

MEDIENDOKUMENTATION

Markteinführung Bio AlpenlandTilsiter

Freitag, 30. April 2010, BEA Bern Expo,
Sortenorganisation Tilsiter Switzerland, Halle 150, Stand A 005



Jörg Abderhalden, Schwingerkönig

14.00 Uhr	Persönliche Begrüssung
14.30 Uhr	Offizielle Begrüssung Jörg Abderhalden, Schwingerkönig und Botschafter Tilsiter Switzerland
	Der neue Bio AlpenlandTilsiter – die Fakten auf einen Blick Bruno Buntschu, Geschäftsführer Sortenorganisation Tilsiter Switzerland
	Die Herstellung des Bio AlpenlandTilsiter Paul Hug, Käsermeister, Käserei Maseltrangen, Rufi SG
	Fragen und Diskussion Bruno Buntschu, Geschäftsführer Sortenorganisation Tilsiter Switzerland
	Gelegenheit für Gespräche und Interviews mit Jörg Abderhalden, Bruno Buntschu, Paul Hug und Frank Zellweger

Fachinformationen: Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH
Bruno Buntschu, Geschäftsführer, 071 626 30 60, bruno.buntschu@tilsiter.ch

Medienbetreuung: Thomas Widmer, 071 846 68 68, 079 747 60 30,
thomas.widmer@ethcom.ch

Downloads Bilder und Texte
über speziellen Medienzugang: www.tilsit-schweiz.ch

PRESSETEXT KURZ

Neu auf dem Markt: Bio AlpenlandTilsiter

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland überrascht Käseliebhaber mit dem neuen, würzig-delikatsten Bio AlpenlandTilsiter. Dieser wird ab Juli 2010 im Coop erhältlich sein.

Der Bio AlpenlandTilsiter entsteht in der Familienkäserei Maseltrangen in Rufi SG. Hier wird Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung zweimal täglich frisch angeliefert. Sie stammt von Bio Suisse-zertifizierten Betrieben aus der Umgebung. Der Tilsiter-Neuling ist absolut natürlich und lactosefrei. Am 30. April stellte die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland ihr jüngstes Kind an der BEA in Bern vor. Als prominenter Tilsiter-Botschafter lud Schwingerkönig Jörg Abderhalden zur Autogrammstunde. Käsermeister Paul Hug vermittelte einen umfassenden Einblick in die handwerkliche Produktion des Bio AlpenlandTilsiter. «Der Bio AlpenlandTilsiter ergänzt unser Sortiment in die richtige Richtung und stärkt gleichzeitig die Marke Tilsiter Switzerland», ist Geschäftsführer Bruno Buntschu überzeugt.

PRESSETEXT

Der neue Bio AlpenlandTilsiter kommt

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland überrascht Käseliebhaber mit einem neuen, würzig-delikatem Tilsiter, dem Bio AlpenlandTilsiter. Dieser wird ab Juli 2010 im Coop erhältlich sein.

Der Bio AlpenlandTilsiter entsteht in der Familienkäserei Maseltrangen in Rufi SG. Hier wird Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung zweimal täglich frisch angeliefert. Sie stammt von Bio Suisse-zertifizierten Betrieben aus der Umgebung, die ausschliesslich biologisch produzieren.

Handwerklich hergestellt

Jeder Laib Bio AlpenlandTilsiter entsteht mit viel Fingerspitzengefühl auf traditionell-handwerkliche Weise und wird von Käsermeister Paul Hug während der viermonatigen Reifezeit liebevoll gepflegt. Die Veredelung mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt macht den Bio AlpenlandTilsiter zu einem unvergleichlich würzig-delikatem Hochgenuss. Lückenlose Kontrollen von Anfang an garantieren eine konstante Qualität auf höchstem Niveau.

Ohne Zusatzstoffe und lactosefrei

Der Bio AlpenlandTilsiter Switzerland ist absolut natürlich, also frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Zusatzstoffen. Dafür bürgen die Bio Suisse Knospe und natürlich Käsermeister Paul Hug persönlich. Der Tilsiter-Neuling darf als lactosefrei bezeichnet werden, denn der natürliche Lactoseanteil liegt unter 0,1 Gramm auf 100 Gramm. Dieser naturbelassene Bio-Hochgenuss eignet sich für jede Käseplatte, als Dessert oder als geschmackvolle Grundlage für die kalte und warme Küche.

Ab Juli 2010 im Coop erhältlich

Am 30. April stellte die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland ihr jüngstes Kind an der BEA in Bern ausgewählten Gästen, den Medien und der Öffentlichkeit vor. Als prominenter Tilsiter-Botschafter lud Schwingerkönig Jörg Abderhalden zur Autogrammstunde. Käsermeister Paul Hug vermittelte einen umfassenden Einblick in die handwerkliche Produktion des Bio AlpenlandTilsiter. «Der Bio AlpenlandTilsiter ergänzt unser Sortiment in die richtige Richtung und stärkt gleichzeitig die Marke Tilsiter Switzerland», ist Geschäftsführer Bruno Buntschu überzeugt.

KURZPORTRAIT PAUL HUG

«Zweimal täglich frische Bio-Rohmilch»

Interview mit Paul Hug, Käsermeister und Hersteller des Bio AlpenlandTilsiter



Seit wann wird in Ihrer Käserei Tilsiter hergestellt?

Paul Hug: Mein Vater Paul Hug stellte schon seit den 50er Jahren Tilsiter her. Wir produzieren seit 1985 Tilsiter Switzerland, seit 1997 Bio Tilsiter Switzerland und seit 2010 Bio AlpenlandTilsiter Switzerland.

Woher beziehen Sie Ihre Milch?

Paul Hug: Die frische Bio-Rohmilch wird von Bauern aus der Umgebung zweimal täglich angeliefert. Ein Drittel stammt aus dem Berggebiet, zwei Drittel kommen aus dem Talgebiet.

Worauf legen Sie besonderen Wert beim Käsen?

Paul Hug: Auf gute Milchqualität, Sauberkeit, exaktes Arbeiten und zuverlässige Mitarbeitende.

Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten in Ihrer Käserei?

Paul Hug: Ein Milchtechnologe und ein Milchtechnologie-Lehrling. Ebenso meine Frau Doris und gelegentlich auch unsere erwachsenen Töchter Samanta und Delia.

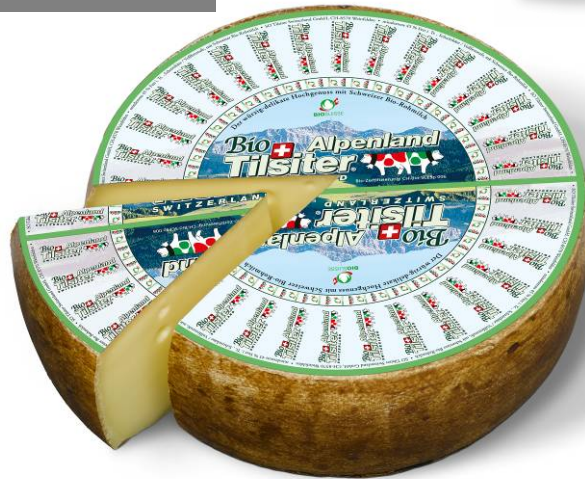
Welche Tilsiter-Sorten produzieren Sie?

Paul Hug: Bio Tilsiter Switzerland und Bio AlpenlandTilsiter Switzerland.

Wieviel Tilsiter Switzerland wird in Ihrem Betrieb hergestellt?

Paul Hug: Rund 150 Tonnen.

Der Bio AlpenlandTilsiter – Information



Der Bio AlpenlandTilsiter Switzerland ist eine Klasse für sich. In der Familienkäserei Maseltrangen in Rufi SG wird die Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung zweimal täglich frisch angeliefert. Sie stammt von Bio Suisse-zertifizierten Betrieben aus der Umgebung, die ausschliesslich biologisch produzieren. Jeder Laib entsteht mit viel Fingerspitzengefühl auf traditionell-handwerkliche Weise und wird während der 4-monatigen Reifezeit liebevoll gepflegt. Die Veredelung mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt macht ihn zu einem unvergleichlich würzig-delikatem Hochgenuss. Lückenlose Kontrollen von Anfang an garantieren eine konstante Qualität auf höchstem Niveau. Der Bio AlpenlandTilsiter Switzerland ist 100% natürlich, also frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen, Lactose (unter 0,1 g / 100 g) und Geschmacksverstärkern. Dafür bürgen die Bio Suisse Knospe und natürlich der Käsermeister Paul Hug persönlich. Dieser naturbelassene Bio-Hochgenuss eignet sich für jede Käseplatte, als Dessert oder als geschmackvolle Grundlage für die kalte und warme Küche.

Bio AlpenlandTilsiter – Daten und Werte

Form, Grösse, Gewicht	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Runde Laibe von ca. 8 cm Höhe ▪ Durchmesser 25 – 30 cm ▪ Gewicht ca. 4,0 – 4,5 kg
Kennzeichnung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hellblau-grüne Laibetikette mit gespiegeltem Alpenland-Panorama ▪ Kaseinmarke als Doppelkuh ▪ Jährprägung Bio Tilsiter
Ideale Reifezeit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 bis 120 Tage
Rinde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Natürliche Rindenbildung, mit Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt «Schwarzer Kristall» veredelt, erdig braun
Teigfarbe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elfenbeinfarbig bis hellgelb
Lochung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kleine, sparsame Rundlochung (3 – 10 mm gross)
Konsistenz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Weichschnittig, fein
Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Würzig-delikat mit leichtem Baumnuß-Aroma
Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mit Bio-Rohmilch aus silofreier Fütterung gemäss VSBLO / Bio Suisse ▪ Natürliches Lab (Milchgerinnungsenzym) ▪ Salz ▪ Milchsäurebakterienkulturen ▪ Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt ▪ Garantiert frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen, naturgemäss frei von Lactose (unter 0,1 g / 100 g) und frei von Geschmacksverstärkern
Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fettgehalt: Mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse, ▪ entspricht ca. 29,5 % Fett absolut ▪ Eiweissgehalt: 26 g ▪ Mineralstoffe: 4,5 g ▪ Wasser: 40 g ▪ Energiewert: 1528 kJ (365 kcal)



Lactosefrei

Tilsiter
SWITZERLAND 
Das Original seit 1893.

Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland

Zurzeit gibt es in der Schweiz rund 30 Tilsiter-Käsereien. Sie alle befinden sich in den Kantonen Thurgau, St.Gallen und Zürich. Die meisten sind kleine Familienbetriebe. Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH stellt die Qualität und Vermarktung des Tilsiter Switzerland sicher. Ihr gehören Milchproduzenten, Käser und Händler an.

Tilsiter Switzerland – eine Schweizer Topmarke

Tilsiter Switzerland gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Schweizer Käsesorten – und gleichzeitig zu den Top-Marken in der Schweiz – gemeinsam mit Appenzeller Käse, Circus Knie, Coca Cola, Emmentaler, Gruyère, Ikea, Lego, M-Budget, Migros, Nivea, Ovomaltine, Die Post, Ragusa, Ricola, Rivella, Sugus, Thomy, Toblerone und Zweifel. Ihren Geschäftssitz hat die Sortenorganisation in Weinfelden TG.

Das Team der Sortenorganisation Switzerland GmbH

- Frank Zellweger, Präsident
- Bruno Buntschu, Geschäftsführer
- Heidi Diethelm, Marketing und Werbung
- Ernst Gerber, Produktionslenkung, Qualitätsförderung, Inspektorat

SO Tilsiter Switzerland GmbH
Dunantstrasse 10
Postfach
CH-8570 Weinfelden
Telefon + 41 (0)71 626 30 60
Fax + 41 (0)71 626 30 69
www.tilsiter.ch
tilsiter@tilsiter.ch

Woher kommt der Name «Tilsiter»?

Der Name «Tilsiter» kommt von der ostpreussischen Stadt Tilsit. Hier wurde der Tilsiter-Käse hergestellt. Im 19. und Anfang 20. Jahrhundert wanderten viele Schweizer nach Tilsit aus und verdingten sich dort als Melker. So wurde «Schweizer» zu einer Berufsbezeichnung und hiess so viel wie «Melker».

Tilsit gehörte von 1871 bis 1945 zum Deutschen Reich. Die Stadt lag in Ostpreussen, dem nordöstlichen Teil des Deutschen Reiches, wo die Flüsse Tilse und Memel zusammenkommen.

Aus Tilsit wird Sovetsk

Der Zweite Weltkrieg brachte Tilsit das Ende als deutsche Stadt. 1944 rückte die Rote Armee bis an die Memel vor. Tilsit wurde zur Frontstadt erklärt und 1945 nahezu vollständig zerstört. Ostpreussen wurde von den Russen eingenommen. Hunderttausende Menschen kamen ums Leben. Die Überlebenden wurden bis 1947 fast vollständig aus ihrer Heimat vertrieben.

Unter russischer Herrschaft

Nach dem Krieg kam Tilsit zusammen mit den nördlichen Teilen Ostpreussens unter die Herrschaft der Sowjetunion und wurde als Oblast (Föderationseinheit) Kaliningrad aus militärischen Gründen hermetisch abgeriegelt.

Aus Tilsit wird Sovetsk

Seit 1946 heisst Tilsit Sovetsk. Die Stadt, die 1939 rund 60'000 Einwohner zählte, hatte 1946 gerade noch rund 6500 Einwohner. Anstelle der vertriebenen Wohnbevölkerung wurden hauptsächlich Russen und Weissrussen angesiedelt.

Heute wieder offen

1999, nach dem Zusammenbruch der UdSSR, wurde die Oblast Kaliningrad zu einer russischen Exklave zwischen Polen und Litauen. Damals wurde auch die Absperrung der Oblast Kaliningrad aufgehoben. Sovetsk, das einstige Tilsit, war damit auch für ausländische Besucher wieder offen.

Aus Tilsiter wird Sovetski

Heute verfügt Sovetsk an der Route Kaliningrad – St. Petersburg über einen der wichtigsten Strassen-Grenzübergänge zwischen Russland und Litauen. Zur Grenzstadt gehören ein Hafen, mehrere Werften und Zellstoffindustrie. Vom alten Tilsit ist nicht mehr viel übrig geblieben. Auch der Tilsiter-Käse, den man heute vor allem als «Sovetski» kennt, wird nur noch in vereinzelt Grossbetrieben hergestellt.

1. August 2007: Gründung von Tilsit Schweiz

Aus Sympathie für den Ursprungsort wurde am 1. August 2007 Tilsit Schweiz gegründet – genau dort, wo der Thurgauer Otto Wartmann 1893 den ersten Schweizer Tilsiter herstellte: auf dem Holzhof in Amlikon-Bissegg bei Weinfelden, Kanton Thurgau.

Der Holzhof als «Wiege» des Schweizer Tilsiter

1893 kehrte Otto Wartmann von einer Geschäftsreise aus Tilsit zurück auf seinen Holzhof in Amlikon-Bissegg TG und stellte den ersten Schweizer Tilsiter her. Diese Tradition ist bis heute erhalten geblieben. Bereits in der vierten Generation produziert die Familie Otto und Claudia Wartmann Tilsiter-Käse.

1686 wird der «Holtz Hoof» oder «Holtzhof» erstmals in Urkunden erwähnt. Wahrscheinlich ist er noch älter. Der Weiler ist von Wald umgeben, daher sein Name.

Eine bewegte Geschichte

Seit dem 17. Jahrhundert besteht der Holzhof aus zwei Höfen. Der kleinere wird 1842 abgebrochen, wonach der Holzhof bis 1921 nur einen Hof zählt. Im 18. und 19. Jahrhundert erlebt der Holzhof eine bewegte Zeit als Landwirtschaftsbetrieb, Gaststätte, Brauerei und Stärkefabrik.

Die erste Wartmann-Generation

1858 heiratet Emil Wartmann (1833 – 1915) die verwitwete Susanne Hofer, deren Familie der Holzhof gehört. 1869 baut er eine Käserei. In die selbe Zeit fällt die Gründung einer Käsereigesellschaft, worin sich Bauern der drei Ortsgemeinden Griesenberg, Amlikon-Bissegg und Harenwilen zusammenschließen.

Der Holzhof wächst

Emil Wartmanns Sohn Adolf (1859 – 1914) vergrössert den Betrieb und geht zur reinen Milch- und Graswirtschaft über. 1887 verpachtet Emil Wartmann die Käserei an seinen Sohn Otto (1860 – 1936). Dieser gründet ein Exportgeschäft in Weinfeldern und wird ein führender Milchwirtschaftler der Schweiz.

Eine folgenreiche Geschäftsreise

Um 1890 geht Otto Wartmann auf Geschäftsreise. Sein Weg führt ihn auch nach Ostpreussen, das heute zu Russland gehört. In der Nähe der Stadt Tilsit lernt er den Tilsiter-Käse kennen. Schweizer Auswanderer hatten die Kunst des KäSENS dorthin gebracht. Otto Wartmann kehrt mit dem Rezept zurück in die Schweiz.

1893 – das «Geburtsjahr» des Schweizer Tilsiter

Im Jahr 1893 fertigt Otto Wartmann auf dem Holzhof seinen ersten Tilsiter. In den Folgejahren propagiert er wie kein anderer die Tilsiter-Herstellung mit strikten Qualitätsnormen. Voller Hochachtung spricht man vom «Tilsiter-Apostel». Sein Sohn, ebenfalls Otto Wartmann (1890 – 1959), führt die Käserei und einen Teil des Landwirtschaftsbetriebes weiter; den anderen Teil übergibt er seinem jüngeren Bruder Karl (1898 – 1987). Als führender Bauernpolitiker bleibt er bis zu seinem Tod im Nationalrat.

Der Holzhof im schweizerischen Tilsit heute

Der Sohn von Otto Wartmann junior, wiederum ein Otto (1917 – 1985), Käser, Landwirt, Gemeinderat und Kantonsrat, modernisiert die Käserei 1982/83 mit einem Neubau. Heute stellt mit dem 1959 geborenen Otto Wartmann die vierte Generation der Familie Wartmann den Tilsiter her. Der Holzhof heute in Kennzahlen:

- 32 ha Land
- M7-Label-Richtlinien
- 30 braune Milchkühe im Freilaufstall
- Täglicher Milchausstoss: ca. 700 l
- Schweinemastbetrieb mit 800 Mastschweinen
- Neuer Label-Schweinezuchtstall 2007
- Biogasanlage, seit 1999 in Betrieb: Energie aus organischen Nebenprodukten

Tilsit/Holzhof, Lageplan



Familie Otto und Claudia Wartmann, Käserei, Landwirtschaftsbetrieb
Tilsit, Holzhof, Fimmelsberg, 8514 Amlikon-Bissegg, Kanton Thurgau, Schweiz
T 071 651 11 33, F 071 651 16 33, wartmann@active.ch, www.holzhof.ch

Bilder

Printfähige Versionen auf der CD zur Medienmappe und über speziellen Medienzugang:
www.tilsit-schweiz.ch



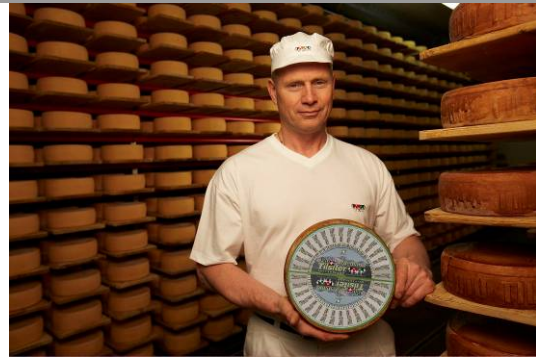
«Schmeckt königlich – der neue Bio AlpenlandTilsiter.»
Jörg Abderhalden, Schwingerkönig



Der würzig-delikate Bio AlpenlandTilsiter entsteht aus Bio-Rohmilch. Die Veredelung mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt verleiht ihm die besondere Note.



Der Bio AlpenlandTilsiter entsteht in der Familienkäserei Maseltrangen, Rufi SG. Käsermeister Paul Hug verwendet ausschliesslich Bio-Rohmilch, zweimal täglich frisch von Bauern aus der Umgebung angeliefert.



Jeder Laib wird während einer viermonatigen Reifezeit liebevoll gepflegt und mit einer fein abgestimmten Mischung aus Alpenkräuter- und Biomalz-Extrakt veredelt. Der würzig-delikate Bio AlpenlandTilsiter ist absolut frei von Zusatzstoffen.



Ein bewährtes Team: Paul und Doris Hug von der Käserei Maseltrangen in Rufi SG. Seit 1985 produziert die Familie Hug normalen Tilsiter Switzerland, seit 1997 Bio Tilsiter Switzerland und seit 2010 Bio AlpenlandTilsiter Switzerland.



Der Stolz des Käsermeisters Paul Hug: der neue Bio AlpenlandTilsiter. Am 30. April 2010 wurde er an der BEA in Bern vorgestellt, ab Juli ist er im Coop erhältlich.