

«Für mich Ausweg aus krankem System»

Der Käser Jean-Michel Rapin aus Granges-sur-Marnand/VD produziert einen besonderen Hartkäse nach persönlichem Hausrezept. Sein Produkt stösst auf dem Käsemarkt auf gutes Echo.

Rund 1,5 Mio. Kilo Milch werden in der Käserei Granges-sur-Mar-

nan jährlich verarbeitet. 18 Produzenten der Gemeinden Granges, Marnand und des freiburgischen Montet sind die Lieferanten. Vorher hatten die Bauern von Montet ihre Milch nach Payerne für die Fabrikation von Waadtländer Tomme geliefert. Die Produktion wurde aber eingestellt, so kam die Käserei zu rund 450 000 Kilo mehr Milch pro Jahr. Jean-Michel Rapin erzählt: «In Anbetracht der Aufforderung an die Landwirtschaft, mehr Innovationsfähigkeit zu zeigen und Nischenprodukte auf den Markt zu bringen, dachte ich, warum nicht eine Spezialität machen? Bei den Vermarktungsproblemen von Emmentaler und Greyerzer wäre es doch sinnvoll, etwas Besonderes zu produzieren.»

Die Sache ging aber nur langsam vorwärts. Aber Ende Dezember 1992 hatte die Käserei Granges die Bewilligung, versuchs halber einen neuen Hartkäse herzustellen. Die acht bis zehn Kilo schweren Laibe werden mit einer besonderen Kräutersalzmischung behandelt und sind in etwa 5 Monaten ausgereift. Eine Spezialität wurde geboren. Jean-Michel Rapin entschloss sich, aus nostalgischen Gründen, für den Namen «Le Maréchal» (von maréchal ferrant: Schmied), in Erinnerung an den Beruf seines Urgrossvaters.

Seit Ende Juni 1995 darf in der Käserei Granges der Maréchal nun definitiv produziert werden. Die Hälfte der jährlichen Milch-



Michel Rapin: Ein kleiner Käse ist schneller reif.

(Bild: lfc)

menge der Käserei wird dafür verwendet, und angesichts der regen Nachfrage überlegt sich Michel Rapin, ob er nur noch seine Spezialität produzieren soll und den Greyerzer bleiben lässt. Der Entscheid fällt ihm allerdings nicht leicht und er zögert noch: «Eigentlich wäre ich dafür. Nur: Für den Greyerzer habe ich die Abnahmegarantie. Wie wei-

ter, wenn der Verkauf doch nicht laufen würde. Das Risiko muss gut überlegt werden.» Viele potentielle Kunden hat er zu seinem Leidwesen schon abweisen müssen, weil die jetzt produzierte Menge noch zu klein ist. Grösser werden soll die Produktion von Maréchal-Käse auf jeden Fall, und zwar schon in absehbarer Zeit. *Laura Fehlmann*

Neue Impulse

Michel Rapin sieht den Erfolg von Le Maréchal auf dem Markt, aber auch die Nachteile: «Ein kleiner Käse ist schneller reif, aber er braucht auch mehr Platz, dazu ist die Produktion arbeitsintensiver. Möglicherweise brauche ich mehr Personal, wenn ich die Fabrikation des Maréchal noch ausbaue.» Positiv findet Rapin, dass er «einen Ausweg aus einem kranken System» gefunden hat. Über den Verdienst macht er sich aber wenig Illusionen: Mit den sinkenden Preisen konnte er das Einkommen auf dem gleichen Niveau halten wie vorher: «Das ist sicher schon positiv. Wie sich das Einkommen mit dem tieferen Milchpreis entwickeln wird, werden wir sehen.» *lfc*