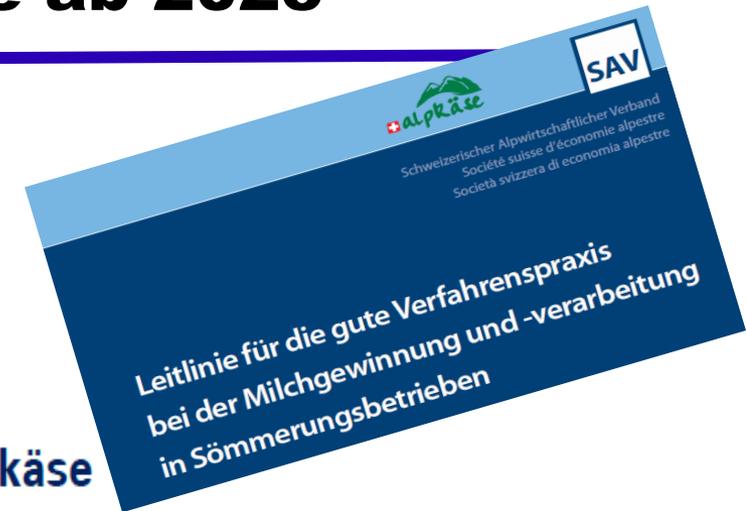
Einladung zur 16. Sitzung der IG Schweizer AlpKäse

Dienstag, 22. November 2022; 10.45 – 12.00 Uhr; 13.15 – ca. 15.30 Uhr,  
im Konferenzzimmer SMP, Weststrasse 10, Bern, mit Mittagessen

**Vormittag: 2. Auflage Branchenleitlinien – Ernst Jakob**

10.45 - 12.00 Uhr Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis bei der Milchgewinnung und  
Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben 2023 - inhaltliche Anpassungen

Mittagessen



# Budget 2023 / 24

Budget Schweizer Alpkäse	Budget 22	Budget 23	Budget 24
Marketing-Beitrag SMP (0.525 Rp./kg Milch) (35090)	233'819	237'284	225'750
Beitrag Netto CasAlp (Vereinbarung) (35010)	35'000	35'000	35'000
<b>Auflösung Rückstellungen / Bonus SMP bis 2023</b>	102'154	63'000	0
<b>Total Eigenmittel</b>	370'973	335'284	260'750
Absatzförderung BLW via SCM (Inland)	98'124	129'000	120'000
Absatzförderung BLW via SCM (Ausland)	13'364	0	0
<b>Total verfügbare Mittel</b>	482'461	464'284	380'750
<b>Regionale Massnahmen ohne BE (44210) 37.5%</b>	130'133	125'732	97'781
<b>Nationale Massnahmen (44200)</b>	290'600	288'552	252'969
<b>Internationale Massnahmen (44220)</b>	26'728	0	0
<b>Administration und Verband (44230)</b>	35'000	50'000	30'000
<b>Total Mittel (Ausgaben)</b>	482'461	464'284	380'750
<b>Index</b>	100	96.2	78.9
<b>*Schätzung</b>			