

PROJEKT: Inszenierung Käseerlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2022
Stand: 31. März 2023 (Projekt abgeschlossen)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Lötscher
Wasserbüffelhof Renggli, Familie Irene und Bruno Renggli
UNESCO Biosphäre Entlebuch, Christian Ineichen
Hotel Kemmeriboden-Bad, Reto Invernizzi



Management Summary – Worum geht es?

In Marbach, beheimatet in der UNESCO Biosphäre (UBE), entsteht ein «Käse-Erlebnis». Inszeniert wird die Geschichte alter Traditionen von der Milchproduktion im Tal mit seinen Landwirtschaftsbetrieben, der Milchzuckergeschichte bis hin zur heutigen modernen Käsefabrikation.



Die Besucher werden Informationen über die UBE, über die Milchproduktion (Kuh- und Büffelmilch), über das traditionelle und heutige Käsehandwerk erhalten. Vertiefend wird das Angebot «selber Käsen» angeboten werden. Integriert erhalten Interessierte auch Informationen zum Beruf «Milchtechnologe»

IST-Situation – Wie war der Stand vor der Projektumsetzung?

Jährlich dürfen in der Bergkäserei Marbach AG um die 100 -120 angemeldete Besuchergruppen begrüsst werden. Im 2019 Jahr waren es sogar über 170 solche Gruppen. Die Infrastruktur konnte dem Wachstum in den vergangenen Jahren nicht mithalten und ist nicht auf grosse Gruppen ausgelegt. Die aktuelle Infrastruktur ist für Gruppen mit max. 30 Personen ideal. Die Gruppengrössen allerdings hatten spürbar zugenommen und so sind Gruppen mit 50-60 Teilnehmern keine Seltenheit. Der Laden und die Besuchergalerie sind zu klein. Insbesondere bei schlechtem Wetter fehlen in der Region geeignete Angebote. Dies wird mit dem Käseerlebnis, welches nebst dem vergrösserten Verkaufsladen auch ein Bistro und einen neuen Besucherbereich beinhaltet geschaffen. Nebst

PROJEKT: Inszenierung Käseerlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2022
Stand: 31. März 2023 (Projekt abgeschlossen)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Lötscher
Wasserbüffelhof Renggli, Familie Irene und Bruno Renggli
UNESCO Biosphäre Entlebuch, Christian Ineichen
Hotel Kemmeriboden-Bad, Reto Invernizzi

Gruppen wird das Angebot auch Individualtouristen, eine in den letzten Monaten stark gewachsene Besuchergruppe, ansprechen.

Projektidee – Was soll verbessert werden?

Mit dem «Käse-Erlebnis», soll die jährliche Besucherzahl von Individualtouristen und Gruppen gesteigert werden, um mehr Regionale Wertschöpfung zu erzielen. Nebst der Tradition soll auch der aktuelle Zeitgeist gezeigt und die Biosphäre erlebbar gemacht werden.

Inszeniert wird das Leben der Bauersfamilien, dessen Landwirtschaft mit der dazugehörenden Milchproduktion. Dies sowohl die Kuh- wie auch die Büffelmilchproduktion. Ein Thema wird auch die mittlerweile in Vergessenheit geratene Geschichte der Milchzuckerproduktion sein. Welche im 19`ten Jahrhundert Marbach prägte.

Wobei das «Käseerlebnis» nicht ein Museum wird. Auch der Innovationsgeist der jüngsten Vergangenheit wird eine wichtige Plattform erhalten. Ein Beispiel ist hier sicher der erste Schweizer Büffelmozzarella oder auch der Burrata, welcher aus unserem Haus stammt!

Im Verkaufsladen und Bistro werden Regionale Produkte die Hauptrolle spielen und zentral präsentiert. Nebst den Hausgemachten Milch- und Käsespezialitäten gibt es weitere «Perlen» aus der Region.

Kurzum, bei einem Besuch in der Bergkäserei Marbach soll man weiterhin und noch vertiefter einen Einblick in die spannende Welt der Milchverarbeitung erhalten und bei Wunsch und Voranmeldung sogar seinen eigenen Käse herstellen können.

Projektziele – Welche konkreten Ziele verfolgt das Projekt?

- Inszenierung eines «Käseerlebnis» mit entsprechendem Einblick in die regionale und traditionelle Milchverarbeitung
- Verbesserung und Erhöhung regionaler Wertschöpfung durch die Steigerung der Besucherzahlen und Erweiterung des Verkaufsladens mit mehr Platz
- Die UBE interaktiv erleben können
- Zusätzliche buchbare touristische Pakete schaffen
- Stufengerecht sollen Kinder und Erwachsene angesprochen werden und einladend wirken zum Verweilen.

Umsatzsteigerung Verkauf/Laden.

Als Referenzwert wird der Umsatzdurchschnitt der Jahre 2017-2018 genommen

Erhöhung der Regionalen Wertschöpfung (Von 2022 – 2025 ist eine jährliche Steigerung der Besucherzahlen in der Bergkäserei um Jährlich 5 % realisiert.)

Projektstand – Was wurde erreicht?

Das Projekt wurde umgesetzt und fertiggestellt. Mit der offiziellen Einweihung im September 2022 stehen die Türen des Käseerlebnis, des Verlaufsladens und Bistro nun auch für die Besucher und Gäste offen

PROJEKT: Inszenierung Käseerlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2022
Stand: 31. März 2023 (Projekt abgeschlossen)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Lötscher
Wasserbüffelhof Renggli, Familie Irene und Bruno Renggli
UNESCO Biosphäre Entlebuch, Christian Ineichen
Hotel Kemmeriboden-Bad, Reto Invernizzi

Ausblick – Wie geht es weiter?

Mit der offiziellen Einweihung im September 2022 konnte das Projekt abgeschlossen und eröffnet werden. Seither stehen die Türen für das Käseerlebnis, der neue Verkaufsladen und das Bistro den Gästen und Besuchern während sieben Tage die Woche offen (*Sonntag geschlossen im November und April*). Auch das Angebot Käsewerkstatt konnte umgesetzt werden und schon einige Gruppen haben «ihren Käse» selber herstellen können.

Es wartet ein spannender Einblick in die «Welt der Milchverarbeitung und Käseherstellung». Mehr Informationen unter www.kaeserei-marbach.ch



PROJEKT: Inszenierung Käseerlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2022
Stand: 31. März 2023 (Projekt abgeschlossen)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Lötscher
Wasserbüffelhof Renggli, Familie Irene und Bruno Renggli
UNESCO Biosphäre Entlebuch, Christian Ineichen
Hotel Kemmeriboden-Bad, Reto Invernizzi



PROJEKT: Inszenierung Käseerlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2022
Stand: 31. März 2023 (Projekt abgeschlossen)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Lötscher
Wasserbüffelhof Renggli, Familie Irene und Bruno Renggli
UNESCO Biosphäre Entlebuch, Christian Ineichen
Hotel Kemmeriboden-Bad, Reto Invernizzi

