

# Wenn Milchbauern und Käser ein neues Produkt schmieden

■ «Le Maréchal» – der Hufschmied – heisst der Hartkäse, den die Milchbauern von Granges-Marnand VD und Montet FR mit ihrem Käser entwickelt haben. Bei guter Qualität erzielen die Bauern einen überdurchschnittlichen Milchpreis.

Wie lässt sich ein möglichst hoher Milchpreis erzielen? Wie lanciert man ein neues Produkt auf dem gesättigten Käsemarkt? «Le Maréchal» ist eine Antwort auf diese Fragen. Wenn die Antwort nur immer so einfach wäre, denkt man, wenn man das fertige Produkt und seinen heutigen Erfolg sieht. Dass es bis dahin aber ein beschwerlicher Weg ist, zeigt erst die Entstehungsgeschichte des «Maréchal».

Dazu muss man ins Jahr 1991 zurückblenden. Damals erhielt die Cremo die Bewilligung für eine industrielle Greyerzer-Fabrikation. Der Käser Jean-Michel Rapin aus Granges-Marnand, der pro Jahr knapp 1 Mio kg Milch der zwölf Milchproduzenten von Granges-Marnand zu Greyerzer verarbeitete, sah seine Chance aber nicht in der industriellen Produktion, sondern in einer traditionell hergestellten Spezialität. So begann er für einen eigenen Käse zu experimentieren. Dass daraus «Le Maréchal» entstehen würde, der an der Cheesly '96 in



Seinen Namen hat der «Maréchal» von Emile Rapin, dem Urgrossvater von Jean-Michel Rapin, der Hufschmied war. Eine nach einer Fotovorlage neu angefertigte Zeichnung von Emile Rapin ziert die Etikette des «Maréchal».

Zürich die Goldmedaille in der Kategorie Neuheiten gewinnen würde, ahnte damals noch niemand.

1992 musste die Käserei von Granges-Marnand renoviert werden. Das 1,5 Mio Fr. schwere Projekt für eine topmoderne Greyerzer-Produktion wollte das BLW aber nur subventionieren, wenn die Milchmenge auf über 1 Mio kg angehoben würde. Da kein fusionswilliger Partner auszumachen war, mussten die Milchproduzenten von Granges-Marnand darauf verzichten und sich mit einem einfachen Umbau bescheiden. Szenenwechsel nach Montet, das nur 7 km von Granges-Marnand entfernt ist. Die vier Milchbauern von Montet verkauften ihre silofreie Milch bisher einer Molkerei zur Herstellung von Tomme Vaudoise. Als diese Molkerei 1992 in Konkurs ging, waren der Migros-Verarbeitungsbetrieb in Estavayer und die Käserei in Granges-Marnand an der Milch aus Montet interessiert. Die Milchbauern aus Montet entschlossen sich, einen möglichst hohen Preis für silofreie

Die beiden Milchbauern Stephan Hugli (links) und Felix Bärtschi (rechts) mit Käser Jean-Michel Rapin (Mitte): «Fast eine Art Symbiose.» (Bilder: Robert Stark)



Käseimilch anzustreben und nicht zu möglichst tiefen Kosten Verarbeitungsmilch für die Migros zu produzieren.

Wenn die Milchbauern aus Montet ein Jahr früher ihre Milch nach Granges-Marnand geliefert hätten, wären die Subventionen für das Greyerzer-Projekt geflossen, und «Le Maréchal» hätte es nie gegeben.

Die Genossenschaften Montet und Granges-Marnand wurden sich rasch einig, so dass Jean-Michel Rapin seit Frühling 1993 1,45 Mio kg Milch verkäsen kann. Er produzierte zwar weiterhin Greyerzer; daneben entwickelte er mit Einschränkungsmilch aber seine eigene Spezialität weiter. «1995 fiel der grosse Entscheid», sagt Felix Bärtschi, Kassier und Sekretär der Genossenschaft Montet: Ende der Greyerzer-Fabrikation, Start für den «Maréchal». Doch dafür war viel Überzeugungsarbeit zu leisten.

## Milchwettbewerb

Im Rahmen des «Landfreund»-Wettbewerbs «Effiziente Milchproduktion und -vermarktung» ist bisher folgende Reportage erschienen:

– «Investieren, um Kosten zu senken» (Nr. 37)