

11.03.2026 – 10:14 Uhr

IP-SUISSE übergibt die Käserei Le Grand Pré und eröffnet somit neue Perspektiven für die Käseverarbeitung in Moudon.

MEDIENMITTEILUNG

Moudon, 11. März 2026

IP-SUISSE übergibt die Käserei Le Grand Pré und eröffnet somit neue Perspektiven für die Käseverarbeitung in Moudon.

IP-SUISSE hat mit NOULA - La Nouvelle Laiterie eine Vereinbarung über die Übergabe der Käserei Le Grand Pré SA in Moudon abgeschlossen. Diese Entscheidung steht im Einklang mit dem Wunsch, den Fortbestand und die Entwicklung der regionalen Milchverarbeitung zu sichern und es IP-SUISSE gleichzeitig zu ermöglichen, sich auf ihre Kernaktivitäten zu konzentrieren.

Nachfolge der Käserei: Kontinuität für das Team und die Produzenten

Die Käserei Le Grand Pré SA ist bekannt und anerkannt für ihre hochwertigen Weichkäse, die unter verschiedenen Bezeichnungen vertrieben werden. Seit jeher beziehen diese cremigen und für eine Region typischen Käsesorten ihre Kraft aus der Qualität der verarbeiteten Milch. Nach vier Jahren Engagement für dieses Herzensprojekt hat IP-SUISSE beschlossen, die Käserei an NOULA - La Nouvelle Laiterie zu übertragen, einen Partner, der die gleichen Werte in Bezug auf Qualität, regionale Verankerung und Innovation teilt.

Die Übernahme erfolgt im Sinne der Kontinuität. Das Team der Käserei Le Grand Pré bleibt unverändert, mit Marc Bettex als Produktionsleiter und Corine Burdet als Verkaufsleiterin. Die Verarbeitung von regionaler Milch bleibt weiterhin das Kerngeschäft des Standorts, und das IP SUISSE Marienkäfer-Logo wird auch weiterhin auf den produzierten Käsesorten zu sehen sein. Joël Scheidegger, der den Vorsitz sowie den Verwaltungsrat der Käserei Le Grand Pré SA verlässt, erklärt: «IP-SUISSE ist überzeugt, dass diese Entscheidung ein Schritt in Richtung Zukunft ist. Angesichts der vielversprechenden Dynamik von NOULA fällt es unserer Vereinigung leichter, ein Herzensprojekt abzugeben, in das wir in den letzten vier Jahren viel investiert haben. Wir sehen es auch sehr positiv, dass unser Marienkäfer-Logo auf den Käsesorten der Käserei verbleiben wird. Wir werden uns nun auf die Entwicklung unserer Kernaktivitäten konzentrieren, nämlich die Vermarktung von pflanzlichen und tierischen Produkten, die mit dem symbolträchtigen Marienkäfer gekennzeichnet sind.»

Eine Käserei, die auf Zukunft und Innovation ausgerichtet ist

Die Käserei Le Grand Pré, bekannt für Spezialitäten wie Coeur de Moudon, Reblochon, St-Etienne, La Vachette oder La Baronne, wird ihr Know-how weiterentwickeln und kündigt an, ab März 2026 auch Mozzarella und Burrata herzustellen.

Um die Effizienz ihres Standorts zu steigern und ihre Fähigkeit zu stärken, eine echte Alternative zu industriellen Produkten aus dem Ausland anzubieten, verstärkt sich die Käserei Le Grand Pré mit der Käseherstellerin NOULA, die für ihren feinen Mozzarella und ihre Burrata mit Doppelrahm oder Bärlauch bekannt ist.

Diese Allianz ist ideal, da NOULA seit einiger Zeit nach einem Produktionsstandort in der Region suchte, um die Mengen während der Hochsaison für Mozzarella, insbesondere von April bis September, zu steigern. Lukas Bucheli, Gründer von NOULA, erklärt: „Wir sind natürlich sehr zufrieden mit dieser Lösung. Die Region liegt uns sehr am Herzen, und dass wir einen Standort nur 8 Kilometer von unserer aktuellen Produktionsstätte entfernt gefunden haben, ist wirklich ideal.“

Diese Übernahme wird die Verarbeitung der regionalen Milch sichern und weiterentwickeln und gleichzeitig das etablierte und anerkannte Know-how der Käserei Le Grand Pré SA weiterentwickeln. Die Konsumenten und Kunden profitieren somit von einer grösseren Auswahl, während die Produzenten den Anteil ihrer regional verarbeiteten Milch steigern können. IP SUISSE, NOULA und die Käserei Le Grand Pré freuen sich über den Abschluss einer Vereinbarung, die den Fortbestand und die Weiterentwicklung der lokalen Verarbeitung von Wiesenmilch zu Weichkäse für den gesamten Schweizer Markt sicherstellt.

Für weitere Auskünfte:

- IP-SUISSE: Joël Scheidegger, joel.scheidegger@bluewin.ch, 031 910 60 00
- Le Grand Pré / NOULA: Lukas Bucheli, lukas.bucheli@noula.ch, 079 562 81 64 Grégoire Kern, info@legrandpre.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100938904> abgerufen werden.