



«Bergkäserei Marbach: Erlebniskäserei und Käsewerkstatt»

In der innovativen Bergkäserei Marbach werden zahlreiche Spezialitäten hergestellt, viele davon Echt Entlebuch zertifiziert. Etwas ganz Besonderes sind die Produkte aus Büffelmilch. Die Betriebsleiterfamilie Jaun war die erste der Schweiz die Büffelmilch verarbeitet hat und auch den ersten Büffelmozzarella der Schweiz herstellte.



Leistungen

- Applikationsentwicklung
- Ausschreibung
- Fachbauleitung
- Konzeption
- Netzwerk
- Planung
- Programmierung
- Qualitätssicherung
- Support

Zusammenarbeit

Ottiger Media Systeme AG
ottigermedia.ch

Marbach ist ein malerischer Ort im Entlebuch, der einzigen UNESCO-Biosphäre der Schweiz. Zwischen den traditionellen Berner Bauernhäusern befindet sich die Bergkäserei Marbach, bekannt für ihre Käsespezialitäten, die aus der gehaltvollen Bergmilch von Kühen der Region hergestellt werden. Im Zuge des Umbaus des Hauptgebäudes der Käserei wurden eine Erlebniskäserei und eine Käsewerkstatt errichtet. Besucherinnen und Besucher erleben in einem Rundgang die verschiedenen Arbeitsschritte der Käseherstellung und können dabei selbst Hand anlegen.



Tingo entwickelte das technische Konzept für die unterschiedlichen Ausstellungsbereiche und plante deren Umsetzung. Herzstück der Ausstellung ist die eigens entwickelte Software «TimeSlot System». Sie steuert sämtliche Abläufe – von der Buchung über den terminierten Start des Rundgangs bis hin zur zeitgesteuerten Aktivierung der einzelnen Ausstellungsexponate.

Weitere Informationen

Bergkäserei Marbach AG
www.kaeserei-marbach.ch/home

