

# NEWSLETTER

N° 8 | Januar 2026



# **INHALTSVERZEICHNIS**

- 1. Grusswort**
- 2. Beschlüsse der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 15. Dezember 2025**
- 3. Pflichtenheft Raclette du Valais AOP**
- 4. Leitfaden der guten Herstellungspraxis**
- 5. Reglement «Automatische Melksysteme»**
- 6. Wertschöpfungsstudie Raclette du Valais AOP**
- 7. Neues Kulturenprojekt**
- 8. Marktsituation**
- 9. Marketingaktivitäten**
- 10. Erfolgreiche Teilnahme an Käsegewettbewerben**

# 1. GRUSSWORT

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten für das Jahr 2026 alles Gute, Gesundheit und weiteren viel Erfolg.

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 vorwärtsbringen 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 sehr unsicher 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, und national weitere Walliser Rohmilchkäse, wie Tomme, Schnitt- und Hobelkäse, 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.

Im vorliegenden Newsletter informieren wir Sie gerne über die Beschlüsse der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 15. Dezember 2025 und weitere aktuelle Themen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Lektüre.



**Malvine Moulin**  
Präsidentin



**Urs Guntern**  
Direktor

## **2. BESCHLÜSSE DER DELEGIERTENVERSAMMLUNG VOM 15. DEZEMBER 2025**

Am 15. Dezember 2025 wurde eine ausserordentliche Delegiertenversammlung der Sortenorganisation Raclette du Valais AOP durchgeführt, um einige Anpassungen an wichtigen Referenzdokumenten. Dokumenten zu besprechen und zu verabschieden. Dies auch im Hinblick, um die ordentliche Delegiertenversammlung im Frühjahr 2025 nicht mit einer zu langen Traktandenliste zu belasten.

Folgende Themen wurden an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung präsentiert, besprochen, und genehmigt:

- Die kantonalen Werbeabgaben: Dem Staaterrat wird beantragt, die gesetzlich festgelegten Werbeabgaben für Käse 2026 gegenüber 2025

unverändert zu belassen, d.h. 7.75 Rp/kg netto für die Produktion und 15 Rp/kg für den Handel. Es handelt sich hierbei um Mindestabgaben gemäss dem Landwirtschaftsgesetz.

- Das Budget 2026.
- Die Richtpreise 2026 für den Direktverkauf von Raclette du Valais AOP werden gegenüber 2025 unverändert belassen, d.h. CHF 20.-/kg bei den Käsereien und CHF 21.-/kg beim Alpkäse.
- Die Anpassung des Pflichtenheftes Raclette du Valais AOP.
- Die Anpassung des Leitfadens der guten Herstellungspraxis.
- Das Reglement «Automatische Melksysteme» (AMS)».

---

## **3. PFLICHTENHEFT RACLETTE DU VALAIS AOP**

In den vergangenen Jahren lag der Fettgehalt von Walliser Alpkäse regelmässig über dem gesetzlich festgelegten Höchstwert für Vollfettkäse von 549 g Fett pro kg Trockenmasse (Fett i. T.). Ursache ist die natürliche Zusammensetzung der Milch gegen Ende der Laktationsphase. Dadurch erreicht Alpkäse teilweise die Kategorie Rahmkäse, was nicht den Vorgaben des bisherigen Pflichtenheftes entspricht.

Um eine künftige Deklassierung zu vermeiden, wird das Pflichtenheft angepasst. Für Alpkäse soll neu nur noch ein Mindestfettgehalt von 500 g Fett pro kg Trockenmasse gelten. Zudem wird festgehalten, dass Alpkäse aufgrund des natürlichen Fettgehalts der Milch die Stufe Rahmkäse erreichen kann.

Weiter wurden redaktionelle Anpassungen in Art. 7 und 8 vorgenommen, um den Einsatz automatischer Melksysteme (AMS) in der Produktion von Raclette du Valais AOP zu ermöglichen. Die Milch muss neu spätestens 24 Stunden nach der Gewinnung des ältesten Gemelks verarbeitet werden.

**Die vorgeschlagenen Anpassungen wurden im Oktober 2025 im Rahmen einer Vernehmlassung behandelt, vom Vorstand gutgeheissen und von der ausserordentlichen Delegiertenversammlung genehmigt. Das Gesuch wurde Anfang Januar 2026 beim BLW eingereicht. Das Inkrafttreten des angepassten Pflichtenheftes ist für Ende 2026 vorgesehen.**

## 4. LEITFADEN DER GUTEN HERSTELLUNGSPRAXIS

Ziel dieses Leitfadens ist es, die Echtheit des Raclette du Valais AOP sowie das fachliche Wissen der Verantwortungsträger langfristig zu sichern. Die Authentizität des Produkts gründet auf seinen wesentlichen Qualitätsmerkmalen, die letztlich auch dem Konsumenten vermittelt werden. **Der Leitfaden fördert ein ethisches und qualitativ hochwertiges Vorgehen bei der Herstellung des Raclette du Valais AOP und konkretisiert die Vorgaben des geltenden Pflichtenheftes.**

In den letzten Jahren haben sich verschiedene Anforderungen geändert; diese Anpassungen wurden im überarbeiteten Leitfaden berücksichtigt.

Im Rahmen einer Vernehmlassung von Juli bis September 2025 hatten die Mitglieder der SOR

Gelegenheit, zu den vom Vorstand vorgeschlagenen Anpassungen des Leitfadens der guten Herstellungspraxis Stellung zu nehmen. Während dieser Vernehmlassungsphase gingen insgesamt 11 Rückmeldungen bzw. Anträge ein. Der Vorstand prüfte diese und integrierte sie, soweit möglich, in das Dokument, das der Delegiertenversammlung vorgelegt wurde.

An der Delegiertenversammlung wurde beschlossen, den neuen Absatz 4 in Artikel 3 zu streichen, der eine Bestimmung im Zusammenhang mit der Bezeichnung Raclette vorsah, um die Marke «Raclette du Valais AOP» besser zu schützen. Alle übrigen Anpassungen wurden von den Delegierten genehmigt. Der angepasste Leitfaden ist somit in Kraft getreten.

---

## 5. REGLEMENT «AUTOMATISCHE MELKSYSTEME»

Vor einigen Jahren gab es noch Bedenken betreffend der Milchqualität bzw. einer allfälligen Fettenschädigung beim Einsatz von automatischen Melksystemen. 2025 hat Agroscope eine Studie über den Einsatz automatischer Melksysteme (AMS) für Rohmilchkäse publiziert. Gemäss dieser Studie hat sich aufgrund der technischen Weiterentwicklung von AMS die Problematik der Fettenschädigung wesentlich reduziert, so dass ein Einsatz dieser Systeme auch bei Rohmilchkäsen möglich ist.

Eine Kommission der SOR, zusammengesetzt aus Milchproduzenten, Käsern und Affineuren

der SOR hat ein Reglement und eine Checkliste für die Verwendung von automatisierten Melksystemen bei der Milchproduktion für Raclette du Valais AOP ausgearbeitet. Mit diesem Reglement soll die Installation von AMS bei Milchproduzenten für Raclette du Valais AOP ermöglicht werden.

**Das Reglement tritt jedoch erst in Kraft, sobald die vorgehend erwähnte Anpassung des Pflichtenheftes vom BLW genehmigt ist. Die vorzeitige Genehmigung dieser Reglements durch die SOR, soll Milchproduzenten dienen, die beabsichtigen mittelfristig auf AMS umzusteigen.**

## 6. WERTSCHÖPFUNGSSTUDIE «RACLETTE DU VALAIS AOP»

Die Sortenorganisation Raclette du Valais AOP (SOR) hat die Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) mit einer Wertschöpfungsstudie zur sozioökonomischen Bedeutung von Raclette du Valais AOP für den Kanton Wallis beauftragt. Der im Dezember 2025 vorgelegte Bericht zeigt: **Im Jahr 2023 erzielen Milchproduktion, Verkäsung, Reifung und Verkauf eine direkte Wertschöpfung von rund 52 Millionen Franken.**

Zusätzlich generieren Investitionen und produktionsbezogene Ausgaben der Milchproduzenten

und Käsereien eine **substanzielle indirekte Wertschöpfung in der Region**. Über die monetären Effekte hinaus schafft Raclette du Valais AOP **bedeutende nicht-monetäre Mehrwerte – insbesondere für Tourismus, lokale KMU sowie das Image des Kantons Wallis als Herkunft authentischer Qualitätsprodukte**.

Die SOR wird die detaillierten Studienresultate in den kommenden Wochen kommunizieren und dankt allen beteiligten Produzenten, Käsereien und Partnerorganisationen für ihre engagierte Mitwirkung.

## 7. NEUES KULTURENPROJEKT

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 ungeügnder Ergebnisse 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.**

Über den weiteren Verlauf des Projekts werden wir Sie zu gegebener Zeit informieren.



## 8. MARKTSITUATION

Von Januar bis November 2025 wurden in den Käsereien 1'514 Tonnen Raclette du Valais AOP produziert (+ 62 Tonnen bzw. + 4.4 % gegenüber dem Vorjahr). In den Alpkäsereien belief sich die Produktion auf 341 Tonnen (-44 Tonnen bzw. -11 %). Aufgrund der wetterbedingt verkürzten Alpzeit kam es zu einer Mengenverschiebung von Alpkäse hin zu einer erhöhten Käseproduktion in den Käsereien. **Insgesamt ist die Gesamtproduktion somit relativ ähnlich wie im Vorjahr geblieben.**

Die SOR erhebt bei den Käsereien vierteljährlich den Lagerbestand an Raclette du Valais AOP, um die Marktsituation zu beurteilen. Per Ende September 2025 (die Zahlen per Ende Dezember 2025 liegen noch nicht vor) lag der Lagerbestand im Vergleich zu 2024 um 52 Tonnen bzw. 7 % tiefer, obwohl die Käseproduktion höher war. **Die Marktsituation bei Raclette du Valais AOP konnte per Ende September 2025 somit als normal beurteilt werden.**

## 9. MARKETINGAKTIVITÄTEN

Im Jahr 2025 hat die SOR 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



Gurten Festival 2025



Alpinen Ski-Weltmeisterschaften in Saalbach: Thomas Tumler (Silbermedaille), Urs Lehmann (ehemaliger Präsident von Swiss-Ski), Loïc Meillard (Bronzemedaille)



Alessandra Keller – Bronzemedallengewinnerin im Crosslauf in Crans-Montana

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 Degustationsstage 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.

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.

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 Rennen 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.



## 10. ERFOLGREICHE TEILNAHME AN KÄSEWETTBEWERBEN

### World Cheese Awards vom

**13. bis 15. November 2025 in Bern**

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 Tourbillon Bio, Augstbordkäserei Turtmann

#### 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



Walker Bergkäserei - Nicolas & Alexander Walker

- Raclette du Valais AOP «GOMSER 55», Käserei Grengiols
- 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

### Raclette-Weltmeisterschaft in Morgins

vom 24. bis 26. Oktober 2025

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. Nachstehend 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
- Silber: Käserei Le Pont (Champéry)
- Bronze: Augstbordkäserei Turtmann

### Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte am 27. September 2025

#### Goldmedaille

- Raclette du Valais AOP Bio «WALLIS 65», Augstbordkäserei Turtmann
- Raclette du Valais AOP «BAGNES 98», Käserei Etiez
- Raclette du Valais AOP «ORSIERES», 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

### Oberwalliser Alp- und Bergproduktemarkt

(4. Oktober 2025)

In der Kategorie AOP-Käse wurden die Alpen Binneralp, Larschy, Fluh und Bachalpe mit je einer Goldmedaille ausgezeichnet.

### **Fromage & Cime (21. September 2025)**

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

### **Mondial du fromage de Tour**

#### **(14. bis 16. September 2025)**

An diesem Wettbewerb erreichte die Käserei Orsières mit Raclette du Valais AOP «ORSIERES» und einem weiteren Käse zwei Goldmedaillen.

### **Int. Wettbewerb für Käse, Milchprodukte und Wurstwaren in Lyon (28. November 2025)**

In Lyon 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 und ihren Teams herzlich zu ihren Auszeichnungen und diesem grossartigen Erfolg!

Januar, 2026

### **Impressum**

Herausgeber:

SO Raclette du Valais AOP  
Avenue de la Gare 2  
1964 Conthey  
Telefon 027 345 40 90  
[info@raclette-du-valais.ch](mailto:info@raclette-du-valais.ch)