

27.11.2014 - 11:10 Uhr

**"Raccard Challenge": Längster Raclette-Ofen der Welt (BILD)**

Zürich (ots) -

Anlässlich der Finissage des Lichtspektakels "Rendez-vous Bundesplatz" veranstaltet die Migros-Käsespezialistin Mifroma einen Weltrekordversuch mit dem längsten Raclette-Ofen - beheizt ausschliesslich mit Teelichtern. Am Sonntag, 30. November zwischen 17.30 und 22.00 Uhr kommen die Besucher auf dem Bärenplatz gratis in den Genuss eines feinen Raccard-Raclettes und nehmen so gleich selbst am einzigartigen Weltrekordversuch teil.

Der 100 Meter lange Raclette-Ofen, U-förmig auf dem Bärenplatz installiert, fasst insgesamt 870 Raclette-Pfännchen. Beheizt wird er ganz ohne Strom mit über 2600 Teelichtern. Am Sonntag, 30. November zwischen 17.30 und 22.00 Uhr werden durchschnittlich alle sechs Minuten 870 Raclette-Scheiben geschmolzen und gratis an die Besucher der Raccard Challenge und von "Rendez-vous Bundesplatz" verteilt. Der Weltrekordversuch ist in dieser Form einmalig - ob er schlussendlich gelingt, entscheidet sich nach einer notariellen Vermessung vor Ort erweisen. So oder so verspricht der Anlass eine genussvolle Attraktion, die man nicht verpassen sollte. Schliesslich hat man nicht alle Tage die Gelegenheit, Teilnehmer eines offiziellen Weltrekordversuchs zu sein.

"Rendez-vous Bundesplatz" Dieses Jahr setzt das Ton- und Lichtspektakel das Bundeshaus zum Thema "Zeitreise im Paradies" in Szene. An der Finissage vom Sonntag, 30. November finden zwischen 18.00 und 22.00 Uhr fünf Vorführungen statt. ([www.rendezvousbundesplatz.ch](http://www.rendezvousbundesplatz.ch))

Von uns. Von hier.

Der Weltrekordversuch von Mifroma ist Teil des mehrjährig angelegten Migros-Programms "Von uns. Von hier." Es zeigt, mit welcher Sorgfalt die Migros den Grossteil ihres vielfältigen Sortimentes in eigenen Industriebetrieben in der Schweiz herstellt. So gibt es beispielsweise das Kult-Abwaschmittel Handy, den Ice-Tea-Klassiker oder den beliebtesten Schweizer Raclette-Käse Raccard ausschliesslich in den Migros-Filialen. Das macht die Migros einzigartig.

Über die Mifroma

Die Mifroma mit Sitz in Ursy / FR gehört zur Elsa-Mifroma-Gruppe und ist auf die Veredelung und Verpackung von Käse spezialisiert. In einer von der Natur in Jahrtausenden geformten Höhle aus Sandstein lässt sie den Gruyère AOC während mehreren Monaten reifen. Der Raclette Käse Raccard ist eine der grössten Erfolgsgeschichten der Mifroma. 1969 wurde die Marke Raccard für die Migros ins Leben gerufen, mit dem ambitionierten Ziel, Raclette auf sämtliche Tische der Schweizer Haushalte zu bringen. Heute ist Raccard der am häufigsten verkaufte Raclette-Käse der Schweiz. Die Mifroma erwirtschaftete 2013 einen Umsatz von CHF 328 Millionen und beschäftigt 256 Mitarbeitende. Die Mifroma ist ein Unternehmen der Migros-Industrie und feiert 2014 ihr 50-jähriges Bestehen. ([www.mifroma.ch](http://www.mifroma.ch))

Druckfähige Bilder zu den Vorbereitungen des Weltrekordversuchs finden Sie unter folgendem Link:  
<http://www.migros.ch/de/medien>.

Unter dem gleichen Link finden Sie am 1. Dezember ab 12.00 Uhr druckfähige Bilder mit Impressionen zum Weltrekordversuch.

Kontakt:

Gilles Oberson, Unternehmensleiter Mifroma, Tel. 021 909 11 11,  
[gilles.oberson@elsa.ch](mailto:gilles.oberson@elsa.ch), [www.mifroma.ch](http://www.mifroma.ch)

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100765211> abgerufen werden.