

Im Entlebuch gibt es Neues zu entdecken

Gute Tipps für ein Erlebnis oder ein einheimisches Sommergericht – das brauchen wir für die Sommerferien.



Die Bergkäserei Marbach hat ein neues Käseerlebnis und eine grosse Mozzarella-Vielfalt im Angebot.

Endlich Ferien

Alle sehnen sich danach und freuen sich darauf: Ferien, in denen man etwas erleben und schöne Erinnerungen sammeln kann. Da sind gute Ideen gefragt, gerade in den langen Schulferien im Sommer, während derer Eltern, Grosseltern, Gotte und Götti ihren Liebsten tolle Erlebnisse bieten wollen, und dies unabhängig vom Wetter.

Dabei liegt das Gute so nahe. Beispielsweise die UNESCO Biosphäre Entlebuch, welche nicht nur ein Naturpark voller

Naturschätze, sondern auch ein wahres Familienparadies ist. Auf 400 Quadratkilometern breitet sich eine mystische Welt voller Naturwunder aus, die es zu entdecken, zu riechen, zu fühlen, zu geniessen und zu schmecken gilt.

Marbach – einen Ausflug wert

Ganz hinten im Entlebuch befindet sich nicht nur die Sonnenterrasse Marbachegg, sondern auch die innovative Bergkäserei Marbach, welche über ein neues Käseerlebnis verfügt. Hier erleben die Besucherinnen und Besucher die sagenhafte Tradition des Entlebuch, tauchen in die faszinierende Welt der Milch-

verarbeitung ein und schauen den Käserinnen und Käsern bei ihrer Arbeit über die Schultern. Sie erfahren, wie aus Milch Käse und Mozzarella wird und warum die Kühe und Büffel in Marbach so glücklich sind.

Das Käseerlebnis ist sieben Tage die Woche geöffnet. Ein gemütliches Restaurant sorgt für das kulinarische Wohl und lädt zum Verweilen ein, auch weil der Kinderspielplatz in Blicknähe ist.

Einheimischer Mozzarella – nachhaltig hergestellt

Die Geschichte der Bergkäserei begann vor 42 Jahren im Jahr 1981. In dieser Zeit entstanden viele neue Produkte

wie der erste Schweizer Büffel- und Bergmilch-Mozzarella, aber auch die erste Schweizer Burrata.

Weil noch viel Handarbeit und Fingerspitzengefühl im Spiel sind, entfaltet sich der volle Milchgeschmack, und der Mozzarella hat eine feine Struktur. Zudem erfolgt die Herstellung mit erneuerbarer Wärmeenergie.

Frischkäse ist bei Herrn und Frau Schweizer besonders beliebt. Doch rund 42% davon werden importiert. Mit den langen Transporten leiden nicht nur die Qualität und die Frische, sondern auch die Umwelt. Das muss nicht sein! Deshalb bietet die Bergkäserei Marbach eine einheimische Alternative. Echt Entlebuch eben. Die Produkte sind im Detailhandel wie Coop und Migros erhältlich.

Sagenhaftes erleben

Nachhaltigkeit und regionale Produkte gewinnen in der Gesellschaft immer mehr an Bedeutung. Ferien und Freitage eignen sich auch bestens, um den Ursprung von nachhaltig hergestellten Lebensmitteln zu entdecken, wie im Käse-

«Das Käseerlebnis lässt sich mit einem Ausflug auf die Marbachegg kombinieren.»



Regula und Michael Jaun
Bergkäserei Marbach

erlebnis der Bergkäserei Marbach, welches übrigens beim Swiss Location Award 2023 das Gütesiegel «herausragend» erhielt. Oder indem man zu Hause mit der Familie einen Sommersalat mit einheimischen Zutaten wie Tomaten, Mozzarella oder Burrata zubereitet und geniessst. Der Genuss bietet ein gutes Gefühl, weil man so mit einer berühmten Region wie der UNESCO Biosphäre Entlebuch verbunden bleibt.



echt ENTLEBUCH
UNESCO BIOSPHÄRE

Bergkäserei
Marbach

Jetzt
aktuell

echt ENTLEBUCH
UNESCO BIOSPHÄRE

bergheumilch
mozzarella

Bergheumilch-Mozzarella

echt ENTLEBUCH
UNESCO BIOSPHÄRE

Büffel-Mozzarella

Büffel-Mozzarella

echt ENTLEBUCH
UNESCO BIOSPHÄRE

Mozzarella
aus Bergmilch

Kuhmilch-Mozzarella

regio •
garantie

Schweiz. Natürlich.