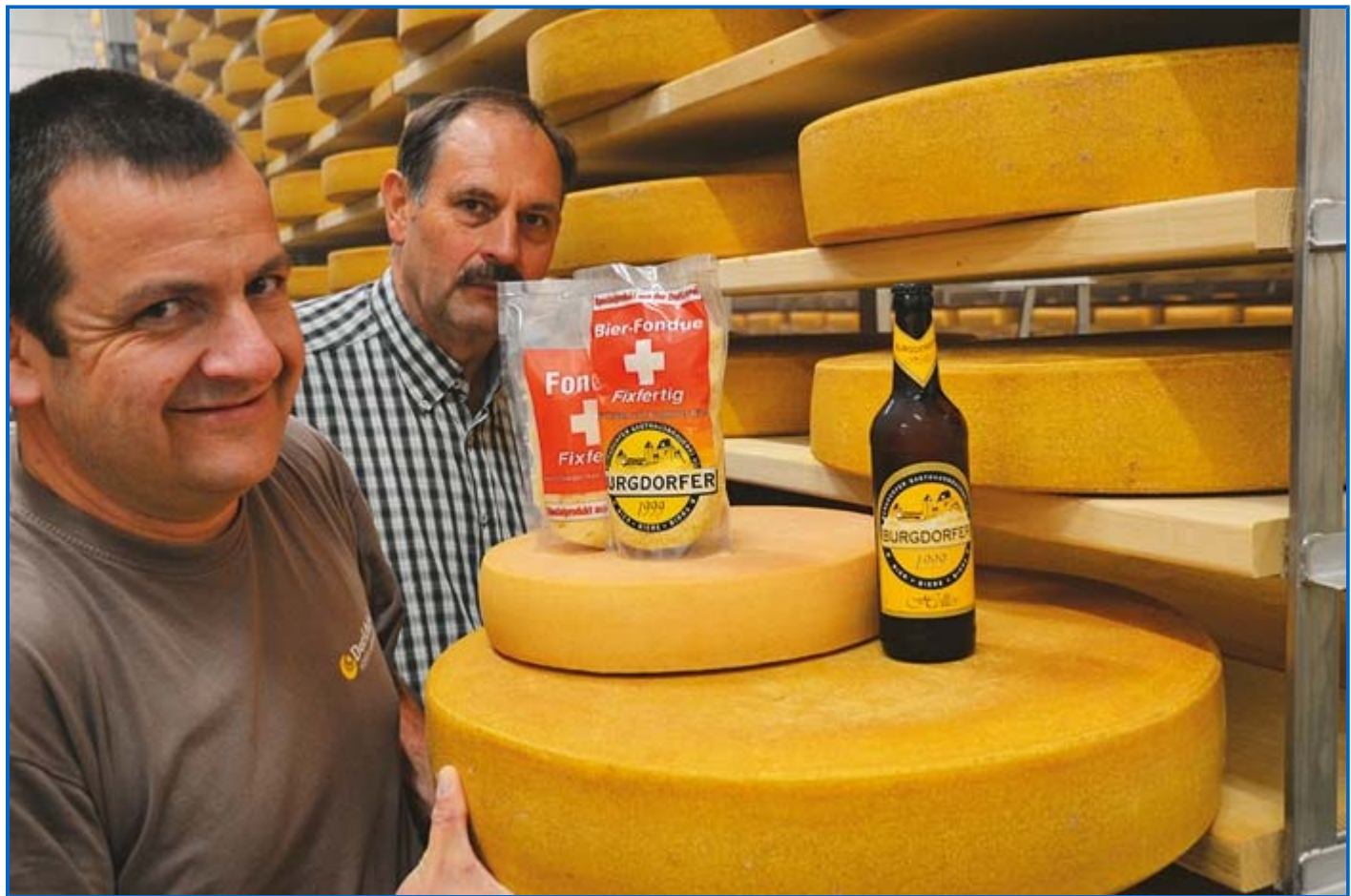


Technisches Klimawunder im Käsekeller

Weniger Emmentaler, mehr Spezialitäten und ein neues Reifungslager: Die beiden Käser Thomas Hofer und Ruedi Beutler spannen zusammen und bauen ein neues Käselager. Roboter und Klimatisierung sind «state of the Art».



Wo bleibt die Marge?

Emmi hat für die März-Lieferung von Emmentaler 77 Rappen auf der Anzahlung von 6.02 abgezogen. Dies macht Fr. 1.35 zum Vorjahresmonat aus. Käser fragen sich, wo die Leistung des Handels ist. Denn die Marge bleibt. Das Emmi-Abrechnungsmodell bei Emmentaler sieht laut Pressesprecherin Sibylle Umiker keine Gewinn bringende Marge für das Unternehmen vor. Somit sei auch keine Anpassung der Marge vorgesehen. hps

«Jetzt gefällt mir das Klima ausgezeichnet.» Thomas Hofer steht im feinen Nebel zwischen den Bankungen im neuen Käselager der Fromaca AG in Koppigen. Die Luftfeuchtigkeit erreichte in den letzten Tagen konstante 95 Prozent. Und dies bei einer Windgeschwindigkeit von fast null, was günstig ist, damit der Käse nicht austrocknet. Die Parameter, die das perfekte Klima im 30 Meter langen und 15 Meter breiten Käselager ausmachen, stimmen. «Doch es ist eine Kunst, mit weichem Wasser die Tröpfchen so klein zu produzieren, dass sie im Raum schweben und unten wie in fünf Metern Höhe die Laibe gleichmässig feucht behalten», sagt Hofer. Die dafür verantwortliche Technik steht dominant, im blendend reinen Edelstahlgehäuse, mitten im Raum. Im vier Meter hohen Monobloc wird die Raumluft vom Propeller angesogen und streicht über die feinen vom Wasser-Glykol-Gemisch des inneren Kreislaufes gekühlten Edelstahlrillen. Gleichzeitig sprüht die Düse unten im Monobloc das im Technikraum erzeugte Gemisch aus Druckluft und Wasser ein. Der feine Nebel tritt oben über die Düsen aus und wird mit den Segeltuchschläuchen, die an der Decke entlanglaufen, im gesamten Raum verteilt.

Roboter für eckige und runde Sachen

Stolz stehen die Eigentümer des neuen Käselagers, Thomas Hofer der Käserei Aarwangen und Ruedi Beutler der Dorfkäserei Koppigen, im Raum. Derweil verrichtet Roboter Fränzi still und leise die Arbeit. Auch dieser 270 000 Franken teure Roboter ist ein Prunkstück und vor allem eine technische Wunderleistung, wie Hofer überzeugt ist. Denn noch nie sei ein solcher Roboter gebaut worden, der fünf verschiedene Käsesorten, ob rund oder eckig, pflegen kann. Dafür hätten die Techniker auch eine knifflige und langdauernde, aber ausgezeichnete Arbeit geleistet.

Jeder Rappen selber bezahlt

Teuer sind Anlagen mit Klimatisierung, Roboter, aber auch Bodenwaagen und Stapler. Noch teurer ist der Neubau des Käselagers, das auch ein Dienstleistungszentrum für die zwei eigenen Käsereien sein soll. Vor der Dorfeinfahrt in Koppigen steht der Bau auf teurem Gewerbebauland, jedoch logistisch perfekt unweit der Autobahnausfahrt Kirchberg. «Wir sind froh, dass die Sache gebaut ist, und wir uns nicht heute in der schwierigen Zeit entscheiden müssen», sagen beide Käsehersteller übereinstimmend.

Es gibt aber auch Negatives am Bau zu berichten. So bekräftigt Hofer die Ungleichheit der Finanzierung von solchen Projekten, wonach Private vom Kanton kein Geld erhalten. Keinen einzigen Franken öffentlicher Gelder wurden an ihr 2,3 Millionen Franken teures Projekt bezahlt. Eigentlich müssten alle gleich behandelt werden, sind beide überzeugt. Diese Praxis berge auch Gefahren, wenn später einmal eine weitere Käserei in der Region ein ähnliches Projekt realisieren würde, würden die Geldgeber die bestehenden Kredite mit einem höheren Zins belasten. Denn die Banken würden aufgrund der Konkurrenzsituation das bestehende Unternehmen schlechter in der Bonität einstufen. «Das kann doch nicht die Aufgabe der Öffentlichkeit sein, den einen die Projekte zu bezahlen und den anderen nicht», enerviert sich Hofer.

Keine Handelsprodukte mehr

Was trieb die beiden also dazu, sich an ein neues Affinierungslager zu wagen? «Wir müssen immer mehr zum Selbstversorger werden», meint Hofer dazu. Das heisst, dass die zwei Käsereien, deren Produkte in der Region als hervorragende Markenprodukte gelten, das, was sie verkaufen, auch selber produzieren wollen. Das Erfolgsrezept heisst eine gute Dienstleistung anbieten. So würden auch Läden, die nur einen Viertel Laib kaufen würden, beliefert. «Das wird geschätzt», ist Hofer überzeugt. Ein weiterer Grund sei, dass die Lagerhaltung ziemlich kompliziert war, weil an verschiedenen Orten Käse und andere Produkte gelagert wurden. So sei beispielsweise seit zehn Jahren die Käserei Rumendingen gemietet worden. Auch bei der Geiser agro.com, im Käselager Goldbach und in der Käserei St-Imier wurden Produkte gelagert. Mit dem Verkauf der Käserei Rumendingen musste eine neue Lösung gefunden werden, und Hofer und Beutler fassten Anfang 2010 den Entschluss, selber zu bauen. Doch vorher wurde noch der Käsereitechnologieplaner Hansruedi Feldmann mit ins Boot geholt. Feldmann plante und leitete zu einem grossen Teil den Neubau des Käselagers, überdies zeichnete er selber Aktien und ist seither Verwaltungsratspräsident der Affinierungs- und Dienstleistungsfirma Fromaca AG.

Zuerst wurden einige Standorte geprüft, unter anderem eine ehemalige Zivilschutzanlage, was sich jedoch als ungeeignet erwies, weil das erdbebensichere Gebäude nur schwer erweiterbar gewesen wäre. In Koppigen hatte jedoch auch die Gemeinde ein offenes Ohr für die Anliegen zweier gut verankerter Unternehmen.

Aarechäs und Raclette statt Emmentaler

Im Dezember 2010 wurde die Baubewilligung erteilt, im Januar der Aushub gemacht, das Fundament betoniert und die Mauern hochgezogen. Später folgte die Holzdachkonstruktion, und im Frühling konnten die Fertigelemente aus Stahl und Kunststoff montiert werden. Schon im Mai wurde der erste Käse eingelagert.

Die Käserei Aarwangen produziert 157 Tonnen Emmentaler, die Käserei Koppigen 90 Tonnen, der an Emmi geliefert wird. Vielleicht würden dieses Jahr aber nur 100 Tonnen vom Problemkäse produziert, dafür gleich viel oder mehr lokale Spezialitäten. Die technischen Möglichkeiten sind jetzt gegeben für eine Racletteproduktion. Für diese Saison werden 2000 Laibe produziert. In Koppigen wird vor allem für die Fondueproduktion Hartkäse produziert, in Aarwangen Halbhartkäse. Beim Fondue sehen die zwei Käser grosse Möglichkeiten. Schon vor zehn Jahren richtete Hofer in Aarwangen einen Fondueautomaten ein und hat kürzlich einen neuen installiert. Mittlerweile produziert Hofer 60 000 Beutel im Jahr, will aber jetzt auch mit Neukreationen den Markt erobern.

So hat er jetzt mit der in der Region stark verankerten Bierbrauerei «Burgdorfer Bier» eine Fonduespezialität entwickelt. Die Probelei mit dem Braumeister dauerte ein ganzes Jahr. Aber es sei ja nicht einfach nur ein Schmelzfondue, sondern ein Frischfertigfondue. Nicht nur mit dem Bierfondue rechnet sich die Käserei Chancen im Markt aus – auch mit ihrem gesamten Sortiment, mit Molkereiprodukten, der neu aufgenommenen Butterproduktion und der Affinierung nach Kundenwunsch. Schliesslich täten sich Nischen auf, wenn die Grossen immer grösser würden.

hanspeter.schneider@alimentaonline.ch

Hans Peter Schneider

[← Zurück zur Übersicht](#)