

Abo [Hoffnung für den Käse der Nation](#)

Mehr Protein als Rindfleisch – rettet der Fitness-Boom jetzt den Emmentaler?

Jahrelang war er der König der Schweizer Käse, dann mutierte der Emmentaler zum Sorgenkind der Landwirtschaft. Doch Totgesagte leben länger: Auf dem Heimmarkt deutet sich eine Trendwende an.



Armin Müller

Publiziert: 01.08.2026, 06:29

136 | | | |



Produziert Emmentaler weiterhin mit natürlichen Löchern: Käsereichef in Dürrenroth BE.

Foto: Raphael Moser

Hören Sie diesen Artikel:



00:00 / 10:19 1X

RotTalk

In Kürze:

- Der Milchpreis für Emmentaler AOP liegt mit 73 Rappen deutlich unter anderen Käsesorten.
- Die Produktion ist seit der EU-Marktiliberalisierung von 34'000 auf 13'000 Tonnen gesunken.
- Emmentaler Switzerland erkämpfte sich das Recht, natürliches Heublumenpulver beizumischen.
- Trendwende: Im Inland verzeichnet der Emmentaler erstmals wieder ein Wachstum von 3 Prozent.

Hansruedi Müller sieht schwarz. Im Frühling ist der Milchpreis abgestürzt, [jetzt leiden die Kühe unter der anhaltenden Trockenheit](#). «Wir laufen in ein Fiasko, Ende Jahr werden diverse Betriebe in Konkurs gehen», fürchtet der 58-jährige Bauer aus Affoltern im Emmental.

Jahrzehntelang fütterte er seine Kühe mit Gras und Heu, um silofreie Milch für den Emmentaler zu liefern. Doch der Mehraufwand lohnte sich nicht mehr. Mit gut 73 Rappen pro Liter erhielten die Bauern für Emmentaler AOP deutlich weniger als etwa für Gruyère AOP mit über 90 Rappen. «Mit einem Milchpreis von unter 80 Rappen pro Kilo geht die Rechnung einfach nicht mehr auf», sagt Müller. Vor einem halben Jahr übergab er den Betrieb an Tochter und Schwiegersohn. Mit 80 Kühen produzieren sie nun Industriemilch für Emmi.

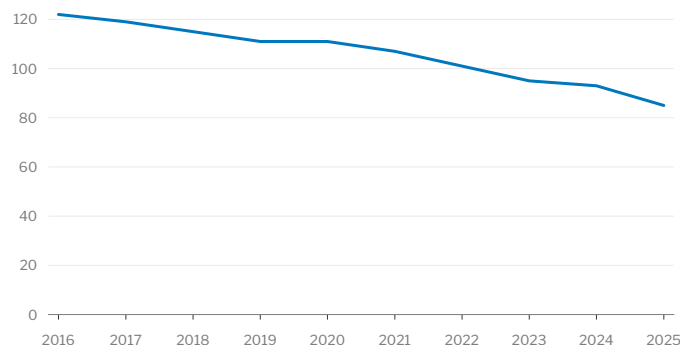


Hansruedi Müller, Landwirt in Affoltern im Emmental, klagt, dass die Kühe unter der extremen Trockenheit leiden.
Foto: Franziska Rothenbühler

Müller ist kein Einzelfall. Die Schaukäserei in Affoltern BE hat die Produktion von Emmentaler vor gut einem Jahr eingestellt. Von ihren 17 Milchlieferanten haben seither zwei aufgegeben, sechs haben auf Silofütterung umgestellt, und vier liefern Milch für andere Käse. Dem Emmentaler treu geblieben sind noch fünf Bauern. Ihre silofreie Milch verarbeitet nun die Käserei Dürrenroth zu Emmentaler [AOP, dem nach strengen Regeln produzierten und staatlich geschützten](#) Traditionskäse.

Immer weniger Käsereien produzieren Emmentaler

Anzahl Käsereien Emmentaler AOP



Grafik: arm; Quelle: Emmentaler Switzerland

Was in Affoltern passiert, ist symptomatisch für einen Käse, der so erfolgreich war, dass jedes Kind Käse mit grossen Löchern zeichnet.

Emmentaler war der König der Planwirtschaft

Der Emmentaler war der unangefochtene König der Käse. Er brachte Wohlstand in die Täler. Der Käse war [so wertvoll, dass er im grossen Stil gefälscht wurde](#). Der Käser Karl Wick exportierte Tonnen billigen Grosslockkäse als echten Emmentaler – ein Justizkrimi, der erst im Juni nach 17 Jahren Rechtsstreit seinen Abschluss fand.

Seinen Siegeszug verdankte der Emmentaler der Planwirtschaft: Bis 1999 kaufte die Käseunion jede Menge zu Garantiepreisen ab. In Spitzenjahren wurden 50'000 Tonnen produziert, Überschüsse mit Steuermillionen exportiert oder zu Schmelzkäse verarbeitet.



Dank natürlichem, biozertifiziertem Heublumpenpulver entwickelt der Emmentaler wieder seine charakteristischen grossen Löcher.

Foto: Sibylle Meier

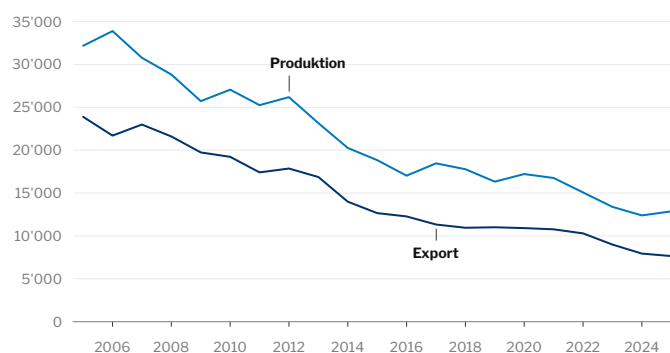
Die Liberalisierung des Käsemarktes und der [Wegfall des Zollschatzes gegenüber der EU](#) ab 2007 trafen den Emmentaler mit voller Härte. Der Schweizer Emmentaler, der teure Standards wie reine Handarbeit, Kupferkessel und silofreie Fütterung einhalten muss, [konkurriert im Ausland mit billiger, pasteurisierter Industrieware](#). In Italien kostet französischer Grosslockkäse um die 13 Euro, der Schweizer Emmentaler hingegen 23 Euro pro Kilo.

Erschwerend kommt hinzu, [dass der Begriff «Emmentaler» in der EU nicht geschützt ist](#) und als reine Gattungsbezeichnung gilt – anders als etwa «Gruyère». Dagegen wehrt sich die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland, die das weltweite Marketing, den Markenschutz und die Qualitätskontrolle für den Emmentaler AOP verantwortet. Sie wartet derzeit auf den Entscheid des Europäischen Gerichtshofs in Luxemburg.

Die Produktion geht seit Jahrzehnten zurück. Vor dem Freihandel produzierten die Käser fast 34'000 Tonnen pro Jahr, 2025 weniger als 13'000. Der Export ging besonders stark zurück.

Es wird weniger Emmentaler produziert und exportiert

Produktion und Export von Emmentaler AOP, in Tonnen pro Jahr



Grafik: arm; Quelle: TSM

Um den Preiszerfall zu stoppen, drosselt die Sortenorganisation die Produktion künstlich durch eine rigorose Mengensteuerung. Die Käsereien dürfen aktuell nur noch 39 Prozent ihrer historisch zugeteilten Referenzmengen produzieren. Wie schwierig ein Ausbrechen ist, zeigte sich 2009: Mehrere Käsehersteller traten aus, um mit voller Kapazität zu produzieren. Der folgende Preiskollaps zwang fast alle zur Rückkehr.

Käser und Bauern sind gefangen in der eigenen Geschichte

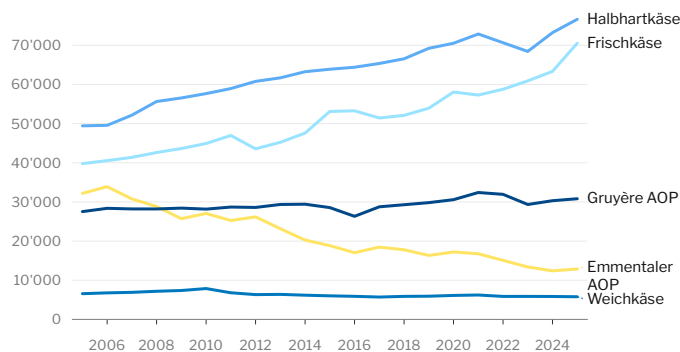
Warum den 120 Kilo schweren Laib nicht einfach handlicher machen? Weil dann die Löcher verschwinden. Seine Grösse verdankt er einem Steuertrick: Im 19. Jahrhundert wurden Exportzölle pro Stück erhoben. Heute ist sie physikalisch zwingend: Ein kleiner Käse würde austrocknen und nie die typischen Löcher bilden.

Und die Flucht in neue regionale Spezialitäten? Erfolgreich schafften das innovative Käser mit dem «Mammut»-Käse. Die Käserei Gohl bei Langnau setzt auf Schaf- und Ziegenkäse sowie einen eigenen 30-kg-Hartkäse.

Doch auch solche Strategien stossen an Grenzen. Ein einziger Emmentaler-Laib braucht fast 1000 Liter Milch. Solche Mengen lassen sich mit Spezialitäten ohne grosses Marketing nicht absetzen.

Andere Käsesorten wachsen

Käseproduktion, in Tonnen



Grafik: arm; Quelle: TSM

Emmentaler Switzerland streitet mit dem Bundesamt um Heustaub und Melkroboter

Die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland kämpft dafür, das starre Pflichtenheft der Moderne anzupassen. Weil Schweizer Ställe heute hygienisch sehr sauber sind, fehlen der Rohmilch die natürlichen Heustaub-Partikel, die als Keimzellen für die Lochbildung nötig sind. Die Folge: Die berühmten Löcher schrumpften drastisch. Im April 2025 erstritt sich die Organisation vor dem Bundesverwaltungsgericht gegen den Widerstand des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW) die Erlaubnis, gezielt natürliches biozertifiziertes Heublumenpulver in der Menge einer Messerspitze beizumischen.

Aktuell streitet sie mit dem BLW erneut vor Gericht, um die Verarbeitungsfrist für Rohmilch von 24 auf 29 Stunden ausdehnen zu dürfen, weil sich moderne Melkroboter sonst nicht mehr rentabel betreiben lassen.

Käse als Proteinbombe für die junge Generation

Schaut man die Verkaufszahlen im Detail an, dann zeichnet sich zwischen dem Inlandkonsum und dem Export eine klare Unterscheidung ab. Der Emmentaler AOP erfreut sich in der Schweiz seit einigen Jahren wieder steigender Beliebtheit. Im Export dagegen ist man gegen den starken Franken, sinkende Kaufkraft in Italien, die Zollsituation in den USA und billige Konkurrenz machtlos. Nun rückt der Inlandmarkt wieder ins Zentrum. Statt nur auf Tradition zu pochen, zielt man mit einem Emmentaler-Tram im auffälligen Lochdesign in Bern und Basel, dem Sponsoring von Jugendsportlagern und Convenience-Produkten wie dem «Pizza-Chnopf» gezielt auf Junge und Familien ab.



Das Emmentaler-Tram in Basel.

Foto: Sedrik Nemeth

Zudem passt der Emmentaler in den heutigen Fitness-Zeitgeist: Mit 29 Gramm Protein pro 100 Gramm schlägt er sogar Rindfleisch. Ein Trumpf, den die Sortenorganisation in der Werbung künftig ausspielen will.

Verkauf in der Schweiz legt erstmals wieder zu

Die Offensive scheint Wirkung zu zeigen. Daniel Meyer, Präsident von Emmentaler Switzerland, ist optimistisch: «Die Strategie greift, und mit unserer strengen Mengensteuerung haben wir das Preisniveau halten können.»



«Wieder auf Wachstumskurs»: Urs Schluechter, Direktor der Sortenorganisation Emmentaler Switzerland.

Foto: Christian Pfander

Im Inland wurden die sinkenden Verkaufszahlen gebremst: Betrug der jährliche Rückgang zwischen 2012 und 2019 im Schnitt noch 3,4 Prozent, flachte die Kurve seither auf minus 1,25 Prozent ab.

Auch Direktor Urs Schluechter freut sich: «Im Schweizer Heimmarkt sind wir tatsächlich wieder auf Wachstumskurs. Seit September 2025 sind wir im Vergleich zum Vorjahr Monat für Monat positiv unterwegs, und in den ersten sechs Monaten 2026 legten die Verkäufe im Inland um 23 Tonnen Emmentaler AOP zu.»

Der ständige Vergleich mit den Exportrekorden vergangener Jahrzehnte führt in die Irre. Die Ära der staatlich subventionierten Mengenschwemme

ist Geschichte. Der Emmentaler ist nicht mehr der dominierende Massenkäse, sondern eine hochkarätige handwerkliche Spezialität.



«Es tut weh, wenn alle den Emmentaler heruntermachen»: Der Käser Thomas Thierstein in Gondiswil setzt wieder voll auf den Emmentaler.

Foto: PD

Dass der entthronte König noch lebt, zeigt Thomas Thierstein von der Käserei Gondiswil. Als ihm die strengen Mengenbeschränkungen für den Emmentaler vor 15 Jahren fast die Luft abschnürten, erfand er aus Not den «Mammut»-Käse. Doch heute hat er diese Marke Partnern überlassen und produziert wieder ausschliesslich Emmentaler – schlicht «weil es so gut läuft». Seine Laibe gehen in die Beneluxstaaten, wo Konsumenten bereit sind, für das echte Schweizer Handwerk den vollen Preis zu zahlen.

«Es tut weh, wenn alle den Emmentaler heruntermachen», sagt Thierstein. Er schwärmt von der Qualität und der unverwüstlichen Haltbarkeit seines Produkts: Ein Händler lagere einen zwölf Jahre alten Emmentaler von ihm, der noch immer hervorragend sei. «Jeder andere Käse wäre längst verfault», sagt Thierstein stolz. Für Abgesänge hat er ohnehin keine Zeit: «Ich glaube an die Zukunft des Emmentalers. Es gibt ihn auch in hundert Jahren noch.»

NEWSLETTER

Wirtschaft heute

Erhalten Sie die wichtigsten News aus der Wirtschaft sowie die besten Hintergründe und Analysen.

[Weitere Newsletter](#)

[Abonnieren](#)

Armin Müller ist Autor im Wirtschaftsressort. Er schreibt hauptsächlich über wirtschaftliche und wirtschaftspolitische Themen. [Mehr Infos](#)

✕ [@Armin_Muller](#)

Fehler gefunden? [Jetzt melden](#).

136 Kommentare