

Medienmitteilung vom 26. April 2024

## **Schwieriges Marktumfeld und erfolgreiche Neulancierungen bei Appenzeller® Käse im Geschäftsjahr 2023**

**Im Geschäftsjahr 2023 setzte sich die, seit 2022, rückläufige Tendenz bei Absatz und Produktion fort. Die Konsumentenstimmung zeigte sich nach wie vor sehr verhalten, was angesichts der vorherrschenden Unsicherheit über die politische und wirtschaftliche Zukunft in Europa wenig verwundert. Positiv ist, dass dank der eingeleiteten Sparmaßnahmen trotz Mindereinnahmen eine nahezu ausgeglichene Jahresrechnung präsentiert werden konnte und sich der Absatzrückgang im Export gegenüber dem Vorjahr deutlich verlangsamt. Mit der erfolgreichen Lancierung des neuen Appenzellerin® Elegant Käses konnte die SO Appenzeller Käse GmbH zudem neue Konsumentinnen und Konsumenten ansprechen und so die Voraussetzungen für zukünftiges Wachstum schaffen.**

Der Gesamtabsatz ging um 8,5 Prozent auf 8'257 Tonnen deutlich zurück, wobei insbesondere das Inlandgeschäft mit einem Rückgang von 12,4 Prozent stark betroffen war, währenddem das Exportgeschäft lediglich 4,5 Prozent verlor. Der Exportanteil am Gesamtabsatz erhöhte sich um 2,1 Prozentpunkte auf 51,5 Prozent. Auch das Appenzeller® Fonduegeschäft verzeichnete aufgrund der warmen Witterung ein schwieriges Jahr und büßte 10,2 Prozent zum Vorjahr ein, wobei sich der Rückgang gleichmäßig auf Inlandabsatz und Exporte verteilte. Positiv entwickelte sich der US-Markt, wo der Absatz von 31 Tonnen im Vorjahr auf 112 Tonnen im Geschäftsjahr 2023 ausgebaut werden konnte. Im Inland hat die Lancierung der zwei Innovationen Appenzeller® Bio Demeter Mild-Würzig und Appenzellerin® Elegant neue Kundenschichten erschlossen und positive Akzente gesetzt.

### **Produktion und Qualität**

Im Geschäftsjahr 2023 wurden total 8'194 Tonnen Appenzeller® Käse hergestellt. Dies entspricht einem Rückgang von 3,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr, wo noch 8'462 Tonnen produziert wurden. Der erneute Rückgang widerspiegelt die schwierige Marktlage, fiel jedoch nicht bei allen Varietäten gleich stark aus. Der Lagerbestand blieb weitgehend stabil und reduzierte sich lediglich um 2,6 Prozent zum Vorjahr. Dies ist auf die der Nachfrage angepassten Produktionsmengen und die damit verbundenen höheren Produktionseinschränkungen zurückzuführen. Erfreuliches ist über die Qualität zu berichten: So lag der Anteil IA Käse bei 98,68 % des produzierten Gesamtvolumens, was das hohe Qualitätsbewusstsein und die große Professionalität unserer Käser und Milchproduzenten unterstreicht.

### **Entwicklung der einzelnen Geschäftsbereiche**

Der Appenzeller® Rahmkäse konnte mit einem leichten Plus von 1,3 Prozent zum Vorjahr sogar etwas zulegen in der Produktion, während der Appenzeller® Bio produktionsseitig 24 Tonnen bzw. 5,9 Prozent einbüßte. Letzteres war jedoch nicht auf mangelnde Nachfrage, sondern auf technische Probleme zurückzuführen, sodass nicht immer die erforderlichen Mengen zugeteilt werden konnten. Die mengenmäßig größte Produktionseinbuße erlitt das Appenzeller® Standard Vollfett Geschäft, wo zum Vorjahr 389 Tonnen fehlten, was einem Minus von 5,1 Prozent entspricht. Auch der Appenzeller® für Raclette blieb rund 22 Tonnen hinter dem Vorjahr zurück. Erfreulicherweise konnten im Geschäftsjahr 2023 rund 153 Tonnen an Innovationen produziert werden, wobei hier der Löwenanteil auf die Appenzellerin® Elegant entfiel.

### **Innovation als wichtiger Wachstumsfaktor**

Die neue Appenzellerin® Elegant ist die wichtigste Innovation 2023 und wurde geschaffen, um eine neue Zielgruppe zu erreichen. So wird sie zwar auch mit naturbelassener Rohmilch aus dem traditionellen Herkunftsgebiet zwischen Bodensee und Alpstein hergestellt und während der Reifungsdauer regelmäßig mit der geheimen Kräutersulz gepflegt, jedoch wird sie als Hartkäse und nicht als Halbhart-Käse produziert. Was aber noch wichtiger ist: Die Appenzellerin® Elegant schmeckt ganz anders. Sie ist sehr mild und eher floral-fruchtig und spricht gezielt diejenigen Kundinnen und Kunden an, denen der klassische Appenzeller® zu rezent ist. Dank dieser Innovation soll die Haushalts-Penetration weiter gesteigert und der Absatz in den kommenden Jahren ausgebaut werden können.

### **Breit gefächerte Werbe- und Verkaufsförderungsaktivitäten**

Auch in Bezug auf Werbung und Kommunikation markierte die Appenzellerin<sup>®</sup> Elegant 2023 einen Meilenstein. Während in der Schweiz eine breit angelegte crossmediale Kampagne die Verkostung und damit den Kauf des neuen Produkts förderte, wurde in Deutschland eine Degustationsoffensive in Zusammenarbeit mit einer neuen Partnerfirma lanciert, was eine signifikante Steigerung der Degustationstage um rund 40 Prozent im Vergleich zum Vorjahr brachte. In beiden Kernmärkten wurden TV-Kampagnen von Out-of-Home-Werbemaßnahmen flankiert. Zusätzlich wurde in Onlinemaßnahmen, Messe- und Eventteilnahmen sowie vielfältige Verkaufsförderungsaktivitäten im Einzelhandel investiert. Für kleinere Märkte wurden gezielte Marketingstrategien entwickelt, um trotz begrenzter Budgets eine maximale Verkaufsunterstützung generieren zu können.

Angesichts der aktuellen Herausforderungen mit rückläufigen Absatzzahlen war und ist es entscheidend, durch unseren Marketing-Mix und unsere Absatzförderungsmaßnahmen sicherzustellen, dass Appenzeller<sup>®</sup> Käse wieder vermehrt den Weg in die Einkaufskörbe und auf die Speisepläne unserer Kundschaft findet. Der Fokus bleibt deshalb auch in Zukunft auf Absatzförderungsaktivitäten am Verkaufspunkt, dem weiteren Distributionsausbau unserer Innovationen zwecks Erhöhung der Verfügbarkeit sowie einem gezielten Auf- und Ausbau neuer Absatzmärkte in Übersee.

### **Kontaktadresse**

SO Appenzeller Käse GmbH  
Rudolf Hegg  
Geschäftsführender Direktor  
Poststrasse 12  
9050 Appenzell  
r.hegg@appenzeller.ch  
Tel. +41 71 788 30 40  
Fax +41 71 788 30 45