

Käserei de Marsens-Vuippens

Route des Bugnons

1633 Marsens

<http://www.fromagerie-de-marsens.ch/>

info@fromagerie-de-marsens.ch

Täglich: 6.45–12.00 Uhr und 16.00–19.00 Uhr

Sonntag und Feiertage: 6.45–11.30 Uhr und

17.00–19.00 Uhr

Präsentation

Die Käserei von Marsens ist weit und breit für ihre Vacherins Fribourgeois AOP auf altmodische Weise bekannt. Der verstorbene Marc-Henri Horner gab ihr die Adelsbriefe. Einen historischen Überblick finden Sie hier unten.

Geschichte

Marc-Henri Horner, Käsermeister, absolvierte seine Lehre in der Käserei in Villaz-Saint-Pierre bei Etienne Ayer. Die Theorie lernte er im Landwirtschaftlichen Institut Grangeneuve in Posieux. Nach bestandenen Abschluss verbrachte Marc-Henri Horner vier Jahre in der Käserei in Nods (Berner Jura) bis zur Erlangung des Diploms als Käsermeister. Im Mai 1991 übernahm er die kleine Käserei in Vuippens und wurde so sein eigener Chef. Einige Jahre später, nach dem Zusammenschluss zweier Käsereigenossenschaften, wurde die Produktion nach Marsens in die aktuellen Räumlichkeiten verlegt. Er starb im Oktober 2020 an einer langen Krankheit.



Produkte

Gruyère AOP

Greyerzer Doppelrahm

Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

Ziger

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP

- Gereifter Tomme aus Marsens
Artisan producteur : Käserei de Marsens-Vuippens



- Frischer Ziger
- Hausgemachte Joghurt
- Frische Milch

