

PROJEKT: Inszenierung Käse-Erlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2021 (geplanter Abschluss)
Stand: 1. Dezember 2019 (Projekt läuft)
Projektträger: Bergkäserei Marbach AG, Regula Jaun
Gemeinde Marbach, Fritz Löttscher
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), soll ein «Käse-Erlebnis» entstehen. Inszeniert wird die Geschichte alter Traditionen von der Milchproduktion im Tal mit seinen Landwirtschaftsbetrieben, der Milchzucker Geschichte bis hin zur heutigen modernen Käsefabrikation.



Die Besucher sollen Informationen über die UBE, über die Milchproduktion (Kuh- und Büffelmilch), über das traditionelle und heutige Käsehandwerk erhalten. Vertiefend wird das Angebot «selber Käsen» eingeführt. 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 haben in Vergangenheit allerdings 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 soll mit dem Käseerlebnis, welches auch ein Caffè, sowie Angebote für Kinder (Familien) beinhaltet geschaffen werden.

Aktuell wird das Grobkonzept erarbeitet.

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 dazugehörigen Milchproduktion. Dies sowohl die Kuh- wie auch die Büffelmilchproduktion. Ein Thema wird auch die mittlerweile in Vergessenheit geratene Geschichte der Milchzuckerproduktion sein. Welche im 19ten Jahrhundert Marbach prägte.

PROJEKT: Inszenierung Käse-Erlebnis der Bergkäserei Marbach
Phase: Hauptprojekt
Dauer: 24. September 2019 bis Ende 2021 (geplanter Abschluss)
Stand: 1. Dezember 2019 (Projekt läuft)
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

Wobei das «Käse-erlebnis» nicht ein Museum sein wird. Auch der Innovationsgeist der jüngsten Vergangenheit wird eine Plattform erhalten. Ein Beispiel ist hier sicher der alles um den ersten Schweizer Büffelmozzarella, welcher aus unserem Haus stammt!

Im Verkaufsladen und Café sollen Regionale Produkte die Hauptrolle spielen und zentral präsentiert werden. Nebst den Hausgemachten Milch- und Käsespezialitäten gibt es weitere «Perlen» in 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 eine «Käse-Erlebnis» 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?

Drei Agenturen bekam ein Briefing und werden bis Ende Januar eine erste Ideenskizze einreichen. Aufgrund der Ideenskizze wird der Auftrag für ein Grobkonzept erteilt.

Ausblick – Wie geht es weiter?

Rekrutierung der Partner aufgrund der Ideenskizze bis Ende Januar 2020. Anschliessend Erarbeitung des Grobkonzeptes.