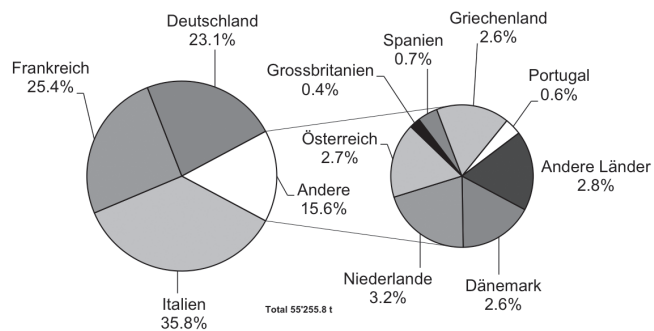


Käseimport nach Produkten/Gruppen in t

Käsesorte	2013	2014	2015
Mascarpone, Ricotta Romana	1'184	1'225	1'197
Mozzarella	4'213	4'649	4'754
Frischkäse, andere	13'787	14'447	15'018
Frischkäse total	19'184	20'320	20'970
Blau-/Grünschimmelkäse	387	411	372
Weisschimmelkäse	1'486	1'386	1'351
Weichkäse, andere	7'713	9'427	9'965
Weichkäse total	11'256	11'225	11'688
Halbhartkäse total	8'843	8'969	9'542
Hartkäse	3'376	3'893	4'813
Extrahartkäse	5'616	5'563	4'516
Hart- und Extrahartkäse total	8'992	9'456	9'329
Schmelzkäse total	3'875	3'875	3'904
Total Käseimporte	52'149	53'045	55'432

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

Käseimport 2015 nach Ländern in %



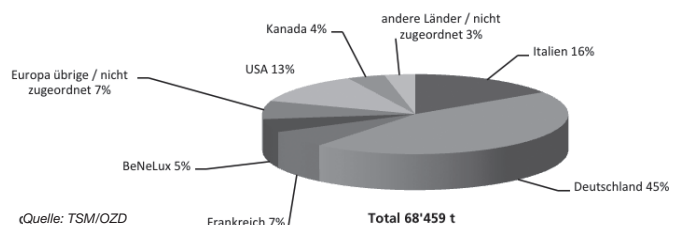
Quelle: TSM/OZD

Käseexport in t

Käsesorte	2013 [t]	2014 [t]	2015 [t]	Exportanteil an Produktion 2015 [%]
Emmentaler AOP	16'870	13'994	12'663	67.2%
Le Gruyère AOP	12'207	12'376	11'956	41.9%
Appenzeller ®	5'185	5'188	5'022	57.2%
Schweizerland Swiss	3'725	4'616	4'795	69.1%
Tête de Moine AOP	1'348	1'390	1'398	61.5%
Raclette	1'597	1'559	1'597	10.1%
Sbrinz AOP	173	185	157	10.2%
Tilsiter	295	248	352	11.1%
Vacherin Fribourgeois AOP	269	277	286	10.8%
a. Halbhart- & Hartkäse	10'658	12'711	14'839	37.1%
Weich- & Frischkäse	6'660	6'673	6'367	10.8%
Schmelzkäse & Fondue	6'539	5'811	5'368	43.2%
Total Käseexporte	68'009	68'255	68'459	36.3%

Quelle: TSM/OZD

Anteil Käseexport 2015 nach Ländern in %



Quelle: TSM/OZD

Herausgeber

Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21
Postfach
3001 Bern

Tel. 031 385 26 26
Fax 031 385 26 27
info@scm-cheese.com
www.schweizerkaese.ch



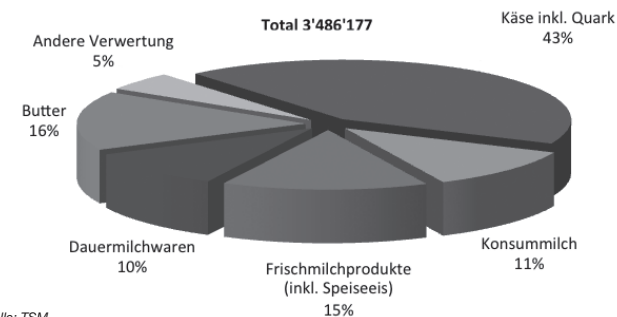
Der Schweizer Käsemarkt in Zahlen

Milchverwertung nach Milchäquivalent 2015 in t

Milchverwertung zu:	2014 [t]	2015 [t]	Δ [t]	zum Vorjahr [%]
Käse (inkl. Quark)	1'506'938	1'492'618	- 14'320	- 1
Konsummilch	405'559	392'304	- 13'255	- 3.3
Frischmilchprodukte (inkl. Speiseeis)	502'985	506'923	+ 3'938	+ 0.8
Dauermilchwaren	381'021	358'382	- 22'639	- 5.9
Butter	572'467	559'480	- 12'987	- 2.3
Andere Verwertung	171'562	176'470	+ 4'908	+ 2.9
Total Milchverwertung	3'540'532	3'486'177	- 54'355	- 1.5

Quelle: TSM

Milchverarbeitung nach Milchäquivalent 2015 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.



Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch

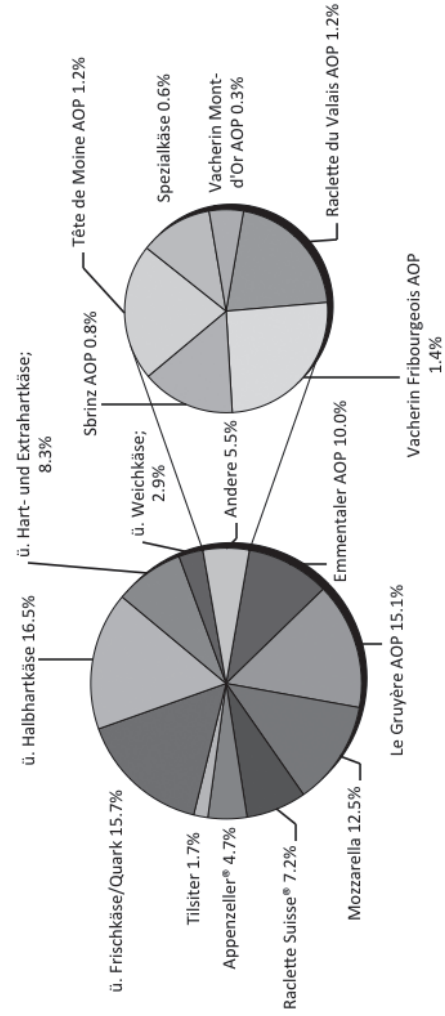


Käseproduktion 2013 – 2015 in t

	2013 [t]	2014 [t]	2015 [t]	Δ [t]	zum Vorjahr [%]
Mozzarella	21'643	22'693	23'551	+ 858	+ 3.8
Quark	13'216	14'006	18'964	+ 4'958	+ 35.4
Mascarpone	813	489	474	- 15	- 3.1
Übrige Frischkäse	9'559	10'397	10'123	- 274	- 2.6
Frischkäse total	45'233	47'582	53'110	+ 5'528	+ 11.6
Weisschimmelkäse	2'842	2'668	2'498	- 170	- 6.4
Blau-/Grünschimmelkäse	3	5	9	+ 4	+ 80.0
Tomme	1'880	1'893	1'857	- 36	- 1.9
Vacherin Mont-d'Or AOP	587	557	560	+ 3	+ 0.5
Anderer Weichkäse	1'069	1'055	1'085	+ 30	+ 2.8
Weichkäse total	6'385	6'182	6'013	- 169	- 2.7
Raclette Suisse®	13'110	12'698	13'629	+ 931	+ 7.3
Appenzeller®	9'283	8'831	8'782	- 49	- 0.6
Tilsiter	3'141	3'142	3'182	+ 40	+ 1.3
Vacherin Fribourgeois AOP	2'671	2'830	2'641	- 189	- 6.7
Raclette du Valais AOP	2'306	2'291	2'178	- 113	- 4.9
Tête de Moine AOP	2'281	2'263	2'274	+ 11	+ 0.5
Alpkäse halbhart	2'134	2'277	2'183	- 94	- 4.1
St. Paulin Suisse	375	446	369	- 77	- 17.3
Schweizer Edamer	294	248	226	- 22	- 8.9
Bündner Bergkäse	1'302	1'318	1'308	- 10	- 0.8
Anderer Halbhartkäse	24'620	24'791	24'983	+ 192	+ 0.8
Halbhartkäse total	61'517	63'259	63'891	+ 632	+ 1.0
Emmentaler AOP	23'156	20'259	18'843	- 1'416	- 7.0
Le Gruyère AOP	29'351	29'420	28'552	- 868	- 3.0
Sbrinz AOP	1'750	1'613	1'546	- 67	- 4.2
Alpkäse hart	1'780	1'856	1'753	- 103	- 5.5
Switzerland Swiss	5'821	6'680	6'944	+ 264	+ 4.0
Anderer Hartkäse	6'402	7'325	6'942	- 383	- 5.2
Hart- & Extrahartkäse total	66'260	67'153	64'580	- 2'573	- 3.8
Spezialkäse total (Schaf- und Ziegenkäse)	1'130	1'155	1'210	+ 55	+ 4.8
Total Käseproduktion	182'705	185'331	188'806	+ 3475	+ 1.9

Quelle: TSM

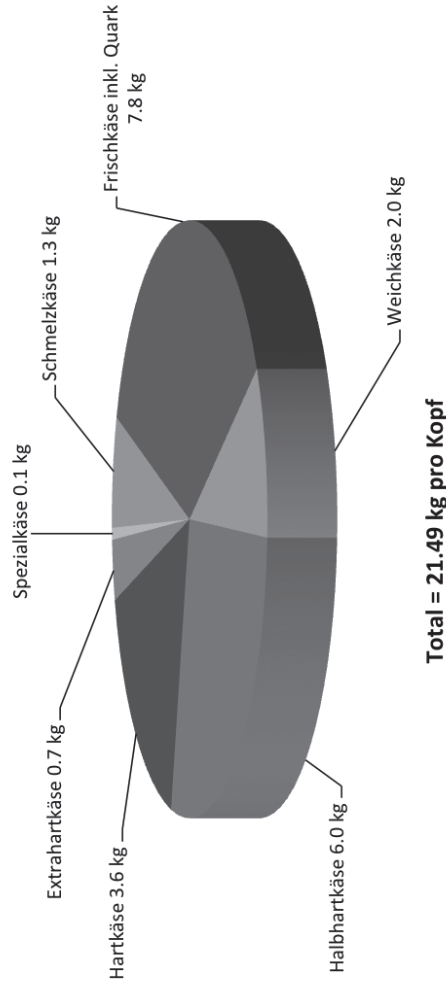
Käseproduktion 2015 in %



Total 188'806 t

Quelle: TSM

Pro-Kopf-Verbrauch in kg 2015 in der Schweiz



Quelle: Schweizer Bauernverband