



# MEDIENMITTEILUNG

Bern, 3. November 2024

## Zweiter Emmentaler AOP Tag begeisterte Besucherinnen und Besucher

**Der zweite Emmentaler AOP Tag unter dem Motto «Emmentaler AOP & Spiele» war ein voller Erfolg! Zahlreiche Besucherinnen und Besucher strömten am 2. November 2024 in die Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i. E. und liessen sich von den vielen Highlights rund um den Emmentaler AOP begeistern. Ob Genuss, Spiele oder Unterhaltung: mit dem ausgebuchten Emmentaler AOP Rollen», der Emmentaler AOP Degustation, dem Konzert von Emmentaler AOP Ambassador Nickless oder dem feinen Emmentaler AOP Cheese Dog war für alle etwas dabei.**  
[www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

### Emotionen für ein Stück Schweiz

Der Emmentaler AOP steht für feinsten Genuss und trifft den Zeitgeist optimal: Es wird wieder grossen Wert auf lokale Produkte gelegt und dabei vor allem auf gesunde, handgefertigte Produkte ohne Zusatzstoffe. So wie der Emmentaler AOP eines ist. Aktuell sorgt der Emmentaler AOP mit viel Innovationsgeist und neuen Formaten für Furore. Auch 2024 beweist Emmentaler Switzerland einmal mehr, wie vielseitig der Emmentaler AOP eingesetzt werden kann – und dies verknüpft mit ganz viel Spass und Tradition. Dazu zählt ebenfalls der Emmentaler AOP Tag, der in der zweiten Edition den Emmentaler AOP auf gluschtige, feine, aktive und spielerische Weise erlebbar machte und ein voller Erfolg war.

### «Emmentaler AOP & Spiele»

Dieses Mal standen am zentralen Veranstaltungsort – der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i. E. – nebst dem Emmentaler AOP auch dessen Herstellung, Genuss und Kulinarik, Spiel, Spass und Geselligkeit im Zentrum. Gross und Klein waren eingeladen, in die Welt des Käsehandwerks einzutauchen und in lockerer, familiärer Atmosphäre dem Emmentaler AOP in all seinen Facetten zu begegnen. Entsprechend viel war in und um die Emmentaler Schaukäserei los. Beim ausgebuchten «Emmentaler AOP Rollen» traten die unterschiedlichsten 3er-Teams an und versuchten den über 100 Kilogramm

schweren Emmentaler AOP Laib so schnell, clever und flink wie möglich durch einen Rollparcours zu manövrieren. Das Gewinner-Team «Gumiswiler Chäsiflizzer» schaffte den von Jumi, der wilden Truppe aus dem Emmental, kreierte Parcours im Finale in 36 Sekunden und durfte mit dem stolzen Laib die wohl grösste «Goldmedaille» gleich selbst behalten. Schwingerkönig, Emmentaler AOP Milchbauer und Ambassador Matthias Sempach stellte sich mit seiner Familie ebenfalls der Herausforderung und rollte mit. Wie er abgeschnitten hat sowie alle weiteren Resultate sind [hier](#) ersichtlich.

So eindrücklich ein ganzer Emmentaler AOP Laib ist, so gross wird Genuss in unterschiedlichsten Reifegraden und Formen geschrieben. Dabei geht die Sortenorganisation mutig und mit viel Innovations- und Pioniergeist überraschende Genusswege. In der Schweiz gehören der «Chäs Griller» – die feine Alternative zur klassischen Fleischwurst (saisonal erhältlich) – und die Emmentaler AOP Scheiben ins Sortiment. Der neuste Streich aus der Innovationsschmiede von Emmentaler Switzerland ist der zusammen mit Fredy's Bäckerei und Coop lancierte herzhaft Chäs-Knopf. Da verwundert es wenig, dass sich der kulinarische Teil am Emmentaler AOP Tag grosser Beliebtheit erfreute und die Emmentaler AOP Degustation mit der bekannten Rezeptbuchautorin, Moderatorin und Emmentaler AOP Ambassadorin Zoe Torinesi viele Foodies anzog. Bier-Sommelière Claudia Heiniger von «Mein Emmental Bier» und Zoe Torinesi führten gemeinsam durch eine Käse-Bier-Degustation und paarten vier Emmentaler AOP Reifegrade mit vier Mein Emmental Bieren.

Den fulminanten Abschluss bildete das Konzert des «Swiss Cheese Guy» und Emmentaler AOP Ambassador Nickless. Der bekannte Schweizer Musiker, der mit «Waiting» einen Megahit gelandet hat und nun mit «Don't Stop The Car» und «C'est la Vie, Baby» eine neue musikalische Ära einläutet, begeisterte mit seiner Stimme und seinem Humor die anwesenden Besucherinnen und Besucher.

### **Über Emmentaler AOP**

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland fördert im Auftrag der Mitglieder – bestehend aus den drei Interessengruppen Milchproduzenten, Käsehersteller und Handelsfirmen – den natürlichen, aus Rohmilch hergestellten Emmentaler AOP langfristig und nachhaltig. Emmentaler Switzerland verfolgt einen einheitlichen Auftritt und positioniert den Emmentaler AOP weltweit im Premium-Segment mit dem Ziel, einen spürbaren Nutzen für die Mitglieder zu schaffen. Erreicht wird dies durch die Mitgestaltung der politischen, rechtlichen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sowie durch ein gemeinsames Basismarketing und den Markenschutz. Emmentaler Switzerland setzt sich für die wirtschaftliche und qualitativ hochstehende Herstellung und Reifung des Emmentaler AOP ein und unterstützt dabei eine Milch- und Käseproduktion, die dem Anliegen einer natürlichen, umweltfreundlichen Land- und Milchwirtschaft Rechnung trägt. Weiter sichert die Sortenorganisation den Herkunftsschutz des AOP Qualitätssiegels, bestimmt die Qualitätsziele und überwacht die gemäss dem Pflichtenheft genau definierten Qualitätsanforderungen. [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)

### **Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:**

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, 8702 Zollikon  
Telefon +41 43 488 86 00, [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)

Cornelia Brechbühl, Senior Manager Brand, Marketing und Kommunikation Markt Schweiz  
Emmentaler Switzerland, Zieglerstrasse 43 B, Postfach, 3000 Bern 14  
Fon 031 388 42 49, E-Mail: [c.brechbuehl@emmentaler.ch](mailto:c.brechbuehl@emmentaler.ch), [www.emmentaler.ch](http://www.emmentaler.ch)