

KÄSEREI EYWEID / JUMI AG

REIFEKELLER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN



MILCHWIRTSCHAFT





Innovation, Nachhaltigkeit, Gourmetqualität – Mike Glaser (mittleres Bild rechts) ist mit Vater Urs und Bruder Christoph Käseproduzent in der 7. Generation. Er vermarktet die Eyweid-Spezialitäten gemeinsam mit Partner Jürg Wyss (mittleres Bild links) in der Jumi AG.

Alte Traditionsqualität in neuer Halle

Ihr Vorzeigebetrieb im Emmental spiegelt das Wertebewusstsein der Schweizer Käseerei Eyweid wider

Kennen Sie den Cironé? Sollten Sie aber – falls Sie ein Feinschmecker sind. Dieser Schweizer Hartkäse, in der Konsistenz fest und etwas bröckelig, hat einen kräftigen, nussigen und karamelligen Geschmack. Er reift mindestens zwei Jahre und ist nicht nur in Gourmet-Tempeln wie im Grand Hotel Jungfrau, sondern auch in ausgesuchten Delikatess-Geschäften von Bern bis London und Wien begehrt. Hergestellt wird er von den Käser-Koryphäen Urs, Christoph und Mike Glaser, also von der Eyweid AG aus dem Emmental im Kanton Bern.

Vater Urs und seine beiden Söhne üben ihre Profession bereits in der 6. bzw. 7. Generation aus und bekleiden mit Leidenschaft die kreative Führungsrolle in der Käseerei Eyweid AG, einem Zusammenschluss der traditionsreichen Käsefamilie mit über 50 Landwirten aus fünf benachbarten Dörfern. Vermarktet werden die Käsespezialitäten von der Jumi AG, die Mike Glaser, der „verrückteste Käser der Schweiz“ (so der Schweizer Rundfunk), gemeinsam mit seinem Partner Jürg Wyss 2005 gründet hat.

20 Käse-Kreationen gleichzeitig

Aus zehn nicht mehr zeitgemäßen Standorten für die Pflege und Klimatisierung der Käsereifung in über 30 Keller-Räumen wurde nach langwieriger Standortsuche Ende 2014 die hochmoderne, neue Eyweid-Zentrale in Zäziwil. Alle Beteiligten sehnten die beeindruckende und im Sommer 2015 offiziell in Betrieb genommene Produktions- und Lagerstätte herbei. Schließlich wird hier an 365 Tagen im Jahr gearbeitet. Und es geht dabei

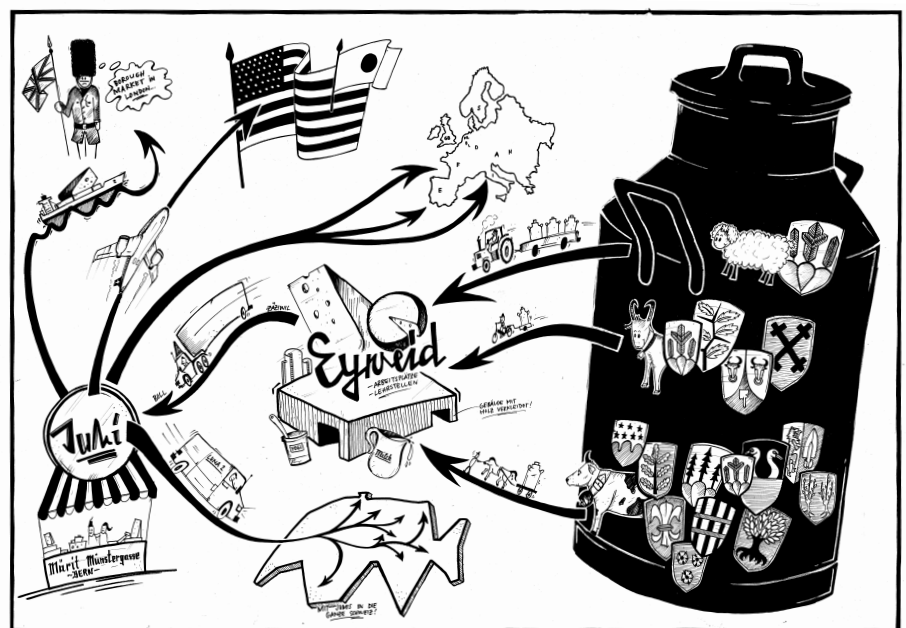
nicht nur um Emmentaler, sondern auch um 20 völlig unterschiedliche Eigenkreationen – gleichzeitig!

Die Eckdaten des ökologischen Vorzeigebetriebes: das fast quadratische Gebäude (45 x 57 m) ist von einer warmen, natürlichen Holzfassade ummantelt. Es beherbergt alle Einrichtungen für die Produktion, die Reifekeller, die Büros, die Lagerflächen und einen eigenen Verkaufsraum. In einem Nebengebäude befinden sich Schnitzelheizung und Schnitzellager, Abwasser-Neutralisation und Werkstatt. Eine Photovoltaik-

anlage auf dem flachen Dach produziert den eigenen Strom. Die Wärmerückgewinnungsanlage erhitzt das benötigte Verbrauchs- und Prozess-Wasser auf 60 Grad, die Schnitzelheizung erledigt den Rest bis auf 90 Grad.

Sechs Reifekeller für alle Anforderungen

Die stets nach vorne gewandten Glausers setzen auch bei der Kühlung auf das innovativste System am Markt, HACIS® XP von PGH. Die High-Tech-Anlagen aus Bayreuth klimatisieren fünf Reifekeller konstant ganz ohne



Die Käseerei Eyweid ist ein Zusammenschluss der Hersteller-Familie Glaser und mehrerer Landwirte aus benachbarten Dörfern. Vermarktet werden die Käsespezialitäten von der Jumi AG.

Kanäle oder Schläuche. Sie sind zuverlässig, wartungsarm und senken zudem die Kosten für Investition und Unterhalt.

Neben dem Großschmiekeller (785 qm) gibt es noch einen Spezialkeller mit halbtrockenem Klima für die Cironé-Reifung. Die kleineren Keller werden auch für die Komposition neuer Geschmacksrichtungen genutzt. Viele Spitzenkäse-Sorten produzieren die Mitarbeiter in Zäziwil permanent. Neben dem Cironé gehören dazu ein weiterer Hartkäse (Schlossberger), der Halbhartkäse Appenberger und die Weichkäse La Bouse, Crème de Chèvre und Capriflocon. Die Reifezeiten umfassen das breite Spektrum von minimal vier Wochen (Weichkäse) bis maximal drei Jahre (Hartkäse).

Melkwarmer Rohmilch von 860 Kühen

Gut 50 Landwirte aus der Umgebung im Emmental liefern täglich die melkwarmer Rohmilch von etwa 860 Kühen an. Jeder Landwirt hat nur so viele Tiere, wie er selbst ernähren kann – umgerechnet heißt das zwischen 15 und 20 Kühe pro Hof. Die Milch stammt aus reinen Heubetrieben. Auf keinem Anwesen darf ein Silo sein, Verän-



In Zäziwil werden permanent Spitzenkäse-Sorten produziert, darunter Spezialitäten wie der Cironé, der in Delikatess-Geschäften und Gourmet-Tempeln heiß begehrt ist.



Die stets nach vorne gewandten Glausers setzen auch bei der Kühlung auf das innovativste System am Markt, HACIS® XP von PGH. Die High-Tech-Anlagen klimatisieren fünf Reifekeller konstant ganz ohne Kanäle oder Schläuche.

derung der Buttersäure-Bakterien wäre die Folge. Die Käse-Produktion verlangt eine tägliche Anpassung an die natürlichen Gegebenheiten: Faktoren wie Jahreszeit, Wetter, Bakterien und Höhenmeter bestimmen letztlich das Aroma der Käsespezialitäten.

Kreativität statt Quantität

So sehen sich die 20 Mitarbeiter der Käseerei Eyweid im übertragenen Sinn weniger als Hersteller von Swatch-Uhren, sondern vielleicht eher als filigrane Produzenten von Schweizer Chronometern. Ihre Spezialitäten findet man denn auch nicht beim Discounter. „Handelsketten sind unsere Sache nicht“, verraten die traditionsbewussten Käser aus dem Emmental. „Mit der Massenproduktion würden wir unseren Stolz verkaufen. Wir stehen auf Qualität statt Quantität, und wir kreieren immer neue, raffinierte Käsesorten.“

Tradition und Moderne

Davon kann sich auch jeder Endkunde selbst überzeugen. Einmal im Monat können Besucher in Zäziwil bei einer kräftezehrenden

Handarbeit zusehen und sogar mitmachen: sie stellen dann „Füürwagenchäs“ (Füürwagen = ein mit Holz beheizter Feuerwagen) genauso her, wie es um 1900 geschah. Initiator Urs Glauser: „Wir möchten die Menschen für unsere Produkte sensibilisieren und sie mit unserer alten Kultur bekannt machen.“ Was sich daraus an Ungewöhnlichem und Herausragendem entwickelt hat, sehen, riechen und schmecken die Kunden anschließend genüsslich im hauseigenen Käseladen mit all den aktuellen Eyweid-Spezialitäten. Zu ihnen gehört – wie soll es anders sein – natürlich auch der Cironé...



INNOVATIVE INGENIEURLEISTUNGEN



www.pgh.de

Wir bieten bei Sanierung und Neubau von Betriebs- und Produktionsstätten umfassendes Know-how in allen Gewerken der Gebäudetechnik. Ein Schwerpunkt liegt in der Lüftungs- und Klimatechnik für Unternehmen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie.

KÄSEREI EYWEID JUMI AG, ZÄZIWI

ÖKOLOGISCHER VORZEIGEBETRIEB MIT
INNOVATIVEM KLIMASYSTEM HACIS® XP VON PGH



KUNDENSTIMME KÄSEREI EYWEID

Mike Glauser hat den Neubau der Käseerei Eyweid koordiniert:

„Unsere neue Käseerei verfügt über sechs Reifekeller mit völlig unterschiedlichen Anforderungen an die Parameter. Seit Ende 2014 werden hier gleichzeitig Hart-, Halbhart- und Weichkäse gepflegt.“

Wir haben uns für HACIS® XP entschieden, weil wir andere Kühlsysteme für anfälliger halten und sie mehr Wartung benötigen. Beeindruckt hat mich, dass die High-Tech-Anlagen in allen Kellern sofort auf den Punkt funktionierten, hier hätte ich mit längeren Einrichtungsphasen gerechnet. Das PGH-Team ist topfit! Ich würde mich jederzeit wieder dafür entscheiden.“

ANFORDERUNGEN

- Optimale Reifebedingungen im Produktionsumfeld bei täglich notwendiger Anpassung an Qualitätsparameter wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzusammensetzung
- Verzicht auf Luftschläuche oder -kanäle in den Reife- und Produktionsräumen
- Einwandfreie Hygiene und problemlose Reinigung des Systems
- Hohes Maß an Energieeffizienz

ERGEBNIS

- Intelligente Kontrolle aller Klimafaktoren in einem zentralen System
- Konstant hohe Produktqualität durch optimale Reifebedingungen hinsichtlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzusammensetzung in allen Bereichen der Räume
- Optimale Hygiene durch einfache und automatische Reinigung der kanallosen Anlage
- Energie-, kosten- und platzsparende Lösung

DATEN & FAKTEN

Kundenauftrag:

Projektierung, Koordination und Ausführung der Lüftungs- und Klimatechnik in fünf Reifekellern der hochmodernen Käseproduktions- und Lagerstätte im Rahmen eines Neubaus.

Funktionsweise Reifetechnologie:

- Fünf Reiferäume werden unter Verzicht auf hygienisch bedenkliche Lüftungskanäle mit Hilfe des HACIS® XP-Systems konstant und gemäß strenger Vorgaben klimatisiert. Die individuelle Anordnung, Ausrichtung und Leistung der Geräte ist auf die speziellen Gegebenheiten beim Kunden abgestimmt. Das Ergebnis sind optimale Reifebedingungen, je nach Raumbeschaffenheit, Produkt und Qualitätsanspruch.
- Die neue Reifetechnologie bietet energetische und wirtschaftliche Vorteile. Die automatische Reinigung vermeidet Stillstand in der Produktion und spart Betriebskosten.

Lagerkapazität:

470 Tonnen

Realisierung Gesamtprojekt:

2014