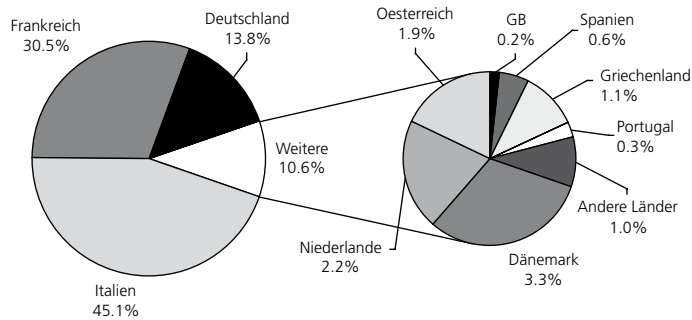


## Käseimport nach Produkten/Gruppen in t

Käsesorte	2005	2006	2007
Mascarpone, Ricotta Romana	1'027	1'101	1'212
Mozzarella	2'638	2'595	2'885
Frischkäse, andere	5'562	6'194	7'529
<b>Frischkäse total</b>	<b>9'228</b>	<b>9'890</b>	<b>11'626</b>
Blau-/Grünschimmelkäse	431	318	242
Weisschimmelkäse	2'971	3'039	3'424
Weichkäse, andere	4'421	4'425	5'281
<b>Weichkäse total</b>	<b>7'824</b>	<b>7'782</b>	<b>8'947</b>
<b>Halbhartkäse total</b>	<b>4'984</b>	<b>5'557</b>	<b>6'332</b>
Hartkäse	2'166	2'177	3'138
Extrahartkäse	5'535	5'533	4'893
<b>Hart- und Extrahartkäse total</b>	<b>7'701</b>	<b>7'710</b>	<b>8'031</b>
<b>Schmelzkäse total</b>	<b>2'173</b>	<b>2'408</b>	<b>2'390</b>
<b>Total Käseimporte</b>	<b>31'912</b>	<b>33'346</b>	<b>37'328</b>

Quelle: TSM

## Käseimport 2007 nach Ländern in %



Quelle: TSM

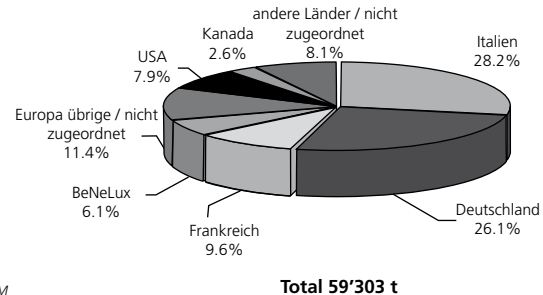
Total 37'329 t

## Käseexport in t

Käsesorte	2005 [t]	2006 [t]	2007 [t]	Exportanteil an Produktion 2007 [%]
Emmentaler AOC	23'891	21'702	22'993	74.7
Le Gruyère AOC	10'600	11'186	10'892	38.6
Appenzeller	5'476	5'362	5'435	61.5
Switzerland Swiss	1'322	1'278	2'025	65.3
Tête de Moine AOC	1'023	1'175	1'300	58.5
Raclette	819	819	908	6.6
Sbrinz AOC	456	424	391	19.5
Tilsiter	415	447	553	13.4
Vacherin fribourgeois AOC	259	265	231	10.0
a. Halbhart- & Hartkäse	1'920	3'303	4'473	14.1
Weich- & Frischkäse	631	707	804	1.7
Schmelzkäse & Fondue	9'922	9'400	9'296	50.0
<b>Total Käseexporte</b>	<b>56'734</b>	<b>56'068</b>	<b>59'303</b>	<b>30.6</b>

Quelle: TSM/SESK

## Anteil Käseexport 2007 nach Ländern in %



Quelle: TSM

Total 59'303 t

## Herausgeber

Switzerland Cheese Marketing AG

Brunnmattstrasse 21

Postfach

3001 Bern

Tel. 031 385 26 26

Fax 031 385 26 27

info@switzerland-cheese.com

www.switzerland-cheese.com

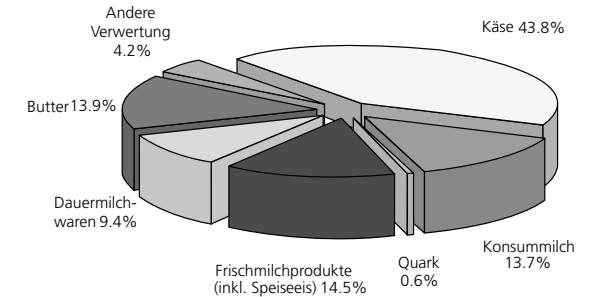
## Der Schweizer Käsemarkt in Zahlen

### Vollmilchverwertung 2007 in t

	2006 [t]	2007 [t]	Differenz zum Vorjahr [t]	Vorjahr [%]
<b>Käse (inkl. Quark)</b>	<b>1'421'050</b>	<b>1'445'515</b>	<b>+ 24'465</b>	<b>+ 1.7</b>
Konsummilch	450'491	447'445	- 3'046	- 0.7
Frischmilchprodukte (inkl. Speiseeis)	454'324	472'065	+ 17'741	+ 3.9
Dauermilchwaren	288'845	306'172	+ 17'327	+ 6.0
Butter	463'774	451'701	- 12'073	- 2.6
Andere Verwertung	126'488	137'190	+ 10'702	+ 8.5
<b>Total Vollmilchverwertung</b>	<b>3'204'972</b>	<b>3'260'088</b>	<b>+ 55'116</b>	<b>+ 1.7</b>

Quelle: TSM

### Milchverarbeitung 2007 in %



Quelle: TSM

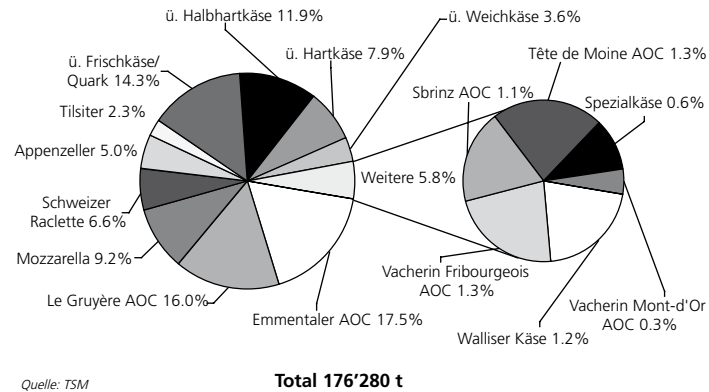
Milchverarbeitung: Ein Milchäquivalent entspricht den Inhaltsstoffen von Eiweiss und Fett eines Kilogramms Milch (Anteil Eiweiss = 0.45 Äquivalent und Anteil Fett = 0.55 Äquivalent). Beispiel: 1 kg Vollmilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.55 Fett = 1.00 Milchäquivalent; 1 kg Magermilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss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

## Käseproduktion 2005 – 2007 in t

	2005 [t]	2006 [t]	2007 [t]	Δ zum Vorjahr [t]	[%]
Mozzarella	14'815	15'470	16'191	+ 721	+ 4.7
Quark	9'799	10'100	10'463	+ 363	+ 3.6
Mascarpone	617	673	660	- 13	- 1.9
Übrige Frischkäse	14'549	14'305	14'066	- 239	- 1.7
<b>Friskhäse total</b>	<b>39'782</b>	<b>40'551</b>	<b>41'382</b>	<b>+ 831</b>	<b>+ 2.0</b>
Weisschimmelkäse	2'579	2'859	2'878	+ 19	+ 0.7
Blau-/Grüschimmelkäse	0	0	3	+ 3	+ 0.0
Tommes	2'036	1'987	2'062	+ 75	+ 3.8
Vacherin Mont-d'Or AOC	538	511	520	+ 9	+ 1.8
Andere Weichkäse	1'411	1'415	1'445	+ 30	+ 2.1
<b>Weichkäse total</b>	<b>6'564</b>	<b>6'774</b>	<b>6'909</b>	<b>+ 135</b>	<b>+ 2.0</b>
Schweizer Raclette	11'080	10'871	11'609	+ 738	+ 6.8
Appenzeller	9'188	8'662	8'841	+ 179	+ 2.1
Tilsiter	4'141	4'122	4'126	+ 4	+ 0.1
Vacherin fribourgeois AOC	2'226	2'343	2'322	- 21	- 0.9
Tête de Moine AOC	2'123	2'058	2'102	+ 44	+ 2.1
Alpkäse AOC	1'791	2'064	2'222	+ 158	+ 7.7
Alpkäse halbhart	1'727	1'629	1'805	+ 176	+ 10.8
St. Paulin Suisse	817	809	803	- 6	- 0.7
Schweizer Edamer	577	606	339	- 267	- 44.1
Bündner Bergkäse	763	754	777	+ 23	+ 3.1
Andere Halbhartkäse	15'002	15'647	17'217	+ 1'570	+ 10.0
<b>Halbhartkäse total</b>	<b>49'435</b>	<b>49'560</b>	<b>52'159</b>	<b>+ 2'599</b>	<b>+ 5.2</b>
Emmentaler AOC	32'181	33'894	30'773	- 3'121	- 9.2
Le Gruyère AOC	27'530	28'367	28'211	- 156	- 0.5
Sbrinz AOC	1'564	1'664	2'002	+ 338	+ 20.3
Alpkäse hart	1'897	1'913	1'918	+ 5	+ 0.3
Switzerland Swiss	2'181	2'361	3'103	+ 742	+ 31.4
Andere Hartkäse	5'703	6'906	8'833	+ 1'927	+ 27.9
<b>Hart- &amp; Extrahartkäse total</b>	<b>71'056</b>	<b>75'105</b>	<b>74'840</b>	<b>- 265</b>	<b>- 0.4</b>
(v.a. Schaf- und Ziegenkäse)					
<b>Spezialkäse total</b>	<b>877</b>	<b>925</b>	<b>997</b>	<b>+ 72</b>	<b>+ 7.8</b>
<b>Total Käseproduktion</b>	<b>167'706</b>	<b>172'914</b>	<b>176'280</b>	<b>+ 3'366</b>	<b>+ 1.9</b>

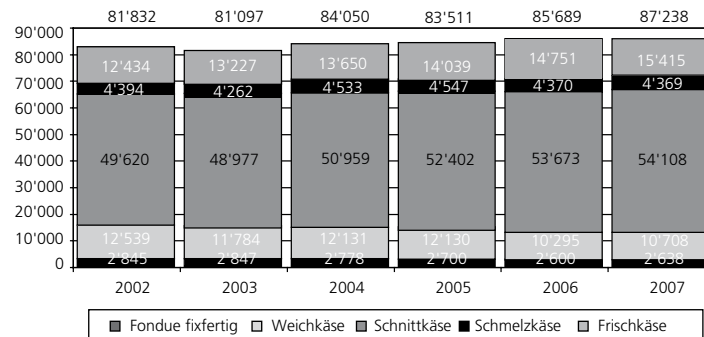
Quelle: TSM

## Käseproduktion 2007 in %



Quelle: TSM

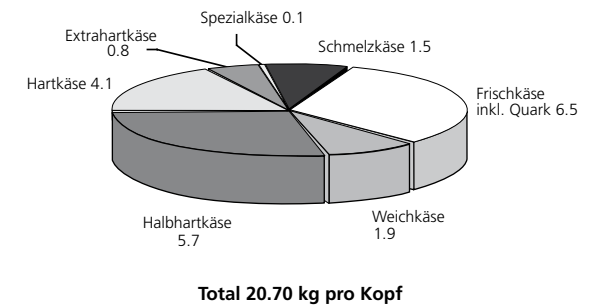
## Konsumententwicklung Privathaushalte 2002 – 2007 in t



Aufgrund einer Umstellung bei IHA-GfK AG ergeben sich gewisse Abweichungen gegenüber früher ausgewiesenen Daten. (Umverteilung)

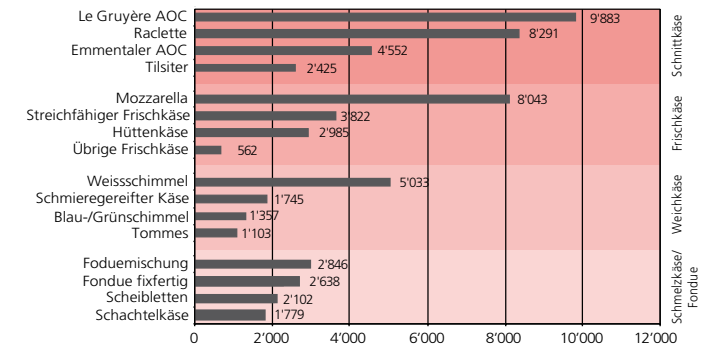
Quelle: 2001 bis 2004 IHA-GfK AG Haushaltpanel+ / 2005 bis 2006 IHA-GfK AG Totalmarkt (ohne Tessin) RetailScan und ConsumerScan

## Pro-Kopf-Verbrauch in kg 2007 in der Schweiz



Quelle: Schweizer Bauernverband

## Konsum Privathaushalte – Top 4 je Segment in t



Quelle: IHA-GfK AG Total Markt CH ohne Tessin (RetailScan und ConsumerScan)