

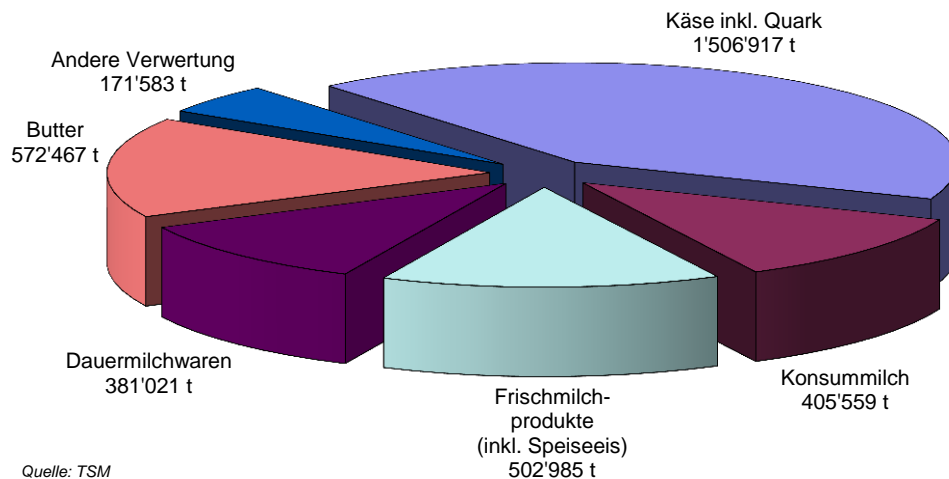
## Der Schweizer Käsemarkt in Zahlen

### Milchverwertung nach Milchäquivalent 2014 in t

Milchverwertung zu:	2013	2014	Δ zum Vorjahr			
	[t]	[t]		[t]		[%]
Käse (inkl. Quark)	1'486'341	1'506'917	+	20'576	+	1.4
Konsummilch	408'784	405'559	-	3'225	-	0.8
Frischmilchprodukte (inkl. Speiseeis)	506'545	502'985	-	3'560	-	0.7
Dauermilchwaren	326'734	381'021	+	54'287	+	16.6
Butter	539'606	572'467	+	32'861	+	6.1
Andere Verwertung	160'601	171'583	+	10'982	+	6.8
<b>Total Milchverwertung</b>	<b>3'428'611</b>	<b>3'540'532</b>	<b>+</b>	<b>111'921</b>	<b>+</b>	<b>3.3</b>

Quelle: TSM

### Milchverarbeitung nach Milchäquivalent 2014 in t



Quelle: TSM

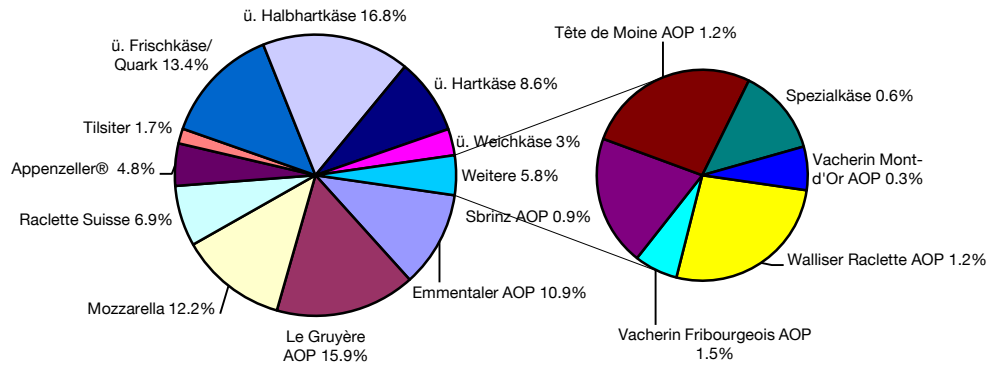
Ein Milchäquivalent entspricht den Inhaltsstoffen von Eiweiss und Fett eines Kilogramms Milch (Anteil Eiweiss = 0.45 Äquivalent und Anteil Fett = 0.55 Äquivalent). Beispiel: 1 kg Vollmilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.55 Fett = 1.00 Milchäquivalent; 1 kg Magermilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.05 Fett = 0.50 Milchäquivalent; 1 kg Vollrahm Past/UHT = 0.30 Eiweiss + 4.80 Fett = 5.10 Milchäquivalent.

## Käseproduktion 2012 - 2014 in t

	2012	2013	2014	Δ zum Vorjahr		[%]
	[t]	[t]	[t]	[t]	[t]	
Mozzarella	21'431	21'643	22'693	+	1'050	+ 5
Quark	12'950	13'216	14'006	+	790	+ 6
Mascarpone	873	813	489	-	324	- 40
Übrige Frischkäse	8'312	9'559	10'397	+	838	+ 9
<b>Frischkäse total</b>	<b>43'562</b>	<b>45'233</b>	<b>47'582</b>	<b>+</b>	<b>2'349</b>	<b>+ 5.2</b>
Weisschimmelkäse	2'832	2'842	2'668	-	174	- 7
Blau-/Grünschimmelkäse	3	3	5	+	2	+ 67
Tomme	1'889	1'880	1'893	+	13	+ 1
Vacherin Mont-d'Or AOP	532	587	557	-	30	- 5
Anderer Weichkäse	1'072	1'069	1'055	-	14	- 1
<b>Weichkäse total</b>	<b>6'329</b>	<b>6'385</b>	<b>6'182</b>	<b>-</b>	<b>203</b>	<b>- 3.2</b>
Raclette Suisse®	12'602	13'110	12'689	-	412	- 3
Appenzeller®	8'693	9'283	8'831	-	452	- 5
Tilsiter	3'158	3'141	3'142	+	1	+ 0
Vacherin Fribourgeois AOP	2'630	2'671	2'830	+	159	+ 6
Walliser Raclettekäse AOP	2'133	2'306	2'291	-	15	- 1
Tête de Moine AOP	2'191	2'281	2'263	-	18	- 1
Alpkäse halbhart	2'094	2'134	2'277	+	143	+ 7
St. Paulin Suisse	460	375	446	+	71	+ 19
Schweizer Edamer	309	294	248	-	46	- 16
Bündner Bergkäse	1'471	1'302	1'318	+	16	+ 1
Anderer Halbhartkäse	25'049	24'620	24'633	+	13	+ 0
<b>Halbhartkäse total</b>	<b>60'790</b>	<b>61'697</b>	<b>63'259</b>	<b>+</b>	<b>1'562</b>	<b>+ 2.5</b>
Emmentaler AOP	26'185	23'156	20'259	-	2'897	- 13
Le Gruyère AOP	28'594	29'351	29'420	+	69	+ 0
Sbrinz AOP	1'849	1'750	1'613	-	137	- 8
Alpkäse hart	1'841	1'780	1'856	+	76	+ 4
Switzerland Swiss	4'509	5'821	6'680	+	859	+ 15
Anderer Hartkäse	6'412	6'402	7'325	+	10	+ 0
<b>Hart- &amp; Extrahartkäse total</b>	<b>69'390</b>	<b>68'260</b>	<b>67'153</b>	<b>-</b>	<b>1'107</b>	<b>- 1.6</b>
<b>Spezialkäse total</b> (Schaf- und Ziegenkäse)	<b>1'104</b>	<b>1'130</b>	<b>1'156</b>	<b>+</b>	<b>26</b>	<b>+ 2.2</b>
<b>Total Käseproduktion</b>	<b>181'179</b>	<b>182'705</b>	<b>185'331</b>	<b>+</b>	<b>2'626</b>	<b>+ 1.4</b>

Quelle: TSM

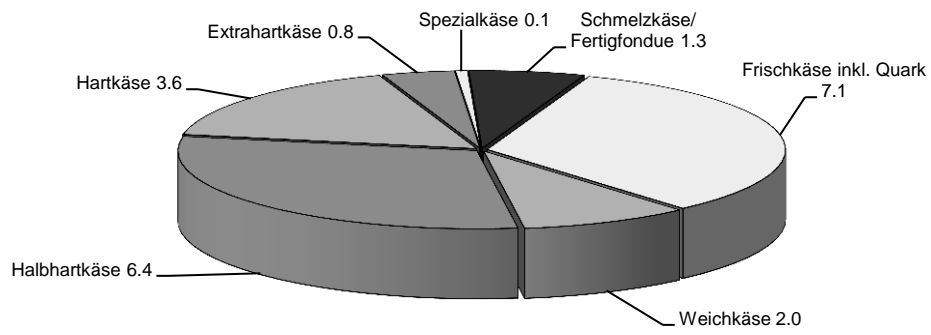
# Käseproduktion 2014 in %



Total 185'331 t

Quelle: TSM

## Pro-Kopf-Verbrauch in kg 2014 in der Schweiz



**Total 21.37 kg pro Kopf**

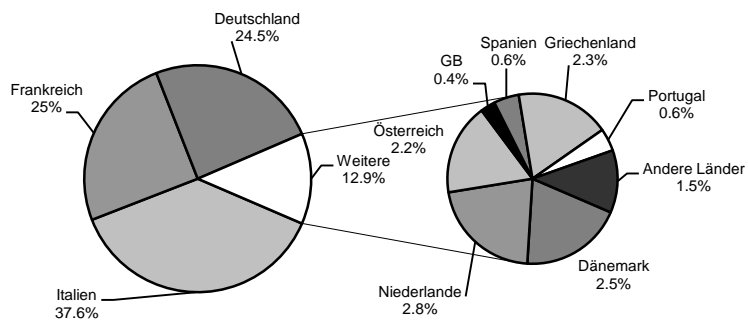
Quelle: Schweizer Bauernverband

## Käseimport nach Produkten/Gruppen in t

Käsesorte	2012	2013	2014
Mascarpone, Ricotta Romana	1'198	1'184	1'225
Mozzarella	4'110	4'213	4'649
Frischkäse andere	13'600	13'787	14'428
<b>Frischkäse total</b>	<b>18'908</b>	<b>19'184</b>	<b>20'302</b>
Blau-/Grünschimmelkäse	427	387	411
Weisschimmelkäse	3'212	1'486	1'386
Weichkäse, andere	7'343	7'713	7'756
<b>Weichkäse total</b>	<b>10'982</b>	<b>11'256</b>	<b>11'225</b>
<b>Halbhartkäse total</b>	<b>8'131</b>	<b>8'843</b>	<b>8'969</b>
Hartkäse	3'271	3'376	3'893
Extrahartkäse	5'836	5'616	5'563
<b>Hart- und Extrahartkäse total</b>	<b>9'107</b>	<b>8'992</b>	<b>9'456</b>
<b>Schmelzkäse total</b>	<b>3'725</b>	<b>3'875</b>	<b>3'875</b>
<b>Total Käseimporte</b>	<b>50'854</b>	<b>52'149</b>	<b>53'827</b>

Quelle: TSM/OZD, Bern. Rundungsdifferenzen sind möglich.

## Käseimport 2014 nach Ländern in %



**Total 53'792.5 t**

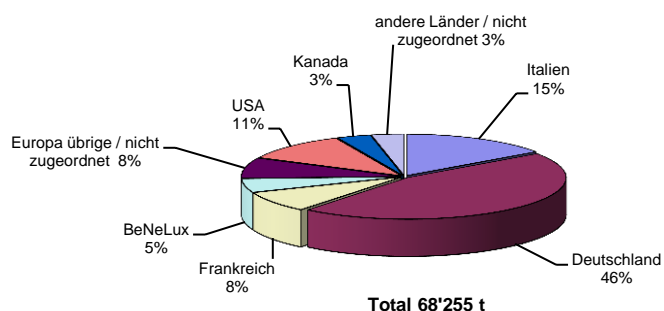
Quelle: TSM/OZD

## Käseexport in t

Käsesorte	2012	2013	2014	Exportanteil an
	[t]	[t]	[t]	Produktion
Emmentaler AOP	17'863	16'870	13'994	69.1%
Le Gruyère AOP	11'527	12'207	12'376	42.1%
Appenzeller ®	5'183	5'185	5'188	58.7%
Switzerland Swiss	1'479	3'725	4'616	69.1%
Tête de Moine AOP	1'279	1'348	1'390	61.4%
Raclette	1'427	1'597	1'559	10.4%
Sbrinz AOP	210	173	185	11.5%
Tilsiter	413	295	248	7.9%
Vacherin Fribourgeois AOP	258	269	277	9.8%
a. Halbhart- & Hartkäse	12'797	10'658	12'711	43.4%
Weich- & Frischkäse	7'700	6'660	6'673	12.4%
Schmelzkäse & Fondue	6'222	6'539	5'811	44.6%
<b>Total Käseexporte</b>	<b>66'358</b>	<b>68'009</b>	<b>68'255</b>	<b>37.2%</b>

Quelle: TSM/OZD

## Anteil Käseexport 2014 nach Ländern in %



Quelle: TSM/OZD

## Herausgeber

**Switzerland Cheese Marketing AG**

Brunnmatstrasse 21

Postfach

3001 Bern

Tel. 031 385 26 26

Fax 031 385 26 27

info@scm-cheese.com

www.scm-cheese.com

