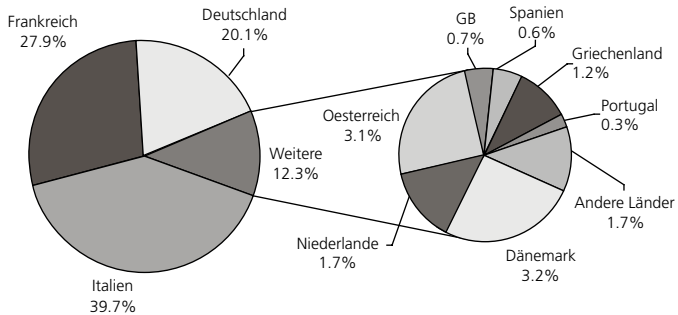


Käseimport nach Produkten / Gruppen in t

Käsesorte	2007	2008	2009
Mascarpone, Ricotta Romana	1'212	1'268	1'160
Mozzarella	2'885	2'890	2'752
Frischkäse andere	7'529	9'409	11'368
Frischkäse total	11'626	13'568	15'280
Blau-/Grünschimmelkäse	242	209	199
Weisschimmelkäse	3'424	3'563	3'816
Weichkäse, andere	5'281	6'022	6'412
Weichkäse total	8'947	9'796	10'427
Halbhartkäse total	6'332	7'222	7'182
Hartkäse	3'138	3'453	3'123
Extrahartkäse	4'893	4'922	5'179
Hart- und Extrahartkäse total	8'031	8'375	8'302
Schmelzkäse total	2'390	2'118	2'905
Total Käseimporte	37'328	41'080	44'096

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

Käseimport 2009 nach Ländern in %



Quelle: TSM/OZD

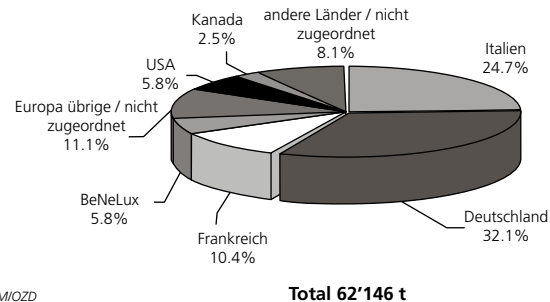
Total 43'952 t

Käseexport in t

Käsesorte	2007 [t]	2008 [t]	2009 [t]	Exportanteil an Produktion 2009 [%]
Emmentaler AOC	22'993	21'603	19'739	76.7
Le Gruyère AOC	10'892	11'779	10'974	38.6
Appenzeller	5'435	5'249	5'317	60.0
Schweizerland Swiss	2'025	1'666	1'738	58.5
Tête de Moine AOC	1'300	1'403	1'323	59.8
Raclette	908	1'190	1'157	8.7
Sbrinz AOC	391	360	342	18.4
Tilsiter	553	727	437	11.3
Vacherin Fribourgeois AOC	231	256	295	12.2
a. Halbhart- & Hartkäse	4'473	5'857	9'300	25.5
Weich- & Frischkäse	804	1'967	2'810	5.5
Schmelzkäse & Fondue	9'296	9'134	8'714	48.2
Total Käseexporte	59'303	61'191	62'146	31.8

Quelle: TSM/OZD

Anteil Käseexport 2009 nach Ländern in %



Quelle: TSM/OZD

Total 62'146 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

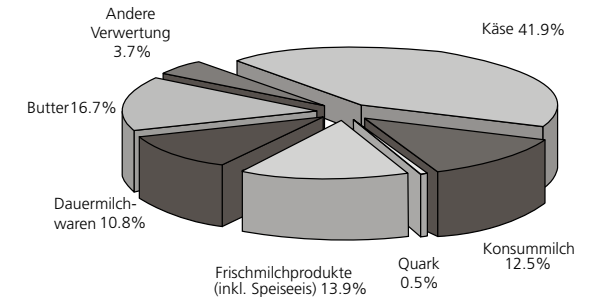
Der Schweizer Käsemarkt in Zahlen

Vollmilchverwertung 2009 in t

	2008 [t]	2009 [t]	Differenz zum Vorjahr [t]	Vorjahr [%]
Käse (inkl. Quark)	1'460'499	1'446'680	- 13'819	- 1.0
Konsummilch	438'267	425'410	- 12'857	- 3.0
Frischmilchprodukte (inkl. Speiseeis)	483'416	476'268	- 7'148	- 1.5
Dauermilchwaren	361'144	367'990	+ 6'846	+ 1.9
Butter	550'636	572'021	+ 21'385	+ 3.9
Andere Verwertung	129'086	126'983	- 2'103	- 1.7
Total Vollmilchverwertung	3'423'048	3'415'352	- 7'696	- 0.2

Quelle: TSM

Milchverarbeitung 2009 in %



Quelle: TSM

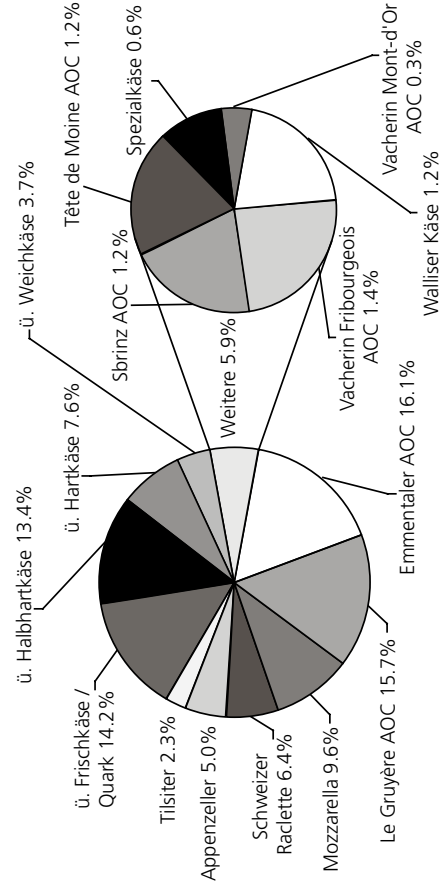
Milchverarbeitung: Ein Milchäquivalent entspricht den Inhaltsstoffen von Eiweiss und Fett eines Kilogramms Milch (Anteil Eiweiss = 0.45 Äquivalent und Anteil Fett = 0.55 Äquivalent). Beispiel: 1 kg Vollmilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss + 0.55 Fett = 1.00 Milchäquivalent; 1 kg Magermilch Past/UHT = 0.45 Eiweiss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

Käseproduktion 2007 – 2009 in t

	2007 [t]	2008 [t]	2009 [t]	Δ zum Vorjahr [t]	[%]
Mozzarella	16'191	17'184	17'176	- 8	- 0.0
Quark	10'463	9'633	10'038	+ 405	+ 4.2
Mascarpone	660	610	623	+ 13	+ 2.1
Übrige Frischkäse	14'066	15'194	15'809	+ 615	+ 4.0
Friskhäse total	41'382	42'617	43'643	+ 1'026	+ 2.4
Weisschimmelkäse	2'878	2'711	2'956	+ 245	+ 9.0
Blau-/Grünschimmelkäse	3	9	6	- 3	- 33.3
Tomme	2'062	2'283	2'044	- 239	- 10.5
Vacherin Mont-d'Or AOC	520	529	548	+ 19	+ 3.6
Andere Weichkäse	1'445	1'652	1'825	+ 173	+ 10.5
Weichkäse total	6'909	7'182	7'378	+ 196	+ 2.7
Schweizer Raclette	11'609	11'538	11'209	- 329	- 2.9
Appenzeller	8'841	8'924	8'855	- 69	- 0.8
Tilsiter	4'126	4'177	3'873	- 304	- 7.3
Vacherin Fribourgeois AOC	2'322	2'547	2'427	- 120	- 4.7
Walliser Raclettekäse	2'102	2'164	2'099	- 65	- 3.0
Tête de Moine AOC	2'222	2'197	2'213	+ 16	+ 0.7
Alpkäse halbhart	1'805	1'960	2'038	+ 78	+ 4.0
St. Paulin Suisse	803	732	651	- 81	- 11.1
Schweizer Edamer	339	389	311	- 78	- 20.1
Bündner Bergkäse	777	840	725	- 115	- 13.7
Andere Halbhartkäse	17'213	20'181	22'149	+ 1'968	+ 9.7
Halbhartkäse total	52'159	55'649	56'560	+ 911	+ 1.6
Emmentaler AOC	30'773	28'830	25'722	- 3'108	- 10.8
Le Gruyère AOC	28'211	28'206	28'420	+ 214	+ 0.8
Sbrinz AOC	2'002	2'128	1'863	- 265	- 12.5
Alpkäse hart	1'918	1'829	1'916	+ 87	+ 4.8
Switzerland Swiss	3'103	3'139	2'972	- 167	- 5.3
Andere Hartkäse	8'833	8'673	8'676	+ 3	+ 0.0
Hart- & Extrahartkäse total	74'840	72'805	69'569	- 3'236	- 4.4
Spezialkäse total	997	1'080	1'120	+ 40	+ 3.7
(v.a. Schaf- und Ziegenkäse)					
Total Käseproduktion	176'287	179'333	178'276	- 1'062	- 0.6

Quelle: TSM

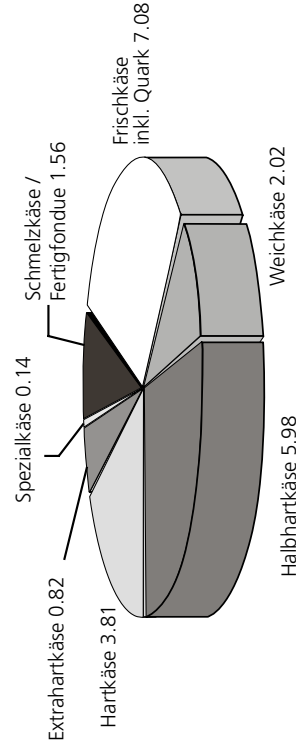
Käseproduktion 2009 in %



Quelle: TSM

Total 178'276 t

Pro-Kopf-Verbrauch in kg 2009 in der Schweiz



Total 21.41 kg pro Kopf

Quelle: Schweizer Bauernverband