

Verbraucherzentrale Hessen e.V.
Grosse Friedberger Strasse
13-17 D-60313 Frankfurt/Main

Appenzell, 8. Februar 2023/RH

Stellungnahme zum Appenzeller® Switzerland Fondue 400g

Sehr geehrte

Wir beziehen uns auf Ihr Schreiben vom 26. Januar 2023 an die Emmi AG in Luzern und nehmen dazu wie folgt Stellung:

Die Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH als Markeninhaberin arbeitet im Bereich der gebrauchsfertigen Appenzeller® Switzerland Fondues mit mehreren Schweizer Lizenznehmern zusammen, die das Appenzeller® Switzerland Fondue 400g herstellen. Dabei ist im Lizenzvertrag genau geregelt, was die Fonduemischung für einen Anteil Appenzeller® Käse enthalten muss, um als Appenzeller® Switzerland Fondue ausgelobt werden zu dürfen. Der Anteil Appenzeller® Käse - bezogen auf die Gesamtmenge des verarbeiteten Käses - muss dabei mindestens 75% betragen. Es gilt festzuhalten, dass die Emmi Langnau AG als Herstellerin des beanstandeten Fondues sich exakt an diese Vorgaben der Sortenorganisation hält und alle Auflagen gemäss Lizenzvertrag erfüllt.

Historisch gesehen gibt es in der Schweiz praktisch keine 100% sortenreinen Fonduemischungen. Seit jeher werden Fonduemischungen aus verschiedenen Käsen hergestellt, dies aus sensorischen wie auch aus technischen Gründen. Die Sortenorganisation erlaubt im vorliegenden Fall den Einsatz von maximal 25% eines oder mehrerer anderen Schweizer Käse, um das Fondue einerseits in Bezug auf das Aroma und die Konsistenz abzurunden und zu verfeinern, andererseits aber auch um dem einzelnen Lizenznehmer die Möglichkeit zu geben, dem von ihm hergestellten Appenzeller® Switzerland Fondue eine individuelle Note zu verleihen. Die im Rahmen dieses 25%-Anteils verwendeten, anderen Schweizer Käse werden deshalb nur summarisch erwähnt (Schweizer Käse), da es sich dabei um die individuelle Rezeptur eines jeden Lizenznehmers handelt, welche ein Betriebsgeheimnis darstellt.

Um den sortentypischen Geschmack des Appenzeller® Switzerland Fondues sicher zu stellen, testen Käsefachleute der Sortenorganisation während jeder Fonduesaison im Rahmen von Blind-Degustationen die Fonduemischungen aller Lizenznehmer. Weicht eine Mischung zu stark ab, indem sie beispielsweise als zu wenig würzig erscheint, werden beim Hersteller in der Folge entsprechende Anpassungen verlangt. Damit stellt die Sortenorganisation sicher, dass der Appenzeller® als namensgebender Käse der Fonduemischung geschmacklich immer dominiert. Eine Fonduemischung aus 100% Appenzeller® Käse wird aus den oben beschriebenen Gründen

Appenzeller® KA

SWITZERLAND

von der Sortenorganisation auch in Zukunft nicht vorgeschrieben, da das der Qualität des Fondues nicht zuträglich wäre.

Wir hoffen, hiermit transparent gemacht zu haben, weshalb das Appenzeller® Switzerland Fondue maximal 25% anderen Schweizer Käse enthalten kann. In diesem Zusammenhang sei auch erwähnt, dass sich der Anteil Appenzeller® Käse jederzeit aus der Zutatenliste auf der Verpackung ablesen lässt und deshalb auch für unsere Konsumentinnen und Konsumenten transparent ist.

Gerne stehen wir Ihnen für allfällige Rückfragen zur Verfügung.

Freundliche Grüsse



Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH

Poststrasse 12, Postfach 67, 9050 Appenzell, Tel. 071 788 30 40, Fax 071 788 30 45
appenzeller@appenzeller.ch, www.appenzeller.ch, www.facebook.com/appenzellerkaese