

**DEPARTEMENT  
VOLKSWIRTSCHAFT UND INNERES**  
Vorsteher

29. Januar 2024

**Cheeseaffair 2024 am 29. Januar 2024 in Aarau**  
**Grusswort von Regierungsrat Dieter Egli**

---

((Es gilt das gesprochene Wort))

Sehr geehrte Damen und Herren

Auch ich begrüsse Sie ganz herzlich zur CheeseAffair. Bei diesem Namen musste ich zweimal hören: Wenn heute von einer Affäre die Rede ist, dann meistens unter wenig schmeichelhaften Vorzeichen. Finanzaffäre, Spionageaffäre, Wirtschaftsaffäre. Gut, dass es wenigstens eine Affäre gibt, durch die man nicht in Verruf gerät: Die mit dem Käse.

Die Teilnahme ist mir ein persönliches Anliegen, denn ich bin ein grosser Käseliebhaber. Und das ist vielleicht noch untertrieben: Bei meiner persönlichen Ernährungspyramide bildet der Käse das eigentliche Fundament: Ich esse kein Fleisch, aber ohne Käse könnte ich fast keinen Tag überleben.

Dass wir uns heute in diesem Rahmen in der Alten Reithalle treffen, dafür sind die beiden Initiatoren verantwortlich. Deshalb möchte ich mich ganz besonders bei Hansruedi Aggeler, dem Präsidenten der SGWH, und bei Christian Rudin bedanken, die dieses Event ins Leben gerufen haben.

Es freut mich sehr, dass Sie als Standort unseren Kanton gewählt haben – was nicht selbstverständlich ist. Ein ganz klassischer und bekannter Käsekanton sind wir ja nicht unbedingt. Das soll aber nicht heissen, dass uns Milchproduktion und Milchverarbeitung fremd sind. Im Gegenteil: Milchbetriebe sind Teil einer florierenden Land- und Ernährungswirtschaft im Aargau. Wir gehören zu den Top-5-Landwirtschaftskantonen der Schweiz.

Und bei aller Bescheidenheit: Auch in Sachen Käse haben wir durchaus einiges vorzuweisen: Beim letzten Concours des produits du terroir im September in Delémont haben die Käse der Brülisauer Käse AG Künnten Gold und Bronze errungen. Ausserdem ist unser Kanton im Käse-Olymp auch personell prominent vertreten: Der Schweizer Käse-Papst und Maître Fromagier Rolf Beeler ist ein Aargauer. Regelmässig kann man sich an seinem Stand hier in Aarau bei der Käse-Auswahl inspirieren und beraten lassen.

Käse ist ein edles Naturprodukt ohne künstliche Zusätze, das lange reifen muss, bis es richtig fein wird. Insofern ist Käse auch ein nachhaltiges Produkt. Dazu passt, dass die Käseproduktion ist in unserem Land auch regional stark verankert ist:

Traditionelle Käsesorten werden auch heute noch in vielen kleinen Dorfkäsereien nach überlieferten Rezepturen handwerklich produziert. So verfügt die Schweiz über eine Käsevielfalt, die weltweit ihresgleichen sucht. Diese Vielfalt hat in den letzten Jahrzehnten stark zugenommen. Gerade durch den Bio-Boom wurde das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten auch für diese grosse Vielfalt geschärft.

Unser Käse ist also viel mehr als ein Genussmittel. Er ist – ich glaube, das kann man so sagen – identitätsstiftend für uns. Er ist Traditionsgut – was aber nicht heisst, dass er stillsteht: Ernährungstrends sind ein grosses Thema und ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Die Schweizer Käseproduktion beliefert den lokalen und internationalen Markt. Und diese Branche hat – wie viele andere Wirtschaftsbereiche auch – mit grossen Herausforderungen wie steigenden Kosten oder Personalmangel zu kämpfen.

Umso wichtiger ist es, dass Messen wie diese ins Leben gerufen werden. Es geht darum, Schweizer Käsespezialitäten ins Rampenlicht zu rücken, auf unsere Vielfalt aufmerksam zu machen und so Produzenten und Zulieferern eine attraktive und effiziente Plattform zu bieten für eine erfolgreiche Vermarktung.

Besonders spannend finde ich dabei, dass die CheeseAffair nicht nur die Hersteller bedient. Von der Lagerhaltung über die Logistik und Verpackung bis hin zur Aus- und Weiterbildung – hier kommen Akteure aus der gesamten Wertschöpfungskette an einem Ort zusammen. Es handelt sich also um ein neues Format, das es so in dieser Form noch nicht in der Schweiz gegeben hat.

Der Veranstalter ist derselbe wie bei der Bier- und Getränkemesse Glug, die sich als überaus erfolgreich erwiesen hat und die ebenfalls hier in der Alten Reithalle in Aarau stattfindet. Es spricht also einiges dafür, dass sich auch die CheeseAffair mit ihrem geballten Käse-Know-how gut wird etablieren können.

Ich werde jedenfalls gerne und mit grosser Freude wieder zu diesem Event kommen. Denn eines muss ich noch einmal betonen: Auch wenn der Aargau kein grosser Käseproduzent ist, ich gehöre auf jeden Fall zu den grössten Käsekonsumenten.

Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Erfolg, viel Freude und so wie ein guter Gruyère bekanntlich den Magen schliesst, so schliesse auch ich an dieser Stelle mein Grusswort. Vielen Dank!