



Beim «Maréchal» werden Natürlichkeit, Tradition und Qualität hochgehalten: Die Käse werden in Holzformen mit Käsetüchern gepresst.

Der Maréchal an der Bahnhofstrasse

cl. Nach einer Versuchsperiode von einem Jahr und Parallelfabrikation mit dem Greyerzer hat sich Jean-Michel Rapin, Milchkäufer in Granges-Marnand/VD entschlossen, sich vollständig auf die Herstellung einer neuen Käsesorte zu konzentrieren. Ein grosser organisatorischer und finanzieller Einsatz hat nun zum gewünschten Erfolg geführt.

Im September 1995 erschien im Wirtschaftsmagazin Bilanz eine kurze Reportage über den ersten Auftritt des «Maréchal» an der Bahnhofstrasse in Zürich. Doch was steckte dahinter? Nach ausgiebigen Versuchen und Verhandlungen mit seinen Milchlieferanten hat Milchkäufer Rapin in Granges-Marnand seine Greyerzerproduktion schrittweise auf eine neue Käsesorte

umgestellt. Vorerst waren es 16 Laibe, seit April dieses Jahres sind es 32 pro Tag. In der Übergangszeit wurde die Überschussmilch durch den Milchverband übernommen. In die Käseereinerichtungen, die dem Vacherin fribourgeois ähnlich sind, wurden rund Fr. 50 000.– investiert. Mit den Milchlieferanten wurde ein Qualitätsbezahlungssystem ausgetüftelt, die Käse werden durch eigenes Personal in einem Keller von Fromco in Moudon während 4 Monaten bis zur Konsumreife gepflegt und bei Käsespezialisten, vorab in Zürich, abgesetzt.

Das Mass an Unternehmensegeist, an Risiko und gegenseitigem Vertrauen, das hier eingesetzt wurde, um das Ziel zu erreichen, ist beispielhaft und verdient Anerkennung.