LZ-Rheinland

Artikel vom 19.02.2025 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 05:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/einzigartig-oder-nicht

Einzigartig, oder nicht?



Foto: Emmentaler AOP

Emmentaler stammt ohne Frage aus der Schweiz. Heutzutage ist aber nicht jeder Käse, der diesen Namen trägt, nach den Standards der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland hergestellt.

2006 wurde Emmentaler die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt – wohlgemerkt in der Schweiz. Seitdem heißt die Marke Emmentaler AOP, wobei das Kürzel für „Appellation d'Origine Protégée" steht. Diese Bezeichnung dürfen ausschließlich solche Käse tragen, die nach den Vorgaben der Sortenorganisation hergestellt wurden. Sie beziehen sich auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität und Tierwohl.

Urs Schluechter, Direktor von Emmentaler Switzerland, macht es konkreter: „Der Emmentaler AOP wird aus Rohmilch in heute noch 95 Käsereien in der Schweiz produziert." Im Ausland werde der ebenfalls Emmentaler genannte Käse als Industrieware und nicht mehr aus Rohmilch hergestellt. Auch sei es hier oft schwer, den Ursprung der verarbeiteten Milch nachzuvollziehen. „Wir wissen, dass die Milch aus maximal 20 km Entfernung zur Käserei kommt", unterstreicht Urs Schluechter die Regionalität. Das nachzuvollziehen, ist auch für Verbraucher möglich, denn die Käserei von jedem Käselaib wird in der Sortenorganisation mit einer vierstelligen Zahl auf der Strahlenmarke, die als Gütesiegel auf der Rinde aufgebracht wird, kenntlich gemacht. Über die Website

www.emmentaler.ch kann man damit in einem Menüpunkt auf Käsereisuche gehen.

Mehr in LZ 8-2025 ab S. 54

Kathrin Fries