



Ob Mann, ob Frau, ob non-binär, alle vereint die Liebe zu Tilsitär

Frech kommt die neue Werbekampagne von Tilsiter daher: Zum 130-jährigen Geburtstag bekommt die Käse-Marke eine kleine Aufrischung geschenkt. Nicht von allen wird die neue Kampagne mit den «Tilsiter-Weisheiten» goutiert. Fest steht, die Traditionsmarke ist wieder in aller Munde und startet mit ihrer «Jubiläumslinie 1893» neu durch. Für die Zukunft hat die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland so einiges im «Köcher».

Milch, Eier, Butter und Tilsiter: Wirft man einen Blick in Schweizer Kühlschränke, ist der Tilsiter oft nicht weit. Für den Alltag und die ganze Familie der Grünen, wenn es etwas rezenter sein soll der Rote und für die etwas rahmigeren Momente der Gelbe. Als würziger Begleiter zu einem Glas Wein, bietet sich der Schwarze an. Der Tilsiter ist ein Alleskönner. Unkompliziert, flexibel und traditionell.

«Jubiläumslinie 1893»

Mit neu aufgelegten «Bauernweisheiten», eingereicht von Kund:innen, wurde die «Jubiläumslinie 1893» lanciert. Das Jahr 1893 gilt als «Geburtsjahr» des Schweizer Tilsiters. Otto Wartmann und Hans Wegmüller stellten auf dem Holzhof in Amlikon-Bissegg TG, Felben TG und Herrenhof TG den ersten Schweizer Tilsiter her. Den Namen hat der Halbhartkäse von der Stadt Tilsit (heute Sowetsk) in Ostpreußen, im Gebiet des heutigen Russlands. Die zuvor nach Tilsit ausgewanderten Schweizer Käser brachten ihn bei ihrer Rückkehr in die Schweiz nach Amlikon mit und verfeinerten das Rezept.

Otto Wartmann propagierte den neuen Käse, indem er versuchte, möglichst viele Käser für die Tilsiter-Herstellung zu gewinnen. Der Thurgau wurde so zum «Tilsiter-Land», zur Heimat des Tilsiters. Der Urrneffe des Tilsiter-Pioniers Otto Wartmann, Otti Junior, absolvierte ebenfalls die Ausbildung als Milchtechnologe und führt in der sechsten Generation die Käserei Holzhof. Sie ist heute die älteste Tilsiter-Käserei der Schweiz.

Authentisch und lokal

20 lokal verankerte Käsereien produzieren heute als Kleinbetriebe 2500 Tonnen jährlich für den Schweizer Markt. Doch Achtung: Nur was klar als Tilsiter Switzerland deklariert ist, kommt auch aus den eigenen Käsereien. «Grundsätzlich findet man überall in der Schweiz das Original. Im Ausland oder bei Grossverteilern aus den Nachbarländern kann es schon mal passieren, dass man ein nachgemachtes Produkt erwischt», so der neue Geschäftsführer Urs Hänni der Sortenorganisation Tilsiter Switzerland.

Horizontenerweiterung bei Tilsiter

Die Sortenorganisation setzt sich dann auch für den Erhalt und die Förderung der Qualität sowie die Vermarktung ein und vertritt als Non-Profit Organisation die Interessen der angeschlossenen Gesellschafter wie Milchproduzenten, Käseereien sowie Käsehandel. Auch den Schweizer Käseherstellern hat die Corona-Zeit wirtschaftlich zugesetzt. Das Ziel: Tilsiter aus dem «Dornröschenschlaf» zu wecken. Auch wenn fast

jedes Schweizer Kind den Namen Tilsiter kennt: «Die Markenbekanntheit ist schön, aber gekannt ist nicht gekauft», so Urs Hänni. Der Tradition verpflichtet und nicht stehenbleiben ist die neue Devise bei Tilsiter.

Immer im Kühlschrank: der Tilsiter

Dass guter Käse, vergleichbar mit hochwertigem Fleisch, für viele eher ein Luxusprodukt darstellt, macht es für die Käseereien nicht einfacher. Gemäss Hänni wird das Produkt historisch bedingt unter Wert verkauft: «Im Vergleich zu anderen Käsesorten stimmt unser Preis-Leistungsverhältnis.» Doch die Corona-Krise zeigt auch eine positive Tendenz an, was das Essverhalten der Schweizerinnen und Schweizer angeht: Es wird wieder vermehrt zu Hause gekocht und einfache Gerichte sind wieder im Kommen. Sei dies der Wurst-Käse Salat oder «Gschweltli» mit Käse und Salat. Der grüne Tilsiter ist dann auch der ideale «Familienkäse» und eine gesunde sowie qualitativ hochwertige Alternative zu Fertigprodukten.

Auf in die Zukunft

Das Tradition nicht Stillstand heisst, beweist Tilsiter Switzerland mit seinem neuen «entstaubten» optischen Auftritt und den neuen Produkten, die bereits auf dem Markt sind und in naher Zukunft lanciert werden. Mit dem klimaneutralen Sortenkäse lancierte Tilsiter 2022 ein ökologisches Novum: Produziert wird er in der Ursprungskäserei von 1893 in Amlikon, welche von der Swiss Climate AG als CO₂-neutral zertifiziert wurde.



Haben Sie Fragen
oder Anregungen
zu Tilsiter?
Schreiben Sie uns
einfach!

Dem aktuellen Zeitgeist entsprechend wurde der «Tilsiter-Hummus» entwickelt. Eine Weltneuheit, die mit der geschmeidigen Textur und dem dezenten Käsegeschmack, den Test bei den Konsument:innen bestanden hat. Das Frischprodukt ist vorläufig beim Online-Anbieter Farmy, bei Detailhändler Spar und im Gastrobereich erhältlich. Ende September wird das Angebot von Tilsiter mit dem «1893»-Frischfondue im schwarzen Standbodenbeutel erweitert. Weitere Innovationen sind von der «Tilsiter-Familie» im nächsten Jahr zu erwarten. Man darf gespannt bleiben.

QR-Code scannen um zum
Tilsiter-Shop zu gelangen:



Adresse: SO Tilsiter Switzerland GmbH
Postfach, Dunantstrasse 10,
8570 Weinfelden
E-Mail: tilsiter@tilsiter.ch
Web: www.tilsiter.ch

In Kürze: Die Sortenorganisation SO Tilsiter Switzerland GmbH setzt sich ein für die Produktion, die Erhaltung und Förderung der Qualität sowie die Vermarktung des Schweizer Tilsiters. Als Non-Profit Organisation vertritt sie die Interessen der angeschlossenen Gesellschafter wie Milchproduzenten, Käseereien sowie Käsehandel.