



# MEDIENINFORMATION.

Bern, 3. August 2011.

---

## **Rahmtaler von Emmentaler Switzerland: Neu im Schweizer Detailhandel.**

**Ab August 2011 kommt eine neue Käsespezialität von Emmentaler Switzerland in den Schweizer Detailhandel: Der Rahmtaler von Emmentaler Switzerland überzeugt mit seinem zarten Teig und dem cremigen Geschmack. Die neue Spezialität, ein vollmundiger Halbhartkäse, dessen Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurückgeht, unterscheidet sich geschmacklich klar vom Emmentaler AOC, die Qualität ist aber die gleiche. Der Rahmtaler soll ab 2012 auch im Ausland erhältlich sein.**

---

Die Geschichte der Produktion des Rahmtalers geht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Infolge Butterüberschusses wurde damals die Butterproduktion eingeschränkt und als Folge davon die Milch, die zur Produktion von Emmentaler verwendet wurde, nicht mehr entrahmt. Das Verkäsen dieser Vollmilch führte im Ergebnis zu einer Art Rahmtaler. Verfeinert wurde diese Rezeptur im 18. Jahrhundert, als man die Abendmilch bewusst abrahmte und den Rahm der unberührten, frischen Morgenmilch zugab und verkäste. Dies führte zu einem besonders rahmigen Geschmack. Mit der Entstehung der ersten Talkäsereien und dem Aussterben der Bergkäsereien im 20. Jahrhundert geriet die Produktion des Rahmtalers in Vergessenheit. Emmentaler Switzerland hat den Rahmtaler jetzt wiederentdeckt und stellt diese mild-cremige Spezialität wieder her.

Die blaue Käsemarke als visuelles Kennzeichen für einen neuen Geschmack.

Im Vergleich zum konventionellen Emmentaler AOC ist der Rahmtaler milder, rahmiger und geschmeidiger, der typisch nussige Emmentaler-Geschmack wird durch eine cremig-milde Note ersetzt. Der Rahmtaler ist zwischen drei und sechs Monate gereift und gehört zur Gruppe der Halbhartkäse. Auch optisch unterscheidet sich der Rahmtaler von Emmentaler Switzerland deutlich vom konventionellen Emmentaler-Sortiment: Mit seiner blauen Käsemarke, die jeden 100 kg schweren Laib ziert, und dem weiss-blauen Logo auf der Verpackung wird die geschmackliche Differenz auch optisch sichtbar gemacht.

Obwohl der Rahmtaler (noch) keine AOC-Zertifizierung besitzt, erfüllt er bezüglich Qualitätsrichtlinien die gleichen Vorgaben wie der Emmentaler AOC: Er ist mit tagesfrischer Milch hergestellt, reift natürlich im Käsekeller, enthält selbstverständlich keine künstlichen Zusatzstoffe und ist durch die mindestens 3-monatige Reifung auch laktosefrei. Auch beim Rahmtaler lässt sich mit der vierstelligen Betriebszulassungsnummer auf der Laibetikette jederzeit feststellen, wer den Rahmtaler produziert hat.

Jetzt im Schweizer Detailhandel, ab 2012 auch im Ausland.

Der Rahmtaler von Emmentaler Switzerland ist ab August 2011 im Schweizer Detailhandel erhältlich, zunächst bei Coop und Spar, später auch bei anderen Detailhändlern (u.a. Migros). Ab 2012 wird der Rahmtaler auch im Ausland erhältlich sein.

Bilder zum Rahmtaler finden Sie unter:

[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch) Rubrik Media -> Medienmitteilungen.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Emmentaler Switzerland

Christoph Stadelmann

Tel. 031 388 42 45

E-Mail: [c.stadelmann@emmentaler.ch](mailto:c.stadelmann@emmentaler.ch)

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

<http://www.facebook.com/emmentaler.aoc>