



Neuer Produktionsraum neben der bestehenden Käserei: Darin befinden sich zwei neue Käsekessi, Lagerräume, Dusche und Garderobe für die Angestellten.

Bilder Daniel Fuchs

# Käserei ist für Zukunft gewappnet

**MELCHNAU** 4 Millionen Franken hat die Käsereigenossenschaft investiert und damit die Kapazitäten verdoppelt. Jetzt können bis zu 10 Millionen Liter Milch jährlich zu Emmentaler verarbeitet werden.

Seit drei Wochen ist der neue Produktionsraum der Käserei Melchnau in Betrieb. «Wir sind gut gestartet», sagt Hansjörg Trösch, der die Käserei leitet. Die Anlage müsse sich aber nun auch bewähren. Ein Aus- beziehungsweise Umbau wurde nötig, da die bisherige Anlage in die Jahre gekommen war und zudem an ihre Kapazitätsgrenzen stiess.

## Grössere Kapazitäten

Deshalb wurde an die Käserei ein neuer Produktionsraum angebaut. Darin befinden sich die zwei neuen Kupferkessi, die das alte, 6000 Liter fassende Kessi ersetzen. Der Fachmann spricht von Käsefertiger. Die beiden neuen Gefässe fassen 10 000 und 12 000 Liter. Bis zu 10 Millionen Liter Milch können nun pro Jahr zu Emmentaler verarbeitet werden, das entspricht fast einer Verdoppelung der ehemaligen Kapazitäten. In dem Neubau befindet sich zudem ein Teil des Käselagers, das im Zuge der Bauarbeiten ebenfalls vergrössert wurde.

In den alten Räumen, die umgebaut wurden, befinden sich die Milchannahmestelle, ein Labor, eine Anlage zur Milchbehandlung und die Kühlräume.

Im alten Teil der Käserei werden die Spezialitäten produziert. Dazu gehören Joghurt, Quark, Ziger und verschiedene Halbhartkäse. Durch den Umbau könne er nun die vierfache Menge an Spezialitäten produzieren, sagt Hansjörg Trösch. Das Ziel sei nun, mit diesen Produkten in den Grosshandel einzusteigen.

## Idee musste reifen

Die Idee für den Umbau besteht bereits seit längerem. Das Projekt musste aber zuerst einige Hürden nehmen. So scheiterte es zum Beispiel an der Generalversammlung der Käsereigenossenschaft im Herbst 2012. Dass es etwas länger gedauert hat, bis es zur Umsetzung kam, liege daran, dass die Idee in den Köpfen der Menschen reifen musste, erklärt

der Sekretär der Genossenschaft, Peter Leuenberger. Für die Genossenschafter, die mit dem Privatvermögen haften, bestehe eben immer ein Restrisiko. An der Generalversammlung im Frühling 2013 bewilligten die Genossenschafter dann schliesslich die Finanzierung des Projekts. Im Herbst des gleichen Jahres konnte bereits mit den Arbeiten begonnen werden.

## Nur ein kurzer Unterbruch

Während der Bauzeit habe es keine grösseren Probleme gegeben, sagt Christian Häusermann, Vertreter der Firma Kalt AG aus Lütisburg SG, die mit der Planung und Bauführung beauftragt wurde. Das genehmigte Budget von 4,1 Millionen Franken konnte daher eingehalten

werden. Nur während vier Monaten musste die Produktion des Käses wegen der Bauarbeiten unterbrochen werden. Im Vor-

## «Die Wertschöpfung im eigenen Dorf ist wichtig.»

Simon Duppenenthaler, Präsident der Käsereigenossenschaft

feld hatten die Käser den Emmentaler vorproduziert, sodass sie immer so viel Käse liefern konnten, wie sie dürfen. Diese Menge ist durch Kontingente geregelt, die die Sortenorganisation Emmentaler Switzerland vorgibt. Wegen dieser Einschränkung kann die Käserei

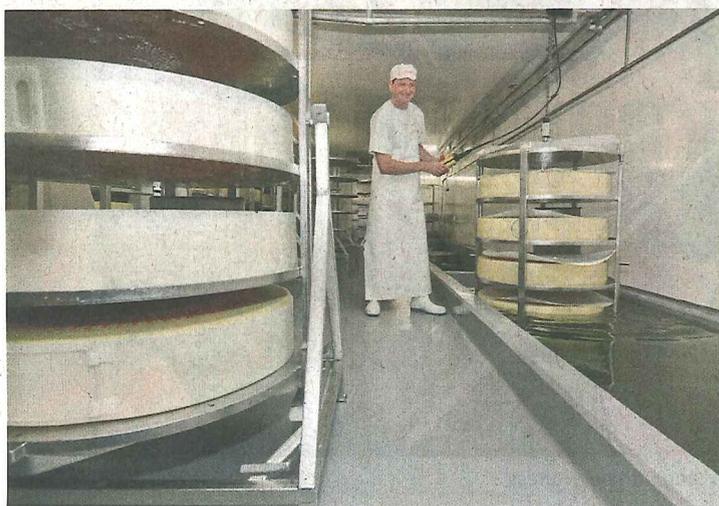
Melchnau zurzeit noch nicht alle gelieferte Milch selber verarbeiten. Ein Teil davon geht in die Industrie. Laut Hansjörg Trösch sei es jedoch das Ziel, in Zukunft alle Milch annehmen zu können.

## Stolz auf Käserei

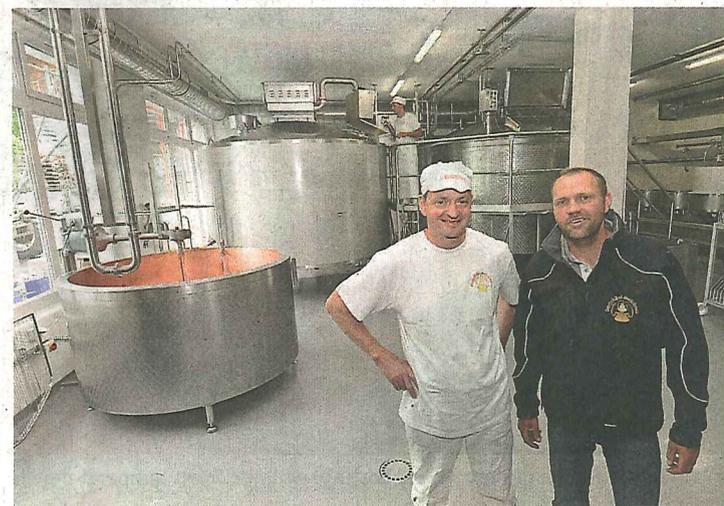
Nach den anfänglichen Schwierigkeiten und Bedenken, vor allem die Finanzierung betreffend, ist Simon Duppenenthaler, Präsident der Käsereigenossenschaft, stolz auf die neue Käserei. «Wir glauben an den Emmentalermarkt. Die Wertschöpfung im eigenen Dorf ist wichtig», begründet er die Investition in die Zukunft.

Deborah Rentsch

**Tage der offenen Tür** vom 12. bis am 14. September. Infos zur Käserei: [www.kaeserei-melchnau.ch](http://www.kaeserei-melchnau.ch)



Ein Bad für den Käse: Hansjörg Trösch lässt fünf Käselaike à 100 Kilogramm ins Salzwasser hinunter.



22 000 Liter passen in die neuen Kessi: Käser Hansjörg Trösch und Präsident Simon Duppenenthaler vor dem Herzstück der neuen Anlage.