

## Medienmitteilung

### Käsespezialitäten aus der Kaltbach-Höhle

## KALTBACH Der Cremig-Würzige: Von 0 auf 100'000 in nur vier Jahren

Luzern, 5. Dezember 2016 – Emmentaler AOP und Le Gruyère AOP sind im In- und Ausland die beliebtesten Schweizer Käse. Das gilt auch für die höhlengereiften Käsespezialitäten aus Kaltbach. Doch der erst vor vier Jahren lancierte KALTBACH Der Cremig-Würzige schliesst in beeindruckendem Tempo zu den beiden Spitzenreitern auf. Fast 50 Prozent beträgt sein jährliches Mengenwachstum. Soeben hat dieses Jahr der 100'000. Laib die Kaltbach-Höhle verlassen. Zu verdanken ist dies dem ausgewogenen, weil intensiven und dennoch nicht scharfen Geschmack, der bei jüngeren und älteren Käsefans gut ankommt.

«Fein, ausgewogen, aromatisch, aber nicht zu würzig». So lobten die Konsumenten den neuen KALTBACH Den Cremig-Würzigen bei dessen Lancierung im Herbst 2012. Diese Begeisterung ist ungebrochen, entsprechend stiegen die Verkaufsmengen kontinuierlich an und erreichten soeben einen Höhepunkt: 100'000. 100'000 Laibe KALTBACH Der Cremig-Würzige haben zwischen dem 1. Januar und dem 1. Dezember 2016 die Kaltbach-Höhle verlassen. Damit knackt der von Emmi in Emmen hergestellte und während vier Monaten in der Kaltbach-Höhle gereifte Halbhartkäse 2016 erstmals diese magische Jahresmengen-Grenze.

### Im Windschatten der grossen Sortenkäse

Schon in den 1950er-Jahren wurde in der Sandsteinhöhle in Kaltbach Käse gereift. Seit 1993 gehört die in der Gemeinde Mauensee gelegene Höhle zu Emmi. 2005 lancierte Emmi die Marke KALTBACH, um die Käsespezialitäten aus der Sandsteinhöhle zu vermarkten.

Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, erweiterte Emmi das Höhlensystem zwischen 2008 und 2010 von 970 auf 2130 Meter. Rund 150'000 Käselaipe fänden so darin Platz. Während in den Anfangsjahren beinahe ausschliesslich KALTBACH Emmentaler AOP verkauft wurde, ist heute KALTBACH Le Gruyère AOP die gefragteste Käsespezialität aus der Höhle. Rund 55'000 der 35 Kilogramm schweren Laibe verlassen jährlich die Höhle.

2/3

Zu einem weiteren Liebling gemausert hat sich der im Herbst 2012 lancierte *KALTBACH Der Cremig-Würzige*. Kontinuierlich legte dessen Absatz jährlich um durchschnittlich fast 50 Prozent zu und knackte am 1. Dezember 2016 die 100'000-Laib-Marke. Somit werden dieses Jahr rund 400'000 Kilogramm des aromatischen Halbhartkäses abgesetzt. Zu verdanken ist diese eindruckliche Entwicklung dem ausgewogenen Charakter. Er schmeckt intensiv, ohne scharf zu sein. Auch der besonders cremige Teig, der durch einen hohen Rahmanteil zustande kommt, unterscheidet ihn klar von anderen Halbhartkäsen.

*KALTBACH Der Cremig-Würzige* ist ein echter Exportschlager. So gehen fast 90 Prozent der jährlichen Produktionsmenge ins Ausland. Besonders beliebt ist dieser Käse in Deutschland, wo mehr als die Hälfte aller *KALTBACH Der Cremig-Würzige* konsumiert wird. Erhältlich ist dieser Käse weiter in den Niederlanden, England, Italien, Österreich, in Nordamerika und sogar auf den Philippinen.

### **Downloadmaterial und weitere Informationen**

Kaltbach-Webseite: <http://www.emmi-kaltbach.com/switzerland/de/startseite/>

Bildmaterial: <http://mediabox.emmi.ch:80/df037118.go>

### **Kontakt**

Sibylle Umiker, Mediensprecherin  
T +41 58 227 50 66, E-Mail: [media@emmi.com](mailto:media@emmi.com)

### Über die Kaltbach-Höhle

Kaltbach ist ein kleiner Ort im Kanton Luzern, der politisch zur Gemeinde Mauensee gehört. Bereits zu Beginn der 1950er-Jahre wurde dort in einem 50 Meter langen, in den Sandstein des Santenbergs gehauenen Stollen Käse gelagert. Bereits 1956 wurde die Höhle zum ersten Mal ausgebaut, um mehr Platz für die Käselagerung zu haben. Als in den 1970er-Jahren mit dem Vertrieb von höhlengereiftem Emmentaler AOP begonnen wurde, reichten 150 Meter bald nicht mehr aus, weshalb die Höhle schrittweise auf eine Länge von 500 Metern und in den 1990er-Jahren auf 1000 Meter ausgebaut wurde. 1993 übernahm Emmi die Höhle und baute den Standort zu einem Käsespezialitäten-Betrieb mit Naturreifung im Felsenkeller um. 1999 wurde erstmals Le Gruyère AOP – das heutige Leader-Produkt aus dem KALTBACH-Sortiment - in der Höhle gereift. Zwischen 2000 und 2005 erfolgte der Vertrieb der Produkte unter der Marke *Die Höhlengereiften*, bevor die Marke *KALTBACH* lanciert wurde. Um die steigende Nachfrage nach höhlengereiften Käsespezialitäten befriedigen zu können, wurde 2008 mit dem Ausbau der Höhle von knapp 1 auf über 2 Kilometer begonnen. Seit 2010 bietet die Höhle Platz für rund 150'000 Käselaike. Das Sortiment umfasst heute neben den beiden Klassikern *KALTBACH Emmentaler AOP* und *KALTBACH Le Gruyère AOP* auch einen Raclette-Käse, eine Fondue-Mischung, einen Ziegenkäse sowie die beiden Emmi-eigenen Halbhartkäse *KALTBACH Der Extra-Würzige* und *KALTBACH Der Cremig-Würzige*. Die Käse aus der Kaltbach-Höhle sind bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten gut etabliert, finden aber vor allem im Ausland Anklang. So werden heute rund 60 Prozent der KALTBACH-Käse exportiert, hauptsächlich in die Vereinigten Staaten, nach Deutschland und in die Niederlanden.

Die Kaltbach-Höhle steht allen interessierten Besuchern auf Anfrage offen: <http://www.emmi-kaltbach.com/switzerland/de/kaltbach-hoehlenfuehrung/>

### Über Emmi

Emmi ist die führende Schweizer Milchverarbeiterin und eine der innovativsten Premium-Molkereien in Europa. In der Schweiz fokussiert das Unternehmen auf die Entwicklung, Produktion und Vermarktung eines Vollsortiments an Molkerei- und Frischprodukten sowie auf die Herstellung, die Reifung und den Handel hauptsächlich von Schweizer Käse. Im Ausland konzentriert sich Emmi mit Markenkonzepten und Spezialitäten auf etablierte Märkte in Europa und Nordamerika sowie zunehmend auch auf Entwicklungsmärkte ausserhalb Europas. Bei den Frischprodukten stehen Lifestyle-, Convenience- und Gesundheitsprodukte im Vordergrund. Beim Käse positioniert sich Emmi als das weltweit führende Unternehmen für Schweizer Käse. Die Kunden von Emmi sind der Detailhandel, die Hotellerie und Gastronomie („Food Service“) und die Lebensmittelindustrie.

Zu Emmi zählen in der Schweiz rund 25 Produktionsbetriebe jeglicher Grösse. Im Ausland ist Emmi mit ihren Tochtergesellschaften in 13 Ländern präsent; in sieben davon mit Produktionsstätten. Aus der Schweiz exportiert Emmi Produkte in rund 60 Länder. Emmi hat 2015 einen Nettoumsatz von CHF 3214 Millionen und einen Reingewinn von CHF 120 Millionen erzielt. Im 1. Halbjahr 2016 resultierte ein Umsatz von CHF 1594 Millionen und ein Reingewinn von CHF 61 Millionen. Das Unternehmen beschäftigt teilzeitbezieht rund 5750 Mitarbeitende, davon 3000 in der Schweiz.