

# 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 Berg-Käserei 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 Sântis 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 Kühltanks, 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](http://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 und so weiter – 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 angeschafft, 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.

schon weit fortgeschritten war, entschied Hinterberger, eine eigene Butterei einzurichten. Der Platz dafür wurde mit einer Neuplanung geschaffen, und jetzt kann er die «Alpstein-Sennenbutter», 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 scherzhaft nennt.

Früher mussten die Laibe mit 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 Produktionsaison 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 die Raumkühlung verwendet wird. Ein zweites, gleich

grosses Becken ist als Reserve im Rohbau bereits erstellt.

Im Obergeschoss befinden sich Personalräume 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 Büttschwil  
Tel. +41 71 982 88 00  
info@egliag.com  
www.egliag.com



**Steuerung und Automation  
Ihrer Produktionsanlagen**

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

**Herzliche Gratulation an Andreas Hinterberger für die  
Realisation seiner Vorzeigekäserei im Appenzellerland.**

**Wir durften die Wärmeverteilung realisieren – herzlichen  
Dank! – und empfehlen uns für weitere Projekte in der  
Lebensmittelbranche.**



Wir bringen  
**FREUDE**  
ins  
**GEBÄUDE**

9050 Appenzell  
Tel. 071 788 39 80  
wild-appenzell.ch

**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 Fertigteiltechnik
- + von Natur aus feucht und kühl

**NEUSCHWANDER**

- + geringe Energiekosten
- + ideal für naturgereifte Käse
- + Schmierroboter geeignet

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



Roland Wyss-Alterm

Die beiden Käselager bieten Platz für insgesamt 60 000 Laibe.

Appenzellischen Kraftwerke SAK gleich nebeneinander gebaut haben. Derzeit reicht diese Abwärme noch nicht aus, so dass die Gasheizung, die Hinterberger als Reserve hat einbauen lassen, vorläufig für die Heizung von Produktionsprozessen und Räumen verwendet wird.

Hinterberger verarbeitet aktuell etwa 10 Mio. Kilogramm Milch jährlich. So wie die Käserei jetzt eingerichtet worden ist, könnten bis zu 18 Mio. kg verar-

beitet werden, im Endausbau kann er theoretisch bis zu 36 Mio. Kilogramm verarbeiten. 10,8 Millionen Franken hat der gesamte Neubau gekostet. «Und das ohne jede Unterstützung von Bund oder Kanton», betont Hinterberger. Das ist ihm wichtig, denn Käserei-Projekte, die mit öffentlichen Geldern aufgebaut werden und dann traditionelle private Käsehersteller wie ihn konkurrenzieren, sind ihm ein Dorn im Auge.

**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 könne 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**



D E X O	<b>Industriebodenbeläge</b> <b>DEXO Bautenschutz</b> <b>Abdichtungen</b>
------------------	--

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

**Daniel Exer-Oberholzer**  
 Schönbühlstrasse 3  
 9032 Engelburg  
 Tel. 071 244 28 70  
 Mobile 079 889 88 23  
 d.alex@gnx.ch

**Wir danken der Bauherrschaft für Ihren geschätzten Auftrag.**



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

kalt-ag.ch

