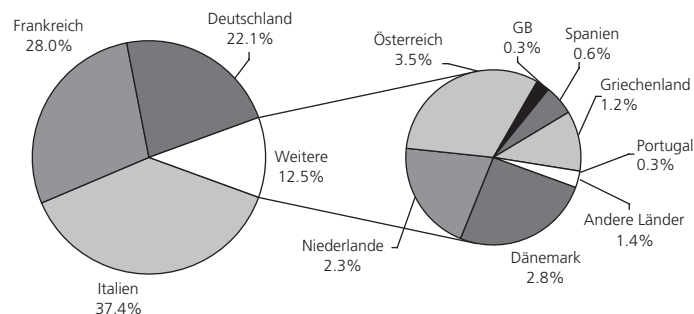


Käseimport nach Produkten / Gruppen in t

Käsesorte	2008	2009	2010
Mascarpone, Ricotta Romana	1'268	1'160	1'142
Mozzarella	2'890	2'752	3'277
Frischkäse andere	9'409	11'368	12'996
Frischkäse total	13'568	15'280	17'415
Blau-/Grünschimmelkäse	209	199	461
Weisschimmelkäse	3'563	3'816	3'332
Weichkäse, andere	6'022	6'412	6'515
Weichkäse total	9'796	10'427	10'308
Halbhartkäse total	7'222	7'182	7'335
Hartkäse	3'453	3'123	3'005
Extrahartkäse	4'922	5'179	5'568
Hart- und Extrahartkäse total	8'375	8'302	8'573
Schmelzkäse total	2'118	2'905	3'260
Total Käseimporte	41'080	44'096	46'892

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

Käseimport 2010 nach Ländern in %



Quelle: TSM/OZD

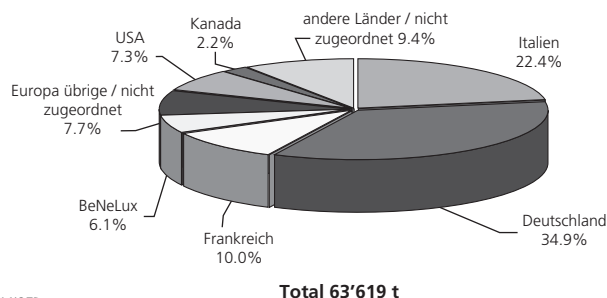
Total 46'720 t

Käseexport in t

Käsesorte	2008 [t]	2009 [t]	2010 [t]	Exportanteil an Produktion 2010 [%]
Emmentaler AOC	21'603	19'739	19'227	71.1
Le Gruyère AOC	11'779	10'974	11'967	42.5
Appenzeller	5'249	5'317	5'701	62.6
Switzerland Swiss	1'666	1'738	1'468	46.4
Tête de Moine AOC	1'403	1'323	1'289	59.9
Raclette	1'190	1'157	1'333	11.3
Sbrinz AOC	360	342	260	14.0
Tilsiter	727	437	429	11.3
Vacherin Fribourgeois AOC	256	295	293	11.5
a. Halbhart- & Hartkäse	5'857	7'763	6'912	12.0
Weich- & Frischkäse	1'967	4'345	6'350	12.0
Schmelzkäse & Fondue	9'134	8'714	8'375	48.7
Total Käseexporte	61'191	62'144	63'608	29.3

Quelle: TSM/OZD

Anteil Käseexport 2010 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@switzerland-cheese.com
www.switzerland-cheese.com

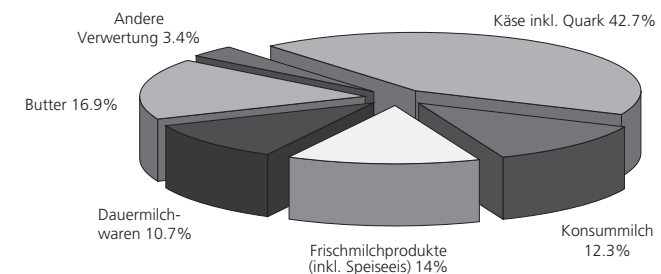
Der Schweizer Käsemarkt in Zahlen

Milchverwertung nach Milchäquivalent 2010 in t

Milchverwertung zu:	2009 [t]	2010 [t]	Δ Differenz zum Vorjahr [%]
Käse (inkl. Quark)	1'446'680	1'469'441	+ 22'761 + 1.6
Konsummilch	425'410	422'867	- 2'543 - 0.6
Frischmilchprodukte (inkl. Speiseeis)	476'268	479'848	+ 3'580 + 0.8
Dauermilchwaren	367'990	367'795	- 195 - 0.1
Butter	572'021	580'541	+ 8'520 + 1.5
Andere Verwertung	126'983	117'130	- 9'853 - 7.8
Total Vollmilchverwertung	3'415'352	3'437'622	+ 22'270 + 0.7

Quelle: TSM

Milchverarbeitung nach Milchäquivalent 2010 in %



Quelle: TSM

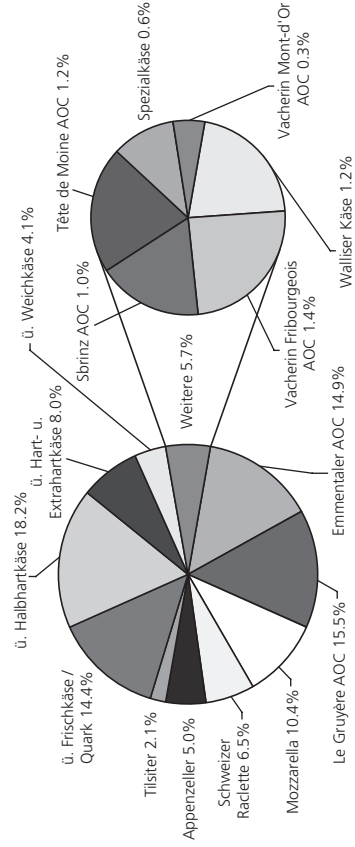
Ein Milchäquivalent entspricht den Inhaltsstoffen von Eiweiss und Fett eines Kilogramms Milch (Anteil Eiweiss = 0.45 Äquivalent und Anteil Fett = 0.55 Äquivalent). Beispiel: 1 kg Vollmilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.55 Fett = 1.00 Milchäquivalent; 1 kg Magermilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.05 Fett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

Käseproduktion 2008 – 2010 in t

	2008 [t]	2009 [t]	2010 [t]	Δ zum Vorjahr [t] [%]	
Mozzarella	17'184	17'176	18'819	+ 1'643	+ 9.6
Quark	9'633	10'038	9'444	- 594	- 5.9
Mascarpone	610	623	811	+ 188	+ 30.2
Übrige Frischkäse	15'194	15'809	15'846	+ 37	+ 0.2
Frischkäse total	42'621	43'646	44'920	+ 1'274	+ 2.9
Weisschimmelmilch	2'711	2'956	3'166	+ 210	+ 7.1
Blau-/Grüschimmelmilch	9	6	3	- 3	- 50.0
Tomme	2'283	2'044	2'031	- 13	- 0.6
Vacherin Mont-d'Or AOC	529	548	505	- 43	- 7.8
Anderer Weichkäse	1'652	1'825	2'167	+ 342	+ 18.7
Weichkäse total	7'184	7'379	7'872	+ 493	+ 6.7
Schweizer Raclette	11'538	11'209	11'746	+ 537	+ 4.8
Appenzeller	8'924	8'855	9'114	+ 259	+ 2.9
Tilsiter	4'177	3'873	3'812	- 61	- 1.6
Vacherin Fribourgeois AOC	2'547	2'427	2'536	+ 109	+ 4.5
Walliser Raclettekäse	2'164	2'099	2'186	+ 87	+ 4.1
Tête de Moine AOC	2'197	2'213	2'151	- 62	- 2.8
Alpkäse halbhart	1'960	2'038	2'029	- 9	- 0.4
St. Paulin Suisse	732	651	554	- 97	- 14.9
Schweizer Edamer	389	311	323	+ 12	+ 3.9
Bündner Bergkäse	840	725	687	- 38	- 5.2
Anderer Halbhartkäse	20'181	22'159	22'528	+ 369	+ 1.7
Halbhartkäse total	55'649	56'560	57'666	+ 1'106	+ 2.0
Emmentaler AOC	28'830	25'722	27'058	+ 1'336	+ 5.2
Le Gruyère AOC	28'206	28'420	28'164	- 256	- 0.9
Sbrinz AOC	2'128	1'863	1'856	- 7	- 0.4
Alpkäse hart	1'829	1'916	1'892	- 24	- 1.3
Switzerland Swiss	3'139	2'972	3'161	+ 189	+ 6.4
Anderer Hart- und Extrahartkäse	8'673	8'676	7'631	- 1'045	- 12.1
Hart- & Extrahartkäse total	72'805	69'569	69'762	+ 193	+ 0.3
Spezialkäse total (Schaf- und Ziegenkäse)	1'080	1'120	1'105	- 15	- 1.3
Total Käseproduktion	179'339	178'276	181'328	+ 3'052	+ 1.7

Quelle: TSM

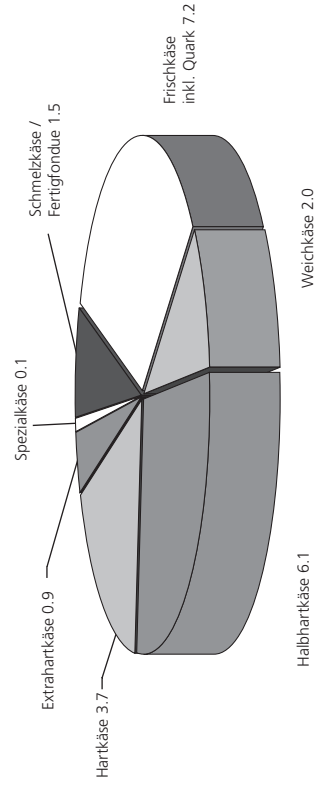
Käseproduktion 2010 in %



Quelle: TSM

Total 181'328 t

Pro-Kopf-Verbrauch in kg 2010 in der Schweiz



Quelle: Schweizer Bauernverband

Total 21.55 kg pro Kopf