

Pressemitteilung
Sperrfrist 7.12.2017, 12:00 Uhr

aaremilch AG
Marktplatz 7
3250 Lyss

Tel. 032 332 89 00

Fax 032 332 89 09

www.aaremilch.ch

info@aaremilch.ch

Mehr Wertschöpfung durch Investition in eine moderne Käserei

Zu wenig Wertschöpfung aus der vermarkteten Milch und die stetig abnehmende Verarbeitung von Milch in der Region veranlassen die aaremilch AG zu einer Vorwärtsstrategie. In der Gemeinde Diemtigen investiert sie 38 Millionen Franken in eine moderne Käserei. Baubeginn ist im März 2018, die Inbetriebnahme ist für Oktober 2019 geplant. In der Käserei wird Premiumkäse hergestellt, welcher unter der Marke Simmental-Schweiz weltweit vermarktet wird. Für die Produktion, den Betrieb und die Vermarktung des Käses wurde die Simmental-Schweiz AG gegründet. Vermarktungspartner für den Export ist die Holländische Firma Royal A-ware.

Hohe Transportkosten und zu wenig Wertschöpfung

Die aaremilch AG muss für die Belieferung ihrer Abnehmer immer weitere Wege in Kauf nehmen. Zunehmend mehr Milch wird an Standorten ausserhalb der Kantons-grenzen verarbeitet, was zu weiten Transportwegen und hohen Transportkosten führt. Der Erlös für die Milch ist zu tief und für die Milchproduzenten nicht nachhaltig. Ohne den auf Premium Babyfood spezialisierten Hauptabnehmer Nestlé in Konolfingen, würde die Situation für die Milchproduzenten noch wesentlich schlechter aussehen. Die aaremilch AG hat sich zum Ziel gesetzt, die Wertschöpfung für die ihr angeschlossenen Milchproduzenten zu erhöhen. Dabei ist es wichtig, dass die geplante Käserei auch die saisonalen Schwankungen im Milchanfall abfedern kann. Das Milchaufkommen ist bei Vegetationsbeginn im Frühjahr sehr hoch und im Berggebiet wegen der Alpung vieler Betriebe im Sommer stark reduziert.

38 Millionen Franken Investition in eine topmoderne Käserei

Die aaremilch AG investiert am Standort Burgholz, Gemeinde Diemtigen, 38 Millionen Franken in eine leistungsfähige top moderne Käserei. Nebst den 6 Millionen Franken Eigenmittel der aaremilch AG bringt der holländische Vermarktungspartner 2 Millionen Franken Eigenkapital ein. Der restliche Anteil ist fremdfinanziert. Baubeginn ist im März 2018. Geht es nach der Planung soll im Oktober 2019 die Produktion aufgenommen werden. Die jährliche verkäste Milchmenge beträgt rund 30 Millionen kg Milch. Die Käselagerkapazität beträgt 3500 Tonnen Hart- und Halbhartkäse.

Die Käseproduktion wird ergänzt durch eine Milchabfüllanlage, mit welcher die steigende Nachfrage nach regionaler Milch gedeckt werden soll. Die Käserei bietet 25-30 moderne Arbeitsplätze.

Energie aus regionalem Holz

Käsereien haben einen hohen Bedarf an Prozesswärme. Die Naturparkkäserei setzt auf eine nachhaltige, CO₂-neutrale Energieversorgung aus Holz. Hierfür wird in der angrenzenden Gewerbezone eine Energiezentrale errichtet. Die Zentrale produziert die notwendige Energie aus regionalen Holzschnitzel und ist mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet. Durch die lokale Energieproduktion wird die Wertschöpfungskette zusätzlich ausgebaut. Nebst der Naturparkkäserei versorgt die Energiezentrale auch andere Gewerbebetriebe im Burgholz mit Wärme.

Zusammen mit dem Naturpark Diemtigtal Wertschöpfung in die Region bringen

Der Naturpark Diemtigtal ist seit Beginn der Planungsarbeiten ein wichtiger Partner im Projekt. Die Institution und ihre Exponenten engagieren sich stark für die Käserei und das gemeinsame Ziel, vor Ort Wertschöpfung zu generieren. Nebst der Möglichkeit, Produkte mit dem Pärke-Label auszuzeichnen bietet die Käserei auch Chancen zusätzliche Touristen ins Tal zu locken. Die Käserei verfügt über eine Besuchergalerie und einen Laden mit Restaurationsbereich.

Simmental Switzerland als starke Marke aufbauen

Für den Betrieb der Käserei ist die eigens gegründete Simmental Switzerland AG zuständig. Die Produkte aus der Käserei werden unter der eingetragenen Bildmarke Simmental Switzerland® vermarktet. Der Aufbau einer starken Marke ist ein langer Prozess, der neben den finanziellen Investitionen auch viel Herzblut von allen am Aufbau beteiligten Personen vom Stall bis hinter die Ladentheke erfordert. Simmental Switzerland® steht für nachhaltig produzierten, qualitativ hochwertigen Schweizer Käse. Der Premium-Käse wird nach traditioneller Handwerkskunst mit unverfälschten natürlichen Zutaten hergestellt, und sorgfältig bis zur Genussreife gepflegt. Die Simmentaler Produkte werden sich im internationalen Vergleich bei Kriterien wie der Milchqualität, dem maximalen Tierwohl dank Weide- und Auslaufhaltung, raufutterbetonte und GVO freie Fütterung und der im Vergleich kleinen Herdengrößen unterscheiden.

Starker internationaler Partner für den Export

Der überwiegende Anteil des Käses wird die Simmental Switzerland AG im Exportmarkt absetzen. Hierfür ist sie auf einen starken internationalen Partner angewiesen, welcher in den wichtigsten Absatzmärkten tätig ist. Mit der Familienfirma Royal A-ware, einem holländischen Käseproduzenten und Systemlieferanten von europäischen Supermarktketten wurde ein solcher Partner gefunden. Die Geschichte von Royal A-ware geht bis in das Jahr 1890 zurück. Royal A-ware vermarktet aktuell mehr als 200'000 t Käse was mehr ist als die gesamte Schweizer Käseproduktion. Simmental Switzerland passt in die Strategie der renommierten Firma, welche ihre Produktpalette verbreitern will.

Lyss, 7.12.2017

Auskünfte:

Ruedi Bigler, Präsident aaremilch AG	076 417 00 00
Hansueli Jungen, Vizepräsident aaremilch AG	079 650 08 84
Donat Schneider, Geschäftsführer aaremilch AG	079 372 80 57
Ernst Arn, Geschäftsführer Simmental Switzerland AG	079 643 59 99
Martin Wiedmer, Gemeinderatspräsident Diemtigen	079 728 85 80

www.simmental-switzerland.com