

Modernisierungsschub in Gais

Mit seinem Käserei-Neubau im appenzellischen Gais ist Andreas Hinterberger gerüstet für die Zukunft. Automatisierung der Produktion und Platz für künftiges Wachstum sind die Pfeiler der Strategie.

ROLAND WYSS-AERNI. Der Käsereiunternehmer Andreas Hinterberger hat für seine Bergkäserei in Gais ehrgeizige Pläne. Um zehn bis zwanzig Prozent will er in den nächsten Jahren wachsen. Die Voraussetzungen dafür hat er nun geschaffen: Seit Oktober 2018 wird im brandneuen Produktionsgebäude gekäst. Hier entstehen an sechs Tagen die Woche bis zu 24 Tonnen Käse. Auf der neuen Käsepresse werden pro Tag vier Chargen zu 162 Laibe produziert, rund oder auch eckig. So entstehen der reife Säntis Bergkäse, der mildere Gaiser Bergkäse, der St. Galler Klosterkäse, der schimmelgereifte Rustico Nostrano oder der Gaiser Bergraclette, um nur einige der Spezialitäten zu nennen, die Hinterberger im Sortiment hat.

Automatisierte Produktion

Um ganz vorne zu beginnen: 40 000 bis 45 000 Kilogramm Silomilch werden hier jeden Tag angeliefert, die neue Anlieferung ist grosszügig gestaltet, mit Platz für zwei LKW, und mit einem Tor versehen. «Es kann im Winter hier sehr kalt werden», sagt Hinterberger, da sei man froh darum. Die Milch kommt über das Rohrleitungssystem in die Kühlanks, es gibt



Andreas Hinterberger im neuen Gewölbekeller, in dem die Rustico Nostrano-Laibe reifen.

deren drei mit einem Volumen von 40 000 Liter, der Sockel für einen allfälligen vierten Tank steht schon. Sämtliche Milch wird bacto-

fugiert und pasteurisiert oder thermisiert. Die Käseproduktion beginnt in den beiden Vorreifetanks mit den Kulturen, die je 13 000

Anzeige

**In der Bergkäserei Gais sind wir
für die Kühl- und
Produktionsräume in
Hygienenorm und der
Kältetechnik verantwortlich.**

**Für dieses grosse Vertrauen und
die tolle Zusammenarbeit
bedanken wir uns bei der Familie
Hinterberger und allen Beteiligten
ganz herzlich.**



AG für Kälte - Planung - Service
9524 Zuzwil | Tel. 071 914 41 41 | www.frigel.ch

Liter fassen. Die Milch kommt dann in den Käsefertiger mit einem Volumen von 12 000 Liter, der Bruch wird anschliessend auf die grosse Presse gepumpt. «Die ganzen Prozesse – die Erhitzung, das Abfüllen undsowieso – sind automatisch gesteuert», sagt Hinterberger. Die Zugabe des Labs und den Schnittzeitpunkt zu bestimmen ist noch Aufgabe der Käser. Die Rezepturen und Daten dazu sind auf dem Steuerungssystem hinterlegt. Das war für das Personal – Hinterberger beschäftigt acht Mitarbeiter – eine Umstellung: Gab es früher viel schwere Handarbeit, muss heute vor allem die Steuerung überwacht werden. Auf dem Steuerungssystem der Firma Teco Engineering AG sei alles bedienerfreundlich und einfach dargestellt, sagt Hinterberger «sogar ich komme draus», schmunzelt er. Die Anlagen für die Käseherstellung selber stammen alle von der Kalt Maschinenbau AG.

Frisch ab Presse werden die Laibe dann auf den Hurden in den Abtropfraum gerollt. Dort werden sie – je nach Sorte – vier bis sieben Stunden lang abgetropft und in dieser Zeit zwei bis drei Mal gewendet. Auch für das Wenden hat Hinterberger eine praktische Maschine ange schafft, früher ging das alles von Hand.

Anschliessend kommen die Laibe ins Salzbad. Die Laibe können hier mittels Kran ins Becken hinein- und wieder herausgehoben werden. Nach Ablauf der Salzungszeit wird das Salzwasser abgepumpt und in einem Tank im Obergeschoss zwischengelagert.

Der Rahm aus der Produktion – immerhin 120 Tonnen Milchfett pro Jahr – wird pasteurisiert und kommt in die eigene Butterherstellung. Erst Anfang 2018, als die ganze Planung



Die neue Käsepresse fabriziert pro Charge 162 runde oder rechteckige Laibe.

sich weit fortgeschritten war, entschied Hinterberger, eine eigene Butterei einzurichten. Der Platz dafür wurde mit einer Neuplanung geschaffen, und jetzt kann er die «Alpstein Sen nenbutter», die heute bei Biedermann produziert wird, nach und nach selber produzieren.

Die in der Käseproduktion anfallende Molke wird in einem 25 000 Liter grossen Tank gelagert, entrahmt und gelangt zum grössten Teil in die Schweinefütterung.

Ein Lager für 60 000 Laibe

Eine weitere Erleichterung: Der Käsekeller ist jetzt direkt hinter dem «goldenen Tor», wie Hinterberger den Eingang scherhaft nennt.

Früher mussten die Laibe it dem Lastwagen von der alten Käserei ins Reifelager geschafft werden, heute reicht ein Knopfdruck, um das «goldene Tor» zu öffnen. Der Zugang ist, wie zur ganzen Produktion, ebenerdig und ohne Schwellen oder Übergänge. Das Käselager ist zweigeteilt, mit Platz für 24 000 und 36 000 Laibe. Hier sind zwei Pflegeroboter von Kaesaro an der Arbeit, «Röbi senior» und «Röbi junior». Letzterer ist fünfjährig und gibt Gas im Bergkäse-Lager 2, «Röbi senior» ist 13-jährig und hat im Lager 1 derzeit etwas weniger Arbeit. Denn dort hat es viel Platz für Raclette, bei dem die Produktionssaison bevorsteht. Daneben hat Hinterberger noch einen

Anzeige

FÜR PERFEKTE KÄSEREIFUNG

**Wir bedanken uns herzlich
bei der Berg-Käserei Gais
für den Auftrag zur
Klimatisierung der neuen
Produktionsräume und
wünschen viel Erfolg!**



mikroklima

Mikroklima AG
Lauchefeld 31
CH-9548 Matzingen
Tel. +41 52 376 10 40
Fax +41 52 376 10 50
info@mikroklimaag.ch
www.mikroklimaag.ch

Gewölbekeller bauen lassen für den «Rustico Nostrano», der mit Grauschimmel behandelt wird. Der Keller wurde aus Tonziegeln gebaut und dann aus optischen Gründen mit Sumpfkalkmörtel überzogen. Er bietet Platz für 2400 Laibe, diese werden hier nach wie vor von Hand gepflegt und gewendet.

Im Untergeschoss sind die Kälteanlage und die Abwasserbehandlung untergebracht. Die Kälteanlage erzeugt mit Propangas in einem 63 000 Liter grossen Becken Eiswasser von 1 Grad, das für die Kühlung von Milch, Rahm, Molke und Salzwasser und für die Raumkühlung verwendet wird. Ein zweites, gleich

grosses Becken ist als Reserve im Rohbau bereits erstellt.

Im Obergeschoss befinden sich Personalaräume und die Technik für Heizung und Belüftung. Die Heizung soll später über eine Wärmepumpe mit der Abwärme des Datenspeichercenters erfolgen, das die St.Gallisch-

Anzeige



**Butter- und Margarine-
Prozess- und Verpackungsanlagen**

**Wir gratulieren der Berg-Käserei Gais zum
Neubau und danken herzlich für den Auftrag.**



EGLI AG
Wilerstrasse 7, 9606 Bützachwil
Tel +41 71 982 88 00
info@egliag.com
www.egliag.com



**Steuerung und Automation
Ihrer Produktionsanlagen**

teco.ch | 6331 Hönenberg | T +41 41 784 22 70

**Herzliche Gratulation an Andreas Hünziker für die Realisation seiner Vorzeigekäserei im Appenzellerland.
Wir durften die Wärmeverteilung realisieren – herzlichen Dank! – und empfehlen uns für weitere Projekte in der Lebensmittelbranche.**



WILD
und PARTNER AG
9050 Appenzell
Tel. 071 788 39 80
wild-appenzell.ch

**Wir bringen
FREUDE
ins ..
GEBÄUDE**

Ziegelgewölbe für die natürliche Käsereifung



**Herzlichen Dank an die Berg-Käserei Gais
+ viel Erfolg mit dem neuen Reifegewölbe**

- + seit 1973 über 3500 Gewölbeprojekte
- + schnelle Montage durch Fertigteilechnik
- + von Natur aus feucht und kühl

Neuschwander Spezialbau · Neipperger Straße 41 · D-74336 Brackenheim · mail: info@neuschwander.de · fon: +49 (0) 71 35 - 96 10 90 · www.neuschwander.de



- + geringe Energiekosten
- + ideal für naturgereifte Käse
- + Schmiere Roboter geeignet



Die beiden Käselager bieten Platz für insgesamt 60'000 Laibe.

Breite Kundschaft

Andreas Hinterberger beliefert eine breite Kundschaft, rund die Hälfte geht in den Export. «Wir produzieren keine Sortenkäse, umso wichtiger ist die konstruktive und verlässliche Partnerschaft und Zusammenarbeit mit verschiedenen Käsehändlern und Grossverteilern», sagt er. Und: «Ich bedanke mich an dieser Stelle

für die hohe Kundentreue.» Ohne treue Kundschaft könnte man ein solches Projekt nicht realisieren. Aber auch das gute Verhältnis zu den Milchproduzenten ist ihm wichtig. So hat er anlässlich der Tage der offenen Tür von Anfang Mai die Produzenten am Sonntag eingeladen, um mit ihnen die Eröffnung zu feiern.

roland.wyss@rubmedia.ch

Anzeige

Die am Bau beteiligten Unternehmen

Dexo Bautenschutz Rolf Exer,
St. Gallen
Egli AG, Bütschwil
Frigel AG, Zuzwil
Kalt Maschinenbau AG, Lütisburg
Mikroklima AG, Matzingen
NÄGELI AG, Gais
Neuschwander GmbH,
D-Brackenheim
TECO Engineering AG,
Hünenberg
Wild und Partner AG, Appenzell

100% Schweizer Holz
100% Natur
100% Wohlbefinden
auch für Sie und
Ihr Wohnhaus.
Fragen? Rufen Sie an.
071 791 90 00



Wir danken der
Bauherrschaft für
ihren geschätzten
Auftrag.



Industriebodenbeläge
DEXO Bautenschutz
Abdichtungen

Rolf Exer
Bodstrasse 10
9000 St.Gallen
Tel./Fax 071 277 21 29
Mobile 079 898 03 73
rolf.exer@bluewin.ch

Daniel Exer-Dierholzer
Schuhstrasse 3
9032 Engellburg
Tel. 071 244 20 70
Mobile 078 669 86 23
d.exer@gmx.ch

kalt

Wir bedanken uns bei der Bauherrschaft für die angenehme
Zusammenarbeit und wünschen viel Erfolg mit der neuen Anlage.

kalt-ag.ch

