

Wahl des Siegers des «Landfreund»-Milchwettbewerbs

Ich plaziere die drei ausgewählten Beispiele wie folgt
(schreiben Sie zu jedem Beispiel Platz 1, 2 oder 3):

- A Rohmilchkäse «Le Maréchal» in Granges-Marnand Platz _____
 B Hofverarbeitung und Direktvermarktung, Heinrich, Filisur Platz _____
 C Gemeinschaftstall von sechs Milchbauern, Carrouge Platz _____

Name, Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Unterschrift: _____

Talon vollständig ausfüllen und bis 31. März 1998 (Datum des Poststempels)
einschicken oder faxen an «Landfreund», Milchwettbewerb, Hallwag AG, Postfach,
3001 Bern, Fax 031 331 41 33.

An «Landfreund»-Milchwettbewerb kann jedermann teilnehmen (ausser Angestellte des Hallwag-Verlags und deren Angehörige). Gegen Einsendung eines frankierten und an sich adressierten CS-Koverters kann man gratis einen Teilnahmetalton anfordern. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rückweg ist ausgeschlossen. Korrespondenz wird keine geführt.

Wir stellen Ihnen hier die von der Jury des «Landfreund»-Milchwettbewerbs drei ausgewählten Beispiele in Kurzform nochmals vor. Mit dem nebenstehenden Talon können Sie die Platzierung dieser drei Beispiele bestimmen. Schreiben Sie zu jedem Beispiel, ob Sie es auf Platz 1, auf Platz 2 oder auf Platz 3 setzen. Füllen Sie den Teilnahmetalton vollständig aus, schneiden Sie ihn aus und schicken oder faxen Sie dem «Landfreund» den Talon bis spätestens am 31. März ausgefüllt zurück.

Die Preise

Mitmachen und wählen lohnt sich:

- Die 30 ersten Einsender erhalten ein «Landfreund»-Messer; der 31. bis und mit dem 50. Einsender erhalten eine «Landfreund»-Strassenkarte der Schweiz.
- Unter allen Einsendern verlosen wir 50 Gutscheine für ein Kleininserat im «Landfreund».

Wählen Sie den Sieger des Milchwettbewerbs!

Die Jury hat entschieden, jetzt sind die Leser und Leserinnen des «Landfreunds» an der Reihe. Sie können den Sieger des Milchwettbewerbs bestimmen und dabei selbst etwas gewinnen.

Gemeinsam «Le Maréchal» kreiert

Le Maréchal – der Hufschmelzer heisst Läder Hartkäse aus Rohmilch. Seit die Milchbauern von Granges-Marnand VD und Montet FR mit ihrem Käse entwickelt haben. Wenn die Qualität stimmt, erzielen die Bauern einen überdurchschnittlichen Milchpreis.

1993 schlossen sich die Käseereignissen Montet und Granges-Marnand zusammen. Ihr Käser konnte damit 1,45

Mio kg Milch von 16 Bauern zu Greizerzer verarbeiten. Daneben entwickelte er mit Einschränkungsmilch seine Spezialität, den «Maréchal», einen Käse mit Kräutern, der an der Cheesly '96 in Zürich die Goldmedaille gewann.

1995 entschieden sich die Genossenschaften, die Greizerzerfabrikation einzustellen und voll auf den «Maréchal» zu setzen.

Nach vielen Diskussionen waren alle

Milchproduzenten bereit, auf den staatlichen Schutz einer Unionsorte zu verzichten.

Eine Kommission aus Bauern und dem Käser stellte ein

Pflichtenheft und einen Vertrag zwischen Produzenten und dem Käser auf. Die Milchproduzenten akzeptieren einen Rückbehalt von 10 Rp./kg, der beim Verkauf des Käses nach fünf Monaten wieder ausbezahlt wird. Damit kann der Verlust gedeckt werden, wenn die Qualität nicht stimmt. Zusätzliche 5 Rp./kg gibt's bei einwandfreier Qualität sowie 2,5 Rp. Zuschlag oder Abzug je nach Fett- und Eiweissgehalt. Im besten Fall macht das einen um 7,5 Rp. höheren Milchpreis aus. Dazu kommen der Silorappen und die Verkäufszulage, die voll den Bauern zugeschrieben werden. So haben alle Beteiligten ein eigenes finanzielles Interesse an einer gemeinsamen Sache und fühlen sich dafür verantwortlich.

Auch das Marketing und den Verkauf nahm diese Kommission selbst in die Hand. Die jährlich gut 120 t Maréchal verkauft der Käser an mehrere Grossisten und an Coop.



Stephan Hugli, Jean-Michel Rapin und Felix Bärtschi (v.l.n.r.) vor der Käseerei Granges-Marnand. Eines der typischen Kennzeichen des «Maréchal» sind die Kräuter.