

## Medienmitteilung

### **"AOP Ökokäse"-Netzwerk von Kaltbach in Betrieb**

Luzern, 26. Oktober 2021 – **Emmi setzt bei der Herstellung ihrer höhlengereiften Kaltbach Käsespezialitäten neu auf Sonnenenergie und ein lokales "AOP Ökokäse"-Netzwerk vom Hof über die Herstellung bis zur Höhlenreifung. Herzstück ist eine neue Photovoltaikanlage auf dem Produktionsgebäude in Kaltbach. Diese komplettiert die mit Solarenergie betriebene Herstellung von Emmentaler AOP in der Käserei Schlierbach, deren lokale Milchlieferanten ebenfalls zunehmend auf Sonnenenergie setzen. Alternative Energieträger sind für Emmi ein wichtiger Baustein, um die eigenen CO<sub>2</sub>-Emissionen bis 2027 um 60 Prozent zu senken und bis 2050 "netZERO" zu erreichen.**

Im Rahmen ihrer "netZERO" 2050 Vision hat sich Emmi zum Zwischenziel gesetzt, den eigenen CO<sub>2</sub>-Ausstoss bis 2027 um 60 Prozent zu reduzieren. Hierfür setzt die Milchverarbeiterin einerseits auf die Steigerung der Energieeffizienz in ihren Produktionsbetrieben, andererseits werden vermehrt erneuerbare Energieträger eingesetzt und die Kapazitäten zur Eigenherstellung von grünem Strom sukzessive ausgebaut.

#### **Höhlen- und sonnengereifter Emmentaler AOP**

Einige Gebäude von Emmi und ihren Tochtergesellschaften im In- und Ausland sind bereits mit Photovoltaik- oder Solarthermieanlagen versehen. Auch am grössten Schweizer Produktionsstandort in Emmen wird ergänzend zur bestehenden Holzschntzelheizung Sonnenenergie genutzt. Weitere Photovoltaikanlagen zählen die Käserei Studer in Hefenhofen, die Molkerei Biederer in Bischofszell, die "Fromagerie de Saignelégier" oder die "Lataria Engiadinaisa" in Bever.

2/4

Neu sind auch auf den Dachflächen am Emmi Standort Kaltbach Photovoltaikanlagen in Betrieb. In Kaltbach reifen unter natürlichen Gegebenheiten bei konstant 12,5 Grad und 94 Prozent Luftfeuchtigkeit tief unter dem Erdboden auserlesene Kaltbach AOP Käse. Kaltbach ist eine der Kernmarken von Emmi mit einem Exportanteil von rund 70 Prozent.

"Klimaschutz und die Reduktion von Treibhausgasen sind für ein langfristig denkendes Unternehmen wie Emmi eine drängende Verpflichtung, um die Einzigartigkeit unser Käsespezialitäten auch für kommende Generationen zu bewahren. Unsere neue Photovoltaikanlage ist ein Beispiel dafür, dass wir diese Aufgabe verantwortungsbewusst angehen", erklärt Roland Ziswiler, Betriebsleiter Emmi Kaltbach.

### **Partnerschaften bieten Potenzial**

Die Photovoltaikanlage in Kaltbach ist Herzstück eines lokalen "AOP Ökokäse"-Netzwerks: Denn die nahe liegende Käserei Schlierbach, die einen Teil ihres Emmentaler AOP in Kaltbach reifen lässt, setzt ebenso auf Sonnenenergie wie einige der Milchbauern, die ihre Milch nach Schlierbach liefern, darunter Marcel Arnold vom Bodenacherhof in Wikon. Auf den Dächern der Käserei Schlierbach wird seit Frühling dieses Jahres Solarstrom produziert und von Emmi bezogen. Bruno Arnold, Präsident der Käsereigenossenschaft Schlierbach-Krumbach, erklärt: "Mit unserer Solaranlage leisten wir als Zulieferer von Emmi einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit und zur Erreichung der 'netZERO' 2050 Vision." Das Beispiel zeigt: Um auch für kommende Generationen beste Milchmomente erlebbar zu machen und die CO<sub>2</sub>-Emissionen über die gesamte Wertschöpfungskette zu senken, sind ganzheitliche, unter Einbindung von Milchlieferanten, Produzenten und innovativen Partnern realisierte Ansätze erforderlich.

### **Heute für morgen investieren**

Mit Blick auf das von Emmi angestrebte Ziel der CO<sub>2</sub>-Neutralität bis 2050 prüft Emmi bereits heute bei jedem Bauprojekt in der Schweiz, ob eine Photovoltaikanlage realisiert werden kann. Dies auch bei bestehenden Gebäuden. Auch das Dach der aktuell im Bau befindlichen neuen Käserei am Standort Emmen wird mit Photovoltaik-Elementen versehen.

3/4

Diese werden ab 2023 voraussichtlich weitere 230'000 kWh erneuerbaren Strom liefern. Aufgrund der tiefen Strompreise rechnen sich eigene Photovoltaikanlagen heute zwar rein betriebswirtschaftlich betrachtet erst nach einer Laufzeit von mehr als fünfzehn Jahren. Aber sie helfen, den ökologischen Fussabdruck zu verkleinern und als Investition in die Zukunft die gesetzten Ziele zu erreichen.

## **Downloadmaterial und weitere Informationen**

[Bildmaterial](#)

[Porträt Bodenacherhof, Wikon](#)

[Webseite Käserei Schlierbach](#)

[Webseite Kaltbach](#)

[Emmi Nachhaltigkeitsmodell](#)

## **Kontakt für Medienschaffende**

Emmi Konzernkommunikation

Markus Abt, Leiter Konzernkommunikation

[media@emmi.com](mailto:media@emmi.com)

## **Über die Kaltbach-Höhle**

Kaltbach steht für beste Schweizer Käsespezialitäten, die von Höhle und Meister veredelt werden. In der natürlichen Sandsteinhöhle im Luzerner Santenberg sorgen das einzigartige Höhlenklima – konstant 12,5 Grad und 94 Prozent Luftfeuchtigkeit – sowie die sorgfältige Pflege vom Höhlenmeister dafür, dass aus hochwertigem Schweizer Käse höhlenveredelte Kaltbach Meisterwerke entstehen. Bereits zu Beginn der 1950er-Jahre wurde in einem 50 Meter langen, in den Sandstein gehauenen Stollen Käse gelagert. 1956 wurde die Höhle erstmals ausgebaut.

1993 übernahm Emmi die Höhle und baute den Standort zu einem Käsespezialitäten-Betrieb mit Naturreifung im Felsenkeller um. 1999 wurde erstmals Le Gruyère AOP in der Höhle gereift. Bis zu 60 Meter unter dem Erdboden erstreckt sich die Höhle heute über 2,3 Kilometer und bietet Platz für rund 150'000 Käselaibe. Die gesamte Kaltbach Käse-Familie umfasst neun einzigartige Meisterwerke allen voran Le Gruyère AOP Kaltbach, Kaltbach Emmentaler AOP und Kaltbach Appenzeller. Ergänzt werden diese traditionellen Schweizer Käse mit Kaltbach Engadiner Bergkäse, Kaltbach Rahmkäse und dem Kaltbach Swiss Gouda sowie jüngst dem Kaltbach Ziegenkäse. Die Käse aus der Kaltbach-Höhle sind im In- und Ausland beliebt. Rund 70 Prozent der Kaltbach-Käse werden exportiert, hauptsächlich in die Vereinigten Staaten, nach Deutschland und in die Niederlanden.

Die Höhle steht Besuchern offen und kann auch virtuell besichtigt werden: <https://www.emmi-kaltbach.com/che/de/hoehle/virtueller-hoehlenrundgang>.

4/4

### Über Emmi

Emmi ist die führende Milchverarbeiterin der Schweiz. Ihre Wurzeln reichen bis 1907 zurück, als sie von 62 milchbäuerlichen Genossenschaften rund um Luzern gegründet wurde. In den letzten 20 Jahren hat sich Emmi zu einer internationalen, börsenkotierten Unternehmensgruppe entwickelt mit starken Markenkonzepten wie Emmi Caffé Latte oder Kaltbach-Käse und führenden Marktpositionen. Dabei folgt Emmi einer langjährigen, erfolgreichen Strategie, die auf drei Pfeilern basiert: die Stärkung des Heimatmarktes Schweiz, Wachstum im Ausland und Kostenmanagement. Ein wichtiges Credo, das Emmi durch die gesamte Unternehmensgeschichte begleitet, ist ein starkes Verantwortungsbewusstsein gegenüber Menschen, Tiere und Umwelt.

In der Schweiz stellt Emmi ein komplettes Sortiment an Milchprodukten für eigene Marken und Eigenmarken von Kunden her, darunter Exportschlager wie Emmi Caffé Latte und Kaltbach. Hinzu kommen je nach Land lokal hergestellte Produkte – meist im Spezialitätenbereich. Neben Kuhmilch wird auch Ziegen- und Schafmilch verarbeitet.

Zur Emmi Gruppe zählen in der Schweiz 25 Produktionsbetriebe. Im Ausland ist das Unternehmen mit Tochtergesellschaften in 14 Ländern präsent; in neun davon mit Produktionsstätten. Aus der Schweiz heraus exportiert Emmi Produkte in rund 60 Länder. Schwerpunkte der Geschäftsaktivitäten bilden – neben dem Heimatmarkt Schweiz – Westeuropa sowie der amerikanische Kontinent. Der Umsatz von 3.7 Milliarden Schweizer Franken - über 10 % davon mit Bio-Produkten - verteilt sich hälftig auf die Schweiz und das Ausland. Knapp zwei Drittel der rund 8'900 Mitarbeitenden sind an den Standorten ausserhalb der Schweiz beschäftigt.