

GRANGES-MARNAND VD: Neues Label «TradiLin»

Le Maréchal – eine Käse-Erfolgsstory

Als Farbtupfer in der schweizerischen Käse-Monokultur kann der kürzlich präsentierte Hartkäse «Le Maréchal» von Käsehersteller Jean-Michel Rapin aus Granges-Marnand VD bezeichnet werden.

CLAUDINE NYFFENEGGER

Die 1994 begonnene Produktion ist seither stetig gestiegen. Sie wird nun unter dem neu geschaffenen Qualitätslabel «TradiLin» erfolgreich vermarktet. Die spezielle ernährungsphysiologische Note dieses Produktes wurde an einer von der Herstellergemeinschaft organisierten Präsentation erläutert.

Als Besucher konnte man sich direkt auf dem Bauernhof über den Futteranbau und die Milchproduktion informieren lassen.

Emile Rapin, die Legende

Jean-Michel Rapin, Käser in Granges-Marnand (Broyetal), kreierte 1992 seinen eigenen Hartkäse «Le Maréchal», dessen Logo auf den legendären Grossvater, Emile Rapin, den

ehemaligen Dorfschmied (Maréchal) zurückzuführen ist.

Nach ersten Versuchen wurde 1994 – wohlgermerkt auf eigenes Risiko – die gesamte Produktion von Greyerzer auf den neuen Käse umgestellt. Der Verkauf entwickelte sich bis heute positiv, so dass letztes Jahr über 160 Tonnen, mit einem beachtlichen Exportanteil, abgesetzt werden konnten.

Bleu-Blanc-Coeur

Die Produktionsgemeinschaft von Milchproduzenten und Käsern haben sich dem französischen Label «Bleu-Blanc-Coeur» angeschlossen, das eine gesamtheitliche Ernährungsethik vertritt. Dieses Label tritt



Das Logo des Maréchal-Käses. (Bild: cnp)

in der Schweiz unter dem Namen «TradiLin» auf. Dieses überwacht die Label-Anforderungen und vertreibt spezielle diätetische Lebensmittel wie die Käsespezialität «Le Maréchal».

Neun Milchproduzenten

Zurzeit wird die Milch durch neun Milchproduzenten in der Umgebung von Granges im Broyetal nach den Auflagen von «TradiLin» hergestellt. Speziell an der Milchviehfütterung ist, dass im Winter eigens angebaute Leinsamen zugefüttert wird, um den Anteil an spezifischen, langkettigen Fettsäuren, der ernährungsphysiologisch wertvollen Omega-3-Fettsäuren, in der Milch und damit im Käse sicherzustellen.

Die spezielle Fütterung

Laut Pierre Weill, dem Präsidenten der «Association Bleu-Blanc-Coeur» in Combourtelle (Frankreich), liegen anerkannte Untersuchungen vor, die zeigen, dass bei entsprechender Fütterung der Milchkühe die Wirkung tierischer Fette auf die menschliche Ernährung wesentlich besser ist, als uns während Jahren weisgemacht wur-



Jean-Michel Rapin, Käsermeister aus Granges-Marnand, ist von den Vorzügen der Beifütterung von Leinsamen für den Käse «Le Maréchal» überzeugt. (Bild: cnp)

de. So haben Fütterungszugaben von Leinsamen im Winter einen sehr positiven Einfluss auf die Butterqualität. Auch können Permeabilität der menschlichen Zellen wie auch die Blutzusammensetzung verbessert werden. Gleichzeitig wird eine Verminderung des Herzinfarkttrisikos nachgewiesen.

Gesunde Tiere

In Übereinstimmung mit der französischen Essphilosophie, wonach die Verbindung zwischen Vergnügen am Essen und dem Wohlbefinden des Menschen – auch bei Diabetikern und anderen unter Ernährungs-

regime stehenden Menschen – ihre Gültigkeit hat, gilt die simple Tatsache, dass sich bei guter Ernährung der Tiere auch der Mensch besser fühlt.

Aus diesem Grund sind die Produktionsanforderungen dieses Hartkäses eingebunden in die Bestimmungen und Qualitätsüberwachung von «TradiLin». Mit dem Ziel, einerseits das Wohlbefinden der Tiere zu verbessern, andererseits dem Konsumenten ein Plus an Essfreude und an Ernährungsqualität anzubieten. Die Richtigkeit dieser Ernährungsphilosophie wird durch den Erfolg von «Le Maréchal» bestätigt.