



GESCHÄFTSBERICHT 2025

RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.



INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG	4		
2. MILCH- UND KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ	5		
2.1 Landwirtschaftsjahr 2025	5		
2.2 Milchproduktion	5		
2.3 Käseproduktion	5		
2.4 Exportjahr - Herausforderndes Umfeld für die Schweizer Käsewirtschaft	5		
3. WALLISER ROHMILCHKÄSE UND RACLETTE DU VALAIS AOP	6		
3.1 Produktionswachstum	6		
3.2 Auszeichnungen für hervorragende Käsequalität	7		
4. SORTENORGANISATION RACLETTE DU VALAIS AOP	8		
4.1 Delegiertenversammlungen 2025	8		
4.2 Vorstand	8		
4.3 Marketingkommission	8		
4.4 Taxationskommission	9		
4.5 Rekurskommission	9		
4.6 Kommission Mengenmanagement	9		
4.7 Spezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP	9		
4.8 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP	9		
5. ZERTIFIZIERUNG AOP	10		
6. MARKETING	11		
6.1 Strategie	11		
6.1.1 Vision	11		
6.1.2 Ziele	11		
6.2 Marketinghighlights 2025	12		
6.3 Buchprojekt	14		
7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN	15		
7.1 World Cheese Awards	15		
7.2 Raclette-Weltmeisterschaft in Morgins	16		
7.3 Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte	17		
7.4 Oberwalliser Alp- und Bergproduktmarkt	17		
7.5 Fromage & Cime	17		
7.6 Mondial du fromage de Tour	17		
7.7 Internationaler Wettbewerb für Käse und Milchprodukte in Lyon	17		
8. WERTSCHÖPFUNGSSTUDIE	18		
9. DIGITALISIERUNG MENGENMANAGEMENT	19		
10. AUSBLICK 2026	20		
11. ORGANISATION	21		
11.1 Vorstand	21		
11.2 Geschäftsstelle	21		
11.3 Revisionsstelle	21		
11.4 Kommissionen	21		
11.4.1 Personalkommission	21		
11.4.2 Marketingkommission	21		
11.4.3 Taxationskommission	21		
11.4.4 Rekurskommission	21		
11.4.5 Kommission Mengenmanagement	21		
11.5 Zertifizierungsstelle	21		
12. MITGLIEDER UND DELEGIERTE	22		
13. AOP-ZERTIFIZIERTE BETRIEBE	24		
13.1 Reifungsbetriebe	24		
13.2 Käsereien und Hofkäsereien	24		
13.3 Alpkäsereien	25		
14. MITGLIEDSCHAFTEN	26		
15. DANK	26		



1. EINLEITUNG

Das vergangene Geschäftsjahr darf für die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP und ihre Mitglieder als erfolgreich bezeichnet werden. Wir konnten nicht nur unsere gesetzten Ziele erreichen, sondern auch die Wertschöpfung der gesamten Branche vorantreiben und zahlreiche Käsereien nahmen sehr erfolgreich an nationalen und internationalen Käsewettbewerben teil. Diese Ergebnisse verdanken wir dem engagierten Einsatz von Milchproduzenten, Käsern, Affineuren und dem Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in Raclette du Valais AOP und weiteren Walliser Rohmilchkäsespezialitäten, sowie der erfolgreichen Umsetzung unserer langfristigen strategischen Schwerpunkte. Für die angenehme, gute und erfolgreiche Zusammenarbeit danken wir allen Mitgliedern der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP.

Mit diesem positiven Rückenwind blicken wir zuversichtlich in das Jahr 2026, auch wenn die geopolitischen und international wirtschaftlichen Lagen von einer gewissen Unsicherheit geprägt sind. Die kommenden Monate werden für unsere Organisation durch eine konsequente Weiterentwicklung der Absatzförderung auf nationaler und internationaler Ebene geprägt sein. Unser Fokus liegt dabei weiterhin Raclette

du Valais AOP auf dem nationalen und internationalen Markt als das «ORIGINAL» zu positionieren, mit einem zertifizierten Walliser Regionalprodukt Vertrauen zu schenken und national weitere Walliser Rohmilchkäse, sowie die hervorragenden Fonduemischungen unserer Mitglieder zu bewerben.

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir das in den letzten Jahren gelegte Fundament ausbauen und die Erfolgsgeschichte von Raclette du Valais AOP fortsetzen.

Raclette du Valais AOP ist ein unverwechselbares Qualitäts-Erlebnis!

Malvine Moulin,
Präsidentin Sortenorganisation Raclette du Valais AOP



2. MILCH- & KÄSEMARKT IN DER SCHWEIZ

2.1 Landwirtschaftsjahr 2025

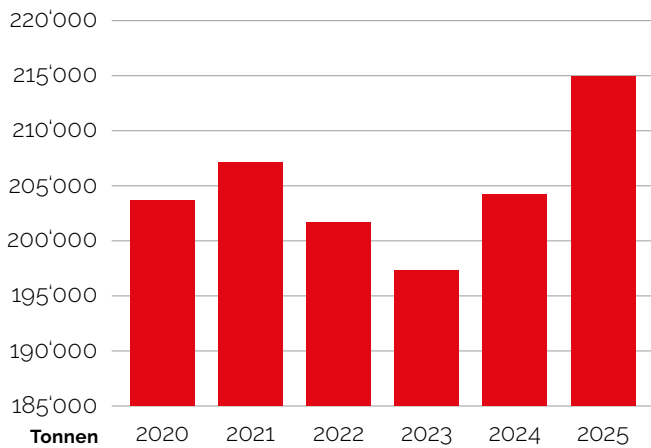
Das Landwirtschaftsjahr 2025 war geprägt von aussergewöhnlicher Wärme, regional stark schwankenden Niederschlägen und teils sehr frühen Vegetationsphasen. Viele Kulturen legten mengen- und qualitätsmässig zu, doch tiefe Produzentenpreise, Importdruck, neue Schädlinge und strukturelle Probleme – etwa im Weinbau – schmälerten den Spielraum. In der tierischen Produktion sorgten die Fleischproduktion und ein stabiler Alpsommer für erfreuliche Signale, während Preisdruck, Tierkrankheiten, Wolfsrisse und wachsende Importanteile die Betriebe forderten.

2.2 Milchproduktion

2025 wurden in der Schweiz 3'432'975 Tonnen Milch produziert. Die Produktion war um 93'431 Tonnen höher als in der Vorjahresperiode (+2.8%).

2.3 Käseproduktion

Im Jahr 2025 wurden in der Schweiz 214'981 Tonnen Käse hergestellt. Gegenüber 2024 erhöhte sich die Produktion aller Käsesorten um 10'653 Tonnen (+ 5.2 %) zu.



(Quelle: TSM Treuhand GmbH)

2.4 Exportjahr - Herausforderndes Umfeld für die Schweizer Käsewirtschaft

Die Schweizer Käseexporte standen 2025 unter dem Einfluss eines anspruchsvollen wirtschaftlichen und handelspolitischen Umfelds. Die konjunkturelle Abschwächung in Europa, verbunden mit einer sinkenden Kaufkraft, sowie die Zusatzzölle der USA wirkten sich spürbar auf die Nachfrage aus. Im Vergleich zum starken Vorjahr stiegen die Exporte mengenmässig zwar um +2.2%, wertmässig verzeichneten sie aber ein Minus von -2.2%. Insgesamt wurden 81'084 Tonnen Schweizer Käse im Wert von CHF 732.6 Mio. exportiert. Im gleichen Zeitraum importierte die Schweiz 80'368 Tonnen, was ein mengenmässiges Wachstum von +2.2% bedeutet.

	in Tonnen		Veränderung zw. 2024 und 2025
	2024	2025	
Käseexport	79'268	81'084	+1'745 (+2.2 %)
Käseimport	78'646	80'368	+1'712 (+2.2 %)

(Quelle: TSM Treuhand GmbH)

Beispiele von Absatzförderungsmassnahmen für Raclette du Valais AOP in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing Deutschland, BeNeLux und Frankreich:



3. WALLISER ROHMILCHKÄSE UND RACLETTE DU VALAIS AOP

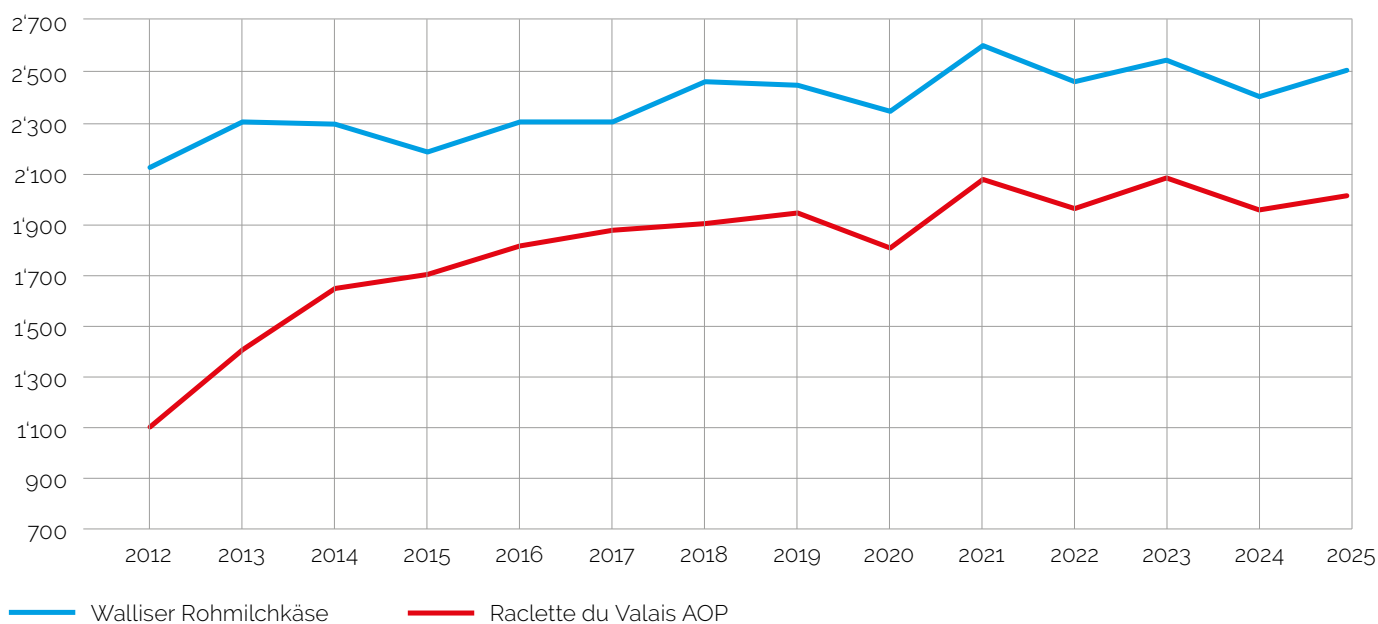
3.1 Produktionswachstum

Im Kalenderjahr 2025 wurden gemäss Statistik der TSM 2'505 Tonnen Walliser Rohmilchkäse produziert, was einer Produktionserhöhung von 82 Tonnen (+ 3.4 %) gegenüber 2024 entspricht. Entsprechend erhöhte sich auch die Produktion von Raclette du Valais AOP um 50 Tonnen auf 2'006 Tonnen (+ 2.6 %).

Die Marktsituation bei Raclette du Valais AOP kann per Ende 2025 als gesund bezeichnet werden, da der Lagerbestand um 26 Tonnen höher war als gegenüber 2024, die Gesamtproduktion jedoch in derselben Zeitperiode um 50 Tonnen zunahm. Daraus lässt sich schliessen, dass 2025 mehr Raclette du Valais AOP vermarktet wurde als gegenüber der Vorjahresperiode.

Walliser Rohmilchkäse - Raclette du Valais AOP

in Tonnen





Käsereien und Alpkäsereien, welche 2025 die Qualitätsauszeichnung „Goldstern“ erhielten

3.2 Auszeichnung für hervorragende Käsequalität

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP zeichnet jährlich Käsereien und Alpkäsereien aus, welche Käse mit besonderer Qualität hergestellt haben. Eine Auszeichnung für höchste Käsequalität erhält, wer bei der Käsetaxation im Jahresdurchschnitt mindestens 18.8 Punkte von maximal 20 Punkten erreicht. 2025 war qualitativ ein hervorragendes Jahr. 22 Käsereien und 43 Alpkäsereien konnten die begehrten Qualitätsauszeichnungen entgegennehmen.

Qualität steht bei der Sortenorganisation „Raclette du Valais AOP“ an erster Stelle. Die Qualität und motivierte Teams bei den Käsereien und Alpkäsereien sorgen langfristig für den Erfolg der Walliser Käsespezialität. Um den anspruchsvollen Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käsespezialität, wie Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität näher zu bringen und den Produzenten eine gute Wertschöpfung zu gewährleisten, setzt die Sortenorganisation auf beste Walliser Rohmilch, eine zertifizierte Produktion und strenge Qualitätsregeln. Sämtliche Schritte von der Milchproduktion, der Käseherstellung bis zur Reifung

der Käse werden überprüft, damit die strengen Qualitätsanforderungen eingehalten werden und nur erstklassiger Walliser Raclettekäse auf den Markt kommt.

Bei der gesamten taxierten Käsemenge wurden 98.4 % der Käse als erstklassig beurteilt, das heisst sie haben 18 Punkte und mehr erreicht.

Entsprechend der Taxationsresultate konnten der Kanton Fr. 100'000.- und die Sortenorganisation Fr. 165'370.- an Qualitätsprämien den Käsereien und Alpkäsereien für das Jahr 2025 auszahlen.

Die Sortenorganisation gratuliert den ausgezeichneten Käsereien für die bemerkenswerte Produktion und Reifung der schmackhaften und würzigen Raclette du Valais AOP.



4. SORTENORGANISATION «RACLETTE DU VALAIS AOP»

4.1 Delegiertenversammlungen 2025

Die ordentliche Delegiertenversammlung 2025 wurde am 23. April 2025 in Brämis durchgeführt.

An der Delegiertenversammlung wurden folgende wichtige Beschlüsse gefasst:

- Genehmigung des Geschäftsberichtes, der Jahresrechnung und der Bilanz 2024;
- Den Organen wurde die Entlastung für das Jahr 2024 erteilt;
- Die kantonale Werbeabgabe, die Kosten der Kaseinmarke und die Werbeabgabe auf Raclette du Valais AOP wurden gegenüber 2024 unverändert beibehalten. Die Richtpreise bei der Direktvermarktung (Fr. 20.-/kg Käserei und Fr. 21.-/kg Alpkäserei) wurden gegenüber 2024 ebenfalls unverändert belassen;
- Für die zurückgetretenen Vorstandsmitglieder Frédéric Métrailler und Andreas Wegmüller wurden Julien Yerly und Marcel Zürcher neu in den Vorstand gewählt;
- Änderung der Statuten in Art. 3, Abs. 4 (Neudefinition der Mitgliedschaft als Affineur).

Am 15. Dezember 2025 fand eine ausserordentliche Delegiertenversammlung in Brämis statt, an welche folgenden Beschlüsse gefasst wurden:

- Kantonale Werbeabgaben für Käse 2026 unverändert zu belassen;
- Genehmigung des Budgets 2026;
- Festlegung der Richtpreise 2026 bei der Direktvermarktung (Fr. 20.-/kg Käserei und Fr. 21.-/kg Alpkäserei);
- Anpassung des Pflichtenheftes Raclette du Valais AOP;
- Genehmigung des Leitfadens der guten Herstellungspraxis;
- Genehmigung des Reglements «Automatische Melksysteme» (AMS).

4.2 Vorstand

Der Vorstand tagte im Geschäftsjahr 2025 an 4 Sitzungen. Einige Beschlüsse wurden auch auf dem Zirkulationsweg gefasst.

Die prägenden Elemente der Vorstandstätigkeit waren:

- Vorbereitung der Beschlüsse zuhanden der Delegiertenversammlung vom 23. April 2025 und der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 15. Dezember 2025, insbesondere:
 - Statutenanpassung;
 - Leitfaden der guten Herstellungspraxis;
 - Anpassung Pflichtenheft «Raclette du Valais AOP»;
 - Reglement «Automatische Melksysteme» (AMS);
- Nach Rücksprache mit dem Bundesamt für Landwirtschaft und Agroscope wurde das Projekt «Sortenspezifische Kulturen» gestoppt und ein neues Projekt «Spezifische Kulturen» lanciert;
- Erarbeitung und Umsetzung Konzept Milchpreismonitoring;
- Genehmigung Kommunikationsplan 2026;
- Festlegung Strategie 2026 – 2028;
- Verabschiedung und Lancierung des Buchprojekts «Raclette du Valais AOP»;
- Verabschiedung von Stellungnahmen zu agrarpolitischen Themen und Vernehmlassungen.

4.3 Marketingkommission

Die Marketingkommission bereitet in Zusammenarbeit mit der Geschäftsstelle die Marketingstrategie, die Jahresziele und das Marketingbudget zuhanden des Vorstandes vor. Die Marketingkommission analysiert und genehmigt die von der Geschäftsstelle vorgeschlagenen Prioritäten und Massnahmenpläne.

Überdies hat die Kommission folgende Themen bearbeitet:

- Beschlussfassung über Sponsorenanfragen;
- Ausarbeitung des Buchprojekts «Raclette du Valais AOP»;
- Vorbereitung Marketingbudget und Kommunikationsplan 2026;
- Vorbereitung und Konzeptbeschluss für eine neue Internetseite.

4.4 Taxationskommission

Die Taxationskommission, welche sich aus Fachleuten der Käsebranche zusammensetzt, ist zuständig für die Qualitätsbeurteilung der Käse. Die Grundlage für die Arbeit dieser Kommission bilden das Pflichtenheft und das Taxationsreglement.

Monatlich beurteilt die Taxationskommission die Käseproduktion, sei es im zentralen Reifungslager der ALPGOLD in Siders oder direkt in den Kellern der Käsereien und Alpkäsereien. Die Kommission erstellte 754 Taxationsrapporte zuhanden der verschiedenen Käsereien und Alpkäsereien.

4.5 Rekurskommission

Im Berichtsjahr musste die Rekurskommission eine Beschwerde gegen eine Käsetaxierung behandeln. Der Rekurs wurden von der Kommission gutgeheissen und die Taxierung entsprechend angepasst.

4.6 Kommission Mengenmanagement

Die Kommission Mengenmanagement erarbeitet die Entscheidungsgrundlagen zuhanden des Vorstandes betreffend den Referenzmengen und allfälligen Rekursen in diesem Bereich.

4.7 Spezifische Kulturen für Raclette du Valais AOP

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) gewährte der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) im Jahr 2011 eine Frist von zehn Jahren zur Entwicklung sortenspezifischer Milchsäurekulturen. Seit 2013 arbeitete die SOR gemeinsam mit Agroscope an exklusiven Kulturen. Aufgrund ungenügender Ergebnisse in der Käseproduktion wurden mehrfach Fristverlängerungen beantragt.

Die seit Februar 2023 im Softlaunch eingesetzten Starterkulturen RDV 200 und RDV 300 erfüllten die Erwartungen nicht. Es traten Säuerungsstörungen auf, vermutlich verursacht durch Bakteriophagen, zudem zeigten sich eine langsamere Reifung und ein flaches Aromaprofil.

Die SOR beantragte deshalb beim BLW den Abbruch des bisherigen Projekts und eine Fristverlängerung für die Lancierung eines neuen Projekts zur Entwicklung spezifischer Kulturen. Mit Schreiben vom 27. Oktober 2025 bewilligte das BLW eine Verlängerung der Frist bis zum 31. Dezember 2027.

4.8 Nicht-Konformitäten / Missbräuche betreffend Raclette du Valais AOP

Eine wichtige Aufgabe der Sortenorganisation ist auch die Kontrolle und Überwachung, um auf dem Markt die Bedingungen der geschützten Herkunftsbezeichnung „Walliser Raclette AOP“ zu respektieren und einzuhalten. 2025 musste die Sortenorganisation 6 Fälle den zuständigen Behörden (Interkantonale Zertifizierungsstelle, Kantonale Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen) melden, bei denen Missbräuche (Konsumententäuschung) oder Nicht-Konformitäten (Nichteinhaltung von Bedingungen des Pflichtenheftes) vorlagen.



5. ZERTIFIZIERUNG AOP

Die AOP-Zertifizierung von Käsereien, Alpkäsereien und Reifungsbetrieben wurde von der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP in Zusammenarbeit mit der Interkantonalen Zertifizierungsstelle (OIC) weiter fortgesetzt. Ende 2025 war der Stand der 84 AOP-zertifizierten Betriebe wie folgt:

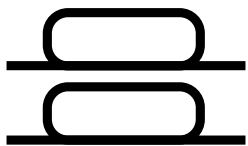
Das offizielle Qualitätszeichen AOP ist traditionellen Erzeugnissen mit regionaler Verwurzelung vorbehalten. Nach der Registrierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft dürfen die geschützten Bezeichnungen ausschliesslich für Produkte verwendet werden, welche die Herkunfts-, Verfahrens- und Qualitätsbestimmungen des Pflichtenhefts erfüllen.



27
Käsereien



51 (+1)
Alpkäsereien



6
Reifungsbetriebe

Eine Alpkäserei konnte neu für die Produktion von Raclette du Valais AOP zertifiziert werden.

6. MARKETING

6.1 Strategie

Die Marketingstrategie 2024–2028 beinhaltet nachfolgende Schwerpunkte.

6.1.1 Vision

Raclette du Valais AOP wird auf dem nationalen und internationalen Markt als « das Original » wahrgenommen.

6.1.2 Ziele

- **Brand Awareness:** Die Bekanntheit der Marke Raclette du Valais AOP stärken und ausbauen. Die Marke muss bei der Absatzförderung verstärkt in den Vordergrund gestellt werden, um die Wiedererkennbarkeit zu verbessern.
- **Positionierung:** Raclette du Valais AOP und seine Spezifikationen aus Rohmilch sollen von den Konsumenten als Walliser Käsespezialität mit eigener Geschichte, hoher Qualität und eigenem, differenziertem Geschmack, sowie als Produkt aus Berggebiet wiedererkannt werden. Ein wichtiges Element hierzu ist die Weiterführung und der Ausbau der Qualitätsstrategie.
- **Marken- und Kernbotschaften:**
Die Marke Raclette du Valais AOP
 - steht für «Das Original.»;
 - verbindet Tradition, Genuss, Geselligkeit und Authentizität;
 - garantiert Qualität von A bis Z;
 - ist ein Garant für Nachhaltigkeit;
 - garantiert die regionale Herkunft (Regionalität);
 - ist einzigartig, vielfältig und gesund.

Um die Zielgruppe für das Produkt zu begeistern und zu treuen Anhängern zu machen, müssen Geschichten erzählt werden, welche die Menschen berühren und Identifikationsmöglichkeiten schaffen. Geschichten sind nicht nur das, was die Marke kommuniziert, sondern in was die Kunden ihr Vertrauen schenken und was sie über die Marke erzählen.

- **Wertschöpfung:** Unterstützung der Marktakteure, welche die Wertschöpfung auf dem Markt erzielen müssen, damit Raclette du Valais AOP im oberen Preissegment positioniert und die gesamte Branche mittelfristig einen Nutzen daraus erzielen kann.

- **Menge:** Bis 2028 die Produktionsmenge von RdV auf 2'300 Tonnen (+ 10 % zu erhöhen) mittels Neuzertifizierungen von Alpkäsereien, Ausbau von bestehenden Märkten bzw. Generierung von neuen Märkten.
- **Marke Wallis:** Fortsetzung der Teilintegration der Marke.
- **Werbung:** Erzielen einer Wertschöpfung für die gesamte Branche, indem:
 - das positive Image von Raclette du Valais AOP verstärkt und eine grosse Wiedererkennbarkeit der Marke bei den Konsumenten erreicht wird;
 - der Claim (das Werbeversprechen: „Das Original“) von den Konsumenten direkt mit der Marke und dem Produkt in Verbindung gebracht wird;
 - die Kommunikation muss sich auf das Produkt und die Marke „Raclette du Valais AOP“ konzentrieren.

Ausbau der Absatzförderungen von Walliser Rohmilchkäsen (Alpkäse, Schnittkäse, Tomme) und Walliser Fondue.

Koordination von Projekten mit den nationalen Dachorganisationen SCM, AOP-IGP (v.a. Publikumsmessen, Export), Valais Wallis Promotion und Dienststelle für Landwirtschaft, insofern diese für Raclette du Valais AOP zweckmässig und sinnvoll sind, sowie einen entsprechenden Werbeeffekt realisieren.

Fortführung der Zusammenarbeit mit der aktuellen Werbeagentur betreffend Konzeption und Kreation.

Zusammenarbeit mit einer nationalen full-service Agentur im Bereich Medienplanung, Medieneinkauf und Controlling aus finanzieller und qualitativer Sicht.

- **Zielmärkte:** 1. Schweiz – 2. Wallis – 3. Europa (D, BENELUX, F).
- **Zielpublikum:** Haushaltsführende Personen zwischen 25 – 55 Jahre.



- **Kommunikationsebenen:**

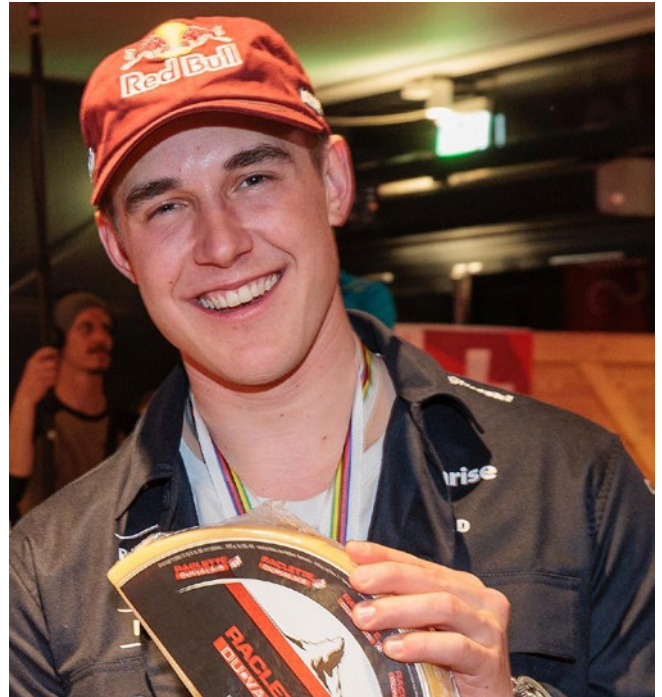
- **extern:** Konsumentin/Konsument, grosse Einkaufszentren, Direktvermarktung, Fachgeschäfte, Horeca-Sektor, Medien.
- **intern:** Mitglieder der Sortenorganisation (Milchproduzenten, Käsehersteller, Affineure).

6.2 Marketinghighlights 2025

Im Jahr 2025 hat die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP verschiedene Massnahmen zur Förderung des Raclette du Valais AOP und der Walliser Käseprodukte durchgeführt. Dazu gehörten insbesondere die Erneuerung der nationalen Kommunikationskampagne «Das Original» für Raclette du Valais AOP und die Neugestaltung der kantonalen Kommunikationskampagne für Walliser Alpkäse. Darüber hinaus war das Jahr geprägt von einer starken Präsenz bei wichtigen Veranstaltungen in der Schweiz und im Ausland, darunter die Alpinen Ski-Weltmeisterschaften in Saalbach und die Mountainbike-Weltmeisterschaften im Wallis, sowie von der Teilnahme an mehr als 25 kantonalen und nationalen Veranstaltungen, darunter die Raclette-Weltmeisterschaften, das PALP Festival, das Gurten Festival, das nationale Finale der Eringerrasse, die Rallye international du Valais und die World Cheese Awards.

Die SOR hat ihre Sichtbarkeit auch durch fast hundert Degustationstage im Einzelhandel, einen grossen Online-Wettbewerb sowie durch ihre Präsenz in den sozialen Netzwerken und auf grossen Schweizer und internationalen Messen in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing SA und der Schweizerischen Vereinigung für AOP/IGP gestärkt.

Auch wenn die Schweiz ein vorrangiger Markt ist, bleibt die internationale Promotion weiterhin von entscheidender Bedeutung. In diesem Zusammenhang hat die Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing SA auch zu einer stärkeren Präsenz unserer Produkte in Deutschland, den Benelux-Ländern und Frankreich geführt.



Franjo von Allmen, Weltmeister 2025



Tangy Nef, Vizeweltmeister 2025



Grosses Interesse an Raclette du Valais AOP an der EKD-Einkäufer Messe in Stuttgart (D)



Darüber hinaus wurden mehrere strukturierende Projekte durchgeführt, wie beispielsweise die Neugestaltung und/oder die Schaffung von Etiketten zur Harmonisierung der visuellen Identität des Raclette du Valais AOP und die Aufwertung der regionalen Produkte bei den Akteuren des HoReCa-Sektors, insbesondere durch ein Pilotprojekt bei PRODEGA Sion. Dieses letzte Projekt, das gemeinsam mit der Dienststelle für Landwirtschaft, Valais Wallis Promotion, den verschiedenen Landwirtschaftlichen Sortenorganisationen, GastroValais und dem Hotelierverband Wallis durchgeführt wurde, soll 2026 ausgeweitet werden.

Schliesslich wurden auch die verschiedenen Projekte für 2026 bereits 2025 geplant: Zu Beginn des Jahres 2026 setzt die SOR ihre Strategie fort, indem sie sich auf erfolgreiche Massnahmen stützt und gleichzeitig ihre Kampagnen und Aktionen an den Marktkontext anpasst. Die Präsenz bei den internationalen Skirennen am Lauberhorn, die Fortsetzung der Winterkommunikationskampagne und eine Zusammenarbeit zwischen den landwirtschaftlichen Sortenorganisationen und der Initiative «Cuisinons notre région», die sich der Gemeinschaftsküche widmet, stehen im Zeichen dieser Kontinuität. Schliesslich werden zwei Grossprojekte das Jahr 2026 prägen: die Neugestaltung der Website der SOR, einem zentralen und unverzichtbaren digitalen Kommunikationsmedium, und die Erstellung eines Buches über Raclette du Valais AOP.

6.3 Buchprojekt

Die Marketingkommission hat ein Buchprojekt erarbeitet, mit dem Ziel Raclette du Valais AOP in einfacher Sprache der Leserschaft die Geschichte, die damit verbundene Kultur, das gesellschaftliche und kulinarische Erlebnis näher zu bringen und für zukünftige Generationen zu bewahren. Das Werk soll auch eine Visitenkarte für diese aussergewöhnliche Walliser Käsespezialität, die Menschen, welche hinter dem Produkt stehen und den Kanton Wallis werden, sowie Konsumentinnen und Konsumenten dazu animieren Walliser Raclette nach traditioneller Art, aber auch in Verbindung mit einer modernen Küche zu geniessen. Das Buch soll Ende 2026 publiziert werden.



7. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN

7.1 World Cheese Awards

Der World Cheese Awards ist der grösste Käse-Event der Welt. Er fand vom 13. bis 15. November 2025 zum ersten Mal in der Schweiz statt und machte die Stadt Bern zur internationalen „Capital of cheese“. 5'244 Käse aus 46 Ländern wurden beim renommierten Käsewettbewerb am Donnerstag, 13. November, präsentiert – ein neuer Teilnehmerrekord. Zwei Käse der Walker Bergkäserei wurden mit Super-Gold ausgezeichnet. Erstmals wurde ein Raclette du Valais AOP zu den 100 besten Käsen der Welt erkoren.

Zahlreiche Walliser Käsereien nahmen an diesem prestigeträchtigen Wettbewerb teil – mit grossem Erfolg! Mit Freude und Stolz dürfen wir verkünden, dass sie insgesamt 23 Medaillen entgegennehmen durften, darunter zwei Super-Gold und 3 Gold-Auszeichnungen.

Die prämierten Käse im Detail:

Super-Gold

Aletsch Carnozet

Walker Bergkäserei

Raclette du Valais AOP «GOMSER 1»

Walker Bergkäserei

Gold

Raclette du Valais AOP «GOMSER 32» (Schnittkäse)

Käserei Reckingen

Tomme Stockalper

Käserei Simplon-Dorf

Tomme Tourbillion Bio

Augstbordkäserei Turtmann



Nicolas und Alexander Walker freuen sich über die Super-Gold-Medaille für Ihren Raclette du Valais AOP



Silber**Aletsch Grand Cru**

Walker Bergkäserei

Aletsch Kräuter Rahm-Mutschli

Walker Bergkäserei

Hobelkäse «GOMSER 32»

Käserei Reckingen

Raclette du Valais AOP «BAGNES 1»

Käserei Verbier

Raclette du Valais AOP «BIO WALLIS 65»

Augstbordkäserei Turtmann

Raclette du Valais AOP «GOMSER 55»

Käserei Grenchols

Tomme St-Bernard

Käserei Etiez

Tomme Tourbillon

Augstbordkäserei Turtmann

Walliser Bergkäse

Walker Bergkäserei

Bronze**Aletsch Lärchen-Gold**

Walker Bergkäserei

Raclette du Valais AOP «BAGNES 98»

Käserei Etiez

Raclette du Valais AOP «CHAMPOUSSIN»

Alpe Champoussin

Raclette du Valais AOP «DENTS DU MIDI 36»

Alpe Berroix

Raclette du Valais AOP «HAUDERES»

Käserei Haudères

Raclette du Valais AOP «ORSIERES»

Käserei Orsières

Raclette du Valais AOP «SIMPLON»

Käserei Simplon-Dorf

Raclette du Valais AOP «WALLIS 65»

Augstbordkäserei Turtmann

Walliser Bergführerkäse

Walker Bergkäserei

7.2 Raclette-Weltmeisterschaft in Morgins

Raclette ist längst international und wird weltweit produziert. Das zeigte eindrücklich die «Championnats du monde de la Raclette», die vom 24. bis 26. Oktober 2025 in Morgins stattfand. Über 150 Raclette-Käse aus 13 Ländern und vier Kontinenten stellten sich an der Raclette-Weltmeisterschaft dem Urteil der Jury. Die Walliser Raclettekäse dominierten die WM zahlenmässig in den Kategorien «Alpkäse» und «Rohmilchkäse» auf dem Podest.

Die prämierten Walliser Käsereien im Detail:

Alpkäse (Rohmilch)

Gold

Alpage de la cave du Scex (Crans-Montana)

Silber

Alpage de Bochasses (Troistorrents)

Bronze

Alpage de la Loutze (Chamoson)

Rohmilch Raclettekäse

Gold

Käserei Liddes AOP-zertifiziert

Silber

Käserei Le Pont (Champéry)

Bronze

Augstbordkäserei Turtmann AOP-zertifiziert

7.3 Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

Alle zwei Jahre findet in Courtemelon (Delémont) der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte statt. Am 27. September 2025 fand die Preisverleihung statt. An dem Wettbewerb nahmen einige Walliser Käsereien erfolgreich teil. Folgende Käse wurden ausgezeichnet:

Goldmedaille

Raclette du Valais AOP Bio «Wallis 65»

Augstbordkäserei Turtmann

Raclette du Valais AOP «Bagnes 98»

Käserei Etiez

Raclette du Valais AOP «Orsières»

Käserei Orsières

Tomme Via Francigena

Käserei Orsières

Schafskäse

Käserei Landwirtschaftsschule Visp

Silbermedaille

Raclette du Valais AOP «Haudères»

Käserei Les Haudères

Tomme Catogne

Käserei Orsières

Bronzemedaille

Raclette du Valais AOP «Dents-du-Midi 36»

Alpkäserei Berroix

Geisskäse Neeschi

Käserei Landwirtschaftsschule Visp

7.4 Oberwalliser Alp- und Bergproduktemarkt

Bei der anlässlich des Oberwalliser Alp- und Bergproduktemarkts im anfangs Oktober 2025 durchgeführten Käseprämierung wurden in der Kategorie AOP-Käse die Alpen Binneralp, Larschy, Fluh und Bachalpe mit je einer Goldmedaille ausgezeichnet.

7.5 Fromage & Cime

Am Käsewettbewerb «Fromage & Cime» vom September 2025 platzierten sich die AOP-zertifizierten Alpen «Le Pont» auf dem zweiten und «Chassoure» auf dem dritten Platz.

7.6 Mondial du fromage de Tour

Im September 2025 fand in Frankreich der Käsewettbewerb «Mondial du fromage de Tour» statt. An diesem Wettbewerb erreichte die Käserei Orsières mit Raclette du Valais AOP «ORSIERES» und einem weiteren Käse zwei Goldmedaillen.

7.7. Internationaler Wettbewerb für Käse und Milchprodukte in Lyon

Am 28. November 2025 fand der internationale Wettbewerb für Käse und Milchprodukte in Lyon statt. An diesem Wettbewerb gewann die Käserei Orsières mit Raclette du Valais AOP «ORSIERES» und mit dem Tomme via Francigena je eine Goldmedaille.

Diese grossartigen Erfolge sind das Ergebnis von Handwerkskunst, Tradition und Leidenschaft. Sie beweisen, dass das jahrelange Streben der Branche nach höchster Qualität – von der Milchproduktion über die Verarbeitung bis hin zur Reifung – Früchte trägt. Die Auszeichnungen tragen dazu bei, den Konsumentinnen und Konsumenten die Werte der Walliser Käse-Spezialitäten – Tradition, Natürlichkeit, Regionalität und Qualität – näherzubringen und der Branche eine angemessene Wertschöpfung zu sichern.

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP gratuliert allen Käsereien herzlich zu ihren Auszeichnungen und diesem grossartigen Erfolg!



8. WERTSCHÖPFUNGSSTUDIE

Im Auftrag der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP hat die Hochschule für Agrar-, Forst-, und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL in Zollikofen 2024 und 2025 auf Basis der Daten 2023 eine Studie über die Wertschöpfung und die sozio-ökonomische Bedeutung von Raclette du Valais AOP untersucht.

Die gesamte direkte Wertschöpfung, welche im 2023 durch Milchproduktion, Verkäsung, Affinage und Verkauf des Raclette du Valais AOP erwirtschaftet wurde, belief sich auf CHF 48,6 Millionen ohne Milchzulagen und auf CHF 52 Millionen mit Milchzulagen. Diese Wertschöpfung verteilt sich unter Berücksichtigung der Milchzulagen zu 44 % auf die Milchproduzenten, zu 39% auf die Käsereien und Alpkäsereien (inkl. Affinage) und zu 17% auf den Verkauf.

Die Studie ergab, dass mit der Produktion von Raclette du Valais AOP 2023 ein gewichteter Milchpreis franko Käserei, in welchem alle milchpreisrelevanten Bestandteile wie die Siloverzichtszulage und die Verkäsungszulage enthalten sind, von 93.4 Rappen/kg Milch erzielt wurde. Die Milchproduzenten erhalten direkt vom Bund weitere 5 Rappen Verkehrsmilchzulage, was zu einem Milchpreiserlös von 98.4 Rappen/ kg Milch führte. Im Vergleich zu anderen Schweizer Käsesorten, befindet sich der erzielte Milchpreis bei Raclette du Valais AOP im oberen Segment.

Insgesamt sind auf Stufe Landwirtschaft und Käsereien 248 Vollzeit-Äquivalente (≥ 450 Angestellte) mit einer Lohnsumme von CHF 15,3 Millionen beschäftigt. Hinzu kommen potenziell 320 landwirtschaftliche Familien-Arbeitskräfte, was total rund 570 Vollbeschäftigten entspricht. Die über familiären Arbeitskräfte auf den landwirtschaftlichen Betrieben erzielten Einkommen dürften rund CHF 13 Millionen entsprechen, was einer gesamten Wertschöpfung für die Arbeitsentschädigung von Milchproduktion, Verarbeitung und Lagerung von CHF 28 Mio entspricht.

Zusätzlich zur direkten Wertschöpfung tragen die Milchproduzenten und Käsereien über Investitionen und produktionsbezogene Ausgaben zu weiterer lokaler, indirekter Wertschöpfung in Millionenhöhe. In den letzten 10 Jahren wurden bei den Käsereien in Gebäude und Anlagen 60 Millionen Franken investiert und in den nächsten 5 Jahren sind Investitionen von 30 Millionen Franken geplant.

Die Wertschöpfungskette des Raclette du Valais AOP und die Aktivitäten der Sortenorganisation erzeugen vielfältige nicht-monetäre Mehrwerte. Ein Beispiel für einen solchen nicht-monetären Mehrwert ist die nationale und internationale Reputation des Raclette du Valais AOP als qualitativ hochstehender Sortenkäse. Weiter ist Raclette du Valais AOP ein authentischer Imagerträger und ein Bestandteil der regionalen Identität des Kantons Wallis. Eng damit verbunden ist das kulinarische Erlebnis mit geselligem Mehrwert. Schliesslich bietet der Raclette du Valais AOP auch eine Wertschöpfungsstrategie für die graslandbasierte Land- und Alpwirtschaft und trägt auf diese Weise zur Offenhaltung und Pflege der alpinen Kulturlandschaft bei. All diese nicht-monetären Mehrwerte kommen anderen Wirtschaftssektoren im Kanton Wallis zugute, namentlich dem Tourismus, aber auch der Walliser Landwirtschaft und den lokalen KMUs im Bereich der Käseverarbeitung, Käseveredelung und Gastronomie. Schlussendlich profitiert der gesamte Kanton von einer authentischen Marke wie Raclette du Valais AOP.

9. DIGITALISIERUNG MENGENMANAGEMENT

Im Jahr 2024 hat die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP die Digitalisierung der Käsetaxation erfolgreich umgesetzt. Bei der Erfassung und Übermittlung der Daten konnten dadurch Fehlerquellen eliminiert und Personalressourcen eingespart werden. Zudem erhalten die Käsereien und Alpkäsereien ihre Taxationsrapporte seither deutlich schneller und in elektronischer Form per E-Mail.

Die Erfassung der Produktionsdaten erfolgt jedoch weiterhin händisch: TSM Solutions übermittelt der SOR die monatlichen Produktionsdaten der Käsereien in Form von PDF-Dokumenten, woraufhin diese Daten bei der SOR erneut in Excel-Tabellen erfasst werden müssen.

In Zusammenarbeit mit TSM Solutions konnte die SOR im Jahr 2025 ein Projekt erarbeiten, das künftig eine Online-Erfassung sowie Einsicht der Produktionsdaten ermöglicht. Dabei handelt es sich um eine Pionierlösung, da bisher keine andere Sortenorganisation über ein vergleichbares System verfügt. Anfang 2026 wird das Projekt in die Praxis umgesetzt. Dadurch werden bei der SOR zusätzliche Personalressourcen frei, die künftig für andere Projekte eingesetzt werden können.



10. AUSBLICK 2026

2025 konnte die Produktion von Raclette du Valais AOP gegenüber 2024 leicht erhöht werden. Gleichzeitig konnten die Nachfrage und die Wertschöpfung stabilisiert werden. Für 2026 erwarten wir weiterhin eine Stabilisierung auf hohem Niveau mit moderatem Wachstum, jedoch in Abhängigkeit von Milchmengen, Produktionskapazität und der allgemeinen Marktentwicklung.

Die Qualität von Raclette du Valais AOP ist sehr hoch, auch für 2026 erwarten wir eine hohe Qualitätsdichte. Der Fokus der SOR bleibt stark auf Qualität statt Quantität, was den Ruf unserer Käsespezialität langfristig unterstützen wird.

Im globalen Käsemarkt werden für 2026 allgemein leichte Rückgänge bei Milchproduktion und Exportmengen prognostiziert, etwa für Käse insgesamt – bedingt durch strukturelle Marktveränderungen in der Schweiz und der EU und möglichen Nachfrageverschiebungen. Für Raclette du Valais AOP könnte dies bedeuten: mehr Fokus auf regionale und nationale Vermarktung und Premiumpositionierung.

Weitere Herausforderungen & Chancen für 2026:

- Raclette du Valais AOP soll weiterhin eine starke, qualitativ sehr hochwertige Spezialität bleiben.
- Haupttreiber bei der Vermarktung bleiben Qualität, Herkunft und eine starke regionale Identität – klassische AOP-Stärken.
- Produktionskosten & Klima: steigende Kosten und Schwankungen in der Milchproduktion könnten Produktion und Preise beeinflussen.
- Stärkung des Brands «Raclette du Valais AOP» kann zu höherer Zahlungsbereitschaft und Interesse am Produkt bei den Konsumenten führen.
- Gastronomie & Tourismus: Raclette-Erlebnisse und Käse-Degustationen im Wallis könnten den Absatz erhöhen.

Die SOR muss gemeinsam mit den Mitgliedern die Chancen und Risiken annehmen und die definierten Ziele vorantreiben und nachhaltig sicherstellen, so dass die Konsumenten sich am Raclette du Valais AOP und dessen Spezifikationen noch lange Zeit erfreuen.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Conthey, März 2026



Malvine Moulin

Präsidentin



Urs Guntern

Direktor

11. ORGANISATION

11.1 Vorstand

Präsidentin:

Moulin Malvine, Villette, Le Châble

Vize-Präsident:

Eyholzer Iwan, Betten

Mitglieder:

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val-d'Illicz

Guigoz Francis, Liddes

Lengen Fabian, Zeneggen

Pannatier Marius, Evolène

Walker Nicolas, Brig-Glis

Yerly Julien, Villars-sur-Glâne

Zürcher Marcel, Siders

Gast:

Müller Micaël, SMP-PSL

Meier Paul, Fromarte

11.2 Geschäftsstelle

Direktor:

Guntern Urs

Direktions- und Marketingassistentin:

Schnyder-Fournier Fabienne

Adresse:

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Av. de la Gare 2

Postfach 197

1964 Conthey

Tel. : 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch

11.3 Revisionsstelle

Treuhandstelle ACTIS SA in Sion

11.4 Kommissionen

11.4.1 Personalkommission:

Eyholzer Iwan, Kommissionspräsident, Betten

Moulin Malvine, Villette, Le Châble

Yerly Julien, Villars-sur-Glâne

11.4.2 Marketingkommission:

Walker Nicolas, Kommissionspräsident, Brig-Glis

Pannatier Marius, Evolène

Rouer Emilie, Freiburg

Schnyder-Fournier, Marketingassistentin

Guntern Urs, Direktor

Viaccoz Tania, Valais Wallis Promotion, Gast

11.4.3 Taxationskommission:

Guigoz Francis, Kommissionspräsident, Liddes

Glenz Harald, Chefexperte Salgesch

Gaudard Bernard, Chefexperte, Bulle

Arnold Liliane, Simplon-Dorf

Dubosson Roger, Verbier

Fardel Jean-Michel, Ayent

Luisier Marie-Antoinette, Verbier

Meyer Christoph, Turtmann

11.4.4 Rekurskommission:

Genoud Michel, Kommissionspräsident, Dorénaz

Brügger Heribert, Turtmann

Exquis Serge, Liddes

Suppleanten:

Genoud Philippe, Grimontz

Zürcher Marcel, Sierre

11.4.5 Kommission Mengenmanagement:

Guntern Urs, Kommissionspräsident, Direktor

Coppey Emmanuel, Orsières

Ecoeur Laurent, Val-d'Illicz

Lengen Fabian, Zeneggen

Marcel Zürcher, Siders

11.5 Zertifizierungsstelle

Interkantonale Zertifizierungsstelle (OIC), Lausanne

12. MITGLIEDER UND DELEGIERTE (Stand 31.12.2025)

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Milchproduzenten (20 Delegierte)	Walliser Milchverband	Arnold Roman, Simplon-Dorf Bernhardsgrütter Armand, Visperterminen Blatter Mathias, Ulrichen Constantin Philippe, Luc (Ayent) Elmiger Thomas, Susten Exquis Serge, Liddes Fellay Adrien, Versegères Frossard Alain, Vollèges Genoud Philippe, Anniviers Karlen Anton, Gremgiols Lengen Fabian, Zeneggen Müller Martin, Miex Müller Roland, Geschinen Pannatier Marius, Evolène Roux Bertrand, Grimisuat Ruckli Peter, Susten Stalder Max, Visp Tornay Benoît, Orsières
	PMO Aletsch-Goms	Eyholzer Iwan, Betten Jentsch Andy, Steinhaus
Käsehersteller (20 Delegierte)	Arnold Walker AG	Bützberger Urs, Bitsch Walker Nicolas, Bitsch
	Alpgold	Coppey Emmanuel, Orsières De Salvador Thierry, Le Châble Deslarzes Frédéric, Versegères Follonier Pierre-Joseph, Les Haudères Gerold Meinrad, Simplon-Dorf Gex-Fabry Alexis, Collombey Guigoz Francis, Liddes Hallenbarter Florian, Obergesteln Heinzmann Patrick, Visperterminen Holzer Silvan, Gluringen Loretan Lukas, Leukerbad Michellod Martin, Verbier Noti Martin, Inden Theler Adrian, Susten Zufferey Marion, Vissoie Zumthurn Ernst, Gremgiols

Gruppe	Mitglied	Delegierte
Käsehersteller	Orsières	Tornay Etienne, Orsières
	Sté d'économie alpestre Valais romand	Morend François, Euseigne
	Alpage Champoussin, Champoussin	-
	Alpage d'Émaney Ferme les Lisats, Val-d'Illicz	-
Affineure (10 Delegierte)	CREMO AG	Arn Ernst, Villars-sur-Glâne Carruzzo Joël, Siders Cina Rainer, Villars-sur-Glâne Knüsli Markus, Villars-sur-Glâne Onken Patrick, Villars-sur-Glâne Rodel Edith, Siders Yerly Julien, Villars-sur-Glâne Zenhäusern Jean-Pierre, Siders Zürcher Marcel, Siders
	Promovi	Laurent Ecoeur, Val-d'Illicz



13.3 Alpkäsereien (51)

Ars, Orsières	La Lettaz, Bourg-St-Pierre
Au d'Arbignon, Collonges	Merdechon, Crans-Montana
Bachalpe, Leukerbad	Moiry, St-Jean
Balavaux, Isérables	Mondralèche, Lens
Bagnes-Mille, Bruson, Val de Bagnes	Moosalpe, Törbel
Bavon, Liddes	Nava, Ayer
Berroix, Champéry	Orzival, Vercorin
Binneralp, Binn	Ober-Galm, Guttet-Feschel
Champsot 2, Morgins	Pâle, Val-d'Illicz
Champsot 3, Morgins	Pépinet, Randogne
Champoussin, Champoussin	La Peule, Orsières
Chassoure, Mayens-de-Riddes	Pointet, Vétroz
La Chaux, Lourtier, Val de Bagnes	Pont, Champéry
Chemeuille, Evolène	Randonnaz, Fully
Cœur, Liddes	Ripaille, Champéry
Combyre, Nendaz	Rouaz & Tounôt, Anniviers
Corbyre, Crans-Montana	Savolaire, Troistorrents
Emaney, Martigny	Serin, Ayent
Err de Lens, Lens	Sorniot, Fully
Fluhalpe, Leukerbad	Tanay, Miex
Fournoutz, Liddes	Thyon, Vex
Jeur-Loz, Troistorrents	Tovassière, Morgins
Lapisa, Champéry	Le Tronc, Vollèges, Val de Bagnes
Larschy, Susten	Tsalan d'Arbaz, Anzère
Le Lein, Levron, Val de Bagnes	Zanfleuron/Sanetsch, Savièse
Loveignoz, St-Martin	



14. MITGLIEDSCHAFTEN

Die Sortenorganisation «Raclette du Valais AOP» ist Mitglied bei folgenden Organisationen:

- Schweizerische Vereinigung AOP-IPG, Bern
- Switzerland Cheese Marketing AG (SCM), Bern
- Valais/Wallis Promotion (VWP), Sitten
- Walliser Landwirtschaftskammer (WLK), Conthey
- Liebefeld Kulturen AG, Liebefeld
- Milchwirtschaftliches Museum, Kiesen

15. DANK

Der Loterie Romande danken wir bestens für die grosszügige finanzielle Unterstützung zu Gunsten der Absatzförderungsmassnahmen.



Schweiz. Natürlich.



DER RUF DES GESCHMACKS:



DIE SCHWEIZER QUALITÄTSZEICHEN



RACLETTE
DU VALAIS 

L'ORIGINAL.

Sortenorganisation Raclette du Valais AOP

Avenue de la Gare 2

Postfach 197

1964 Conthey

Tel.: 027 / 345 40 90

info@raclette-du-valais.ch

www.raclette-du-valais.ch



L'ORIGINAL.