

Berg-Käserei Gais AG

Ein Lager für 60 000 Laib Käse

Von einer Dorfkäserei kann im Betrieb von Andreas Hinterberger in Gais nicht die Rede sein. Vielmehr handelt es sich um einen der bedeutendsten Milchverarbeitungsbetriebe der Ostschweiz. Ob der Dimension der Hallen kommt die Besucherin ins Staunen. Der Produktionsraum mit den glänzenden Chromstahlanlagen ist acht Meter hoch, 24 Meter lang und sechs Meter breit, was trotz der hohen Luftfeuchtigkeit das Anlaufen der Fenster verhindert. Im 2018 neu errichteten Verarbeitungsbauwerk werden aus täglich 55 000 bis 65 000 Liter Appenzeller Bergmilch in mehreren Chargen fünf bis sechs Tonnen Käse hergestellt. Jeden Tag, ausser sonntags. Zwölf Mitarbeiter sorgen dafür, dass die Prozesse reibungslos ablaufen, sechs davon sind ausgebildete Milchtechnologen, darunter ist ein Lernender. In den Neubau ist eine Butterei integriert. Sie macht es möglich, den anfallenden Rahm aus der Käseproduktion selbst zu verarbeiten. Das Resultat sind wöchentlich mehrere Tonnen Butter. Abnehmer sind Grossbäckereien.

Rund die Hälfte der verarbeiteten Milchmenge kommt von sechzig Bauern aus Gais, Eggerstanden und Weissbad. Den Rest kauft die Bergkäserei von regionalen Händlern dazu, wobei die Vorgabe mit «Bergmilch aus dem Appenzellerland» klar definiert ist. Sämtliche Milch wird vor dem Käsen bactofugiert und bei 72 bis 75 Grad Celsius pasteurisiert oder thermisiert. Damit wird es möglich, die Silomilch zu Käse zu verarbeiten.

ALS DER HEUTE 56-JÄHRIGE Käsereiunternehmer im Jahr 2000 die Gaiser Dorfkäserei von Heinz Willi übernommen hat, konnte er nicht ahnen, welche Auswirkungen die ein Jahr zuvor eingeläutete Liberalisierung der Milchwirtschaft auf den Käsemarkt haben sollte: Die jährliche Verarbeitungsmenge in seiner Käserei in der Zwislen wuchs von damals knapp drei Millionen Liter auf 18 Millionen an. Zusätzliche Chancen ergab sieben Jahre später die Öffnung des Käsehandels zwischen der Schweiz und der EU. Inzwischen exportiert man die Hälfte der gesamten Produktionsmenge. Bewusst habe er nicht auf eine Vergrößerung des Betriebs hingearbeitet, es habe sich einfach so ergeben, sagt Andreas Hinterberger. Er gibt aber auch zu, dass er sich in der Rolle des Käsereiunternehmers durchaus wohl fühlt. Dabei erwähnt er die Wichtigkeit einer konstruktiven und verlässlichen Zusammenarbeit mit ver-



NACH DEM VORKÄSEN werden dem Bruch Pfefferkörner beigegeben. Daraus wird Raclettekäse.

schiedenen Käsehändlern und Grossverteilern. Dies nicht zuletzt darum, weil in Gais kein Sortenkäse sondern eigene Haus-spezialitäten produziert werden.

Mit dem Neubau der Produktionsstätte der Berg-Käserei Gais AG in Forren wurden sämtliche Abläufe verbessert; die Räume sind hindernisfrei miteinander verbunden und die Anlagen top-modern. «Sämtliche Prozesse – die Erhitzung, das Abfüllen und so weiter – sind automatisch gesteuert», sagt Andreas Hinterberger. Einzig die Zugabe des Labs und das Bestimmen des Schnittzeitpunkts sind noch Aufgaben der Käser. Die Rezepturen und Daten dazu sind auf dem Steuerungssystem hinterlegt. Das war für das Personal eine Umstellung: Gab es früher viel



IN DER BUTTEREI wird der anfallende Rahm zu Butter verarbeitet.

schwere Handarbeit, muss heute vor allem die Steuerung überwacht werden. Läuft man da nicht Gefahr, dass das Handwerk verloren geht? Andreas Hinterberger kann diesen Einwand nicht verneinen. «Für Milchtechnologien wird technisches Wissen immer wichtiger. Handarbeit gibt es trotzdem noch, bei der Herstellung unserer Mutschlis beispielsweise, die auch von Hand geschmiert werden.»

EINE BESONDERE SPEZIALITÄT der Berg-Käserei Gais ist der Rustico Nostrano. Auf diesen Grauschimmelkäse ist Hinterberger stolz. In dem eigens dafür geschaffenen, natürlich klimatisierten Tongewölbekeller wird die Schimmelreifung be-

«IM MOMENT läuft das Geschäft mit Käse wie geschmiert. Vor allem beim Raclettekäse ist eine deutliche Steigerung festzustellen.» ANDREAS HINTERBERGER



ANDREAS HINTERBERGER beim Geruchstest. Die sensorische Kontrolle ist wichtiger Bestandteil der Qualitätsprüfung.



günstigt; der Käse erhält einen speziellen Charakter. Bereits seit mehreren Jahren sei der Rustico Nostrano beim Grossverteiler Coop gelistet und verkaufe sich landesweit ausserordentlich gut, fügt er an. «Die Rezeptur inklusive Markenrechte für diesen Käse konnten wir übernehmen und haben ihn weiterentwickelt.» Andreas Hinterberger spricht von einem «coolen» Produkt. Dass der Rustico Nostrano noch von Hand gepflegt wird, macht den Käse zu einer echten Spezialität. Dreimal pro Woche werden die Laibe gedreht. «Das ist unser Krafttraining», fügt er schmunzelnd an.

REGELMÄSSIG GEDREHT UND GESCHMIERT werden auch die 60 000 Käselaike in den beiden Reifelagern. Im grösseren Keller lagern die eckigen Raclettekäse und im kleineren Sän-tis Bergkäse, Kümmel Bergkäse, Gaiser Bergkäse, Kräuter Bergkäse, BIO-Senner und St. Galler Klosterkäse. Diese Arbeit übernehmen zwei Pflegeroboter: «Röbi junior» und «Röbi senior». In der Stunde bringen sie es auf eine Leistung von bis zu 600 Käse. Bedenkt man, dass jeder Laib zwei- bis dreimal pro Woche affinert werden muss, sind die beiden «Röbis» nahezu rund um die Uhr beschäftigt.

Bei der Planung des Neubaus hatte die betriebsinterne Energieoptimierung hohe Priorität. So erzeugt die Kälteanlage, welche

mit natürlichem, umweltverträglichem Propangas betrieben wird, Eiswasser von ein Grad Celsius, das für die Kühlung von Milch, Rahm, Butter, Molke und Salzwasser und für die Klimatisierung der Käselager verwendet wird. Die daraus entstehende Abwärme wird wieder als Prozesswärme verwendet. Es sei eine der modernsten Anlagen der Schweiz, ja sogar europaweit, betont Hinterberger. Im Obergeschoss befindet sich der Technikraum für Heizzentrale und Belüftung. Die Heizung soll in den nächsten Wochen über eine Wärmepumpe mit der Abwärme des Datenspeichercenters der St. Gallisch-Appenzellischen Kraftwerke SAK in der Nachbarliegenschaft verbunden werden, damit diese Abwärme auch wieder sinnvoll genutzt werden kann.

IM MOMENT LÄUFT das Geschäft mit Käse trotz Coronakrise im wahrsten Sinne des Wortes wie geschmiert. Zwar habe es bei der Hotellerie und im Cateringbereich einen Einbruch gegeben, dafür sei deutlich mehr Käse über den Ladentisch verkauft worden, fasst Andreas Hinterberger zusammen. «Vor allem beim Raclettekäse ist eine deutliche Steigerung festzustellen.» Für eine Kapazitätssteigerung hat Andreas Hinterberger bereits vorgeplant: Der eigentliche Produktionsraum ist so gross, dass eine zusätzliche Anlage eingebaut werden könnte. «Mit dieser Option soll sich aber die nächste Generation befassen.»