Holz und Sonne für den Tête de Moine

Lange dauerte, es bis die Käserei im St. Immer-Tal neu gebaut wurde. Jetzt läuft die Milch seit drei Monaten in die Kessi, die riesigen Lager füllen sich – und die Sonne und die Jurawälder liefern Energie.

HANS PETER SCHNEIDER. «Bravo Harald und der ganzen Equipe!» Diese Gratulation steht an der Tür zur Milchannahme der neuen Fromagerie de la Suze in Corgémont, für die hohe Punktzahl von 19.5, die Harald Kämpf für seinen Tête de Moine erreichte. Dies ist nicht selbstverständlich, schliesslich wurden erst im Juni die ersten Käse in der neu gebauten Käserei produziert. Dass auf Anhieb in der ersten Taxation diese hohe Punktzahl erreicht wurde, dafür ist Kämpf dankbar. «Darauf kann aufgebaut werden», so der 48-jährige Käsermeister. Dennoch sei es eine tägliche Herausforderung, beim Käsen die Qualität zu erreichen und es müssten viele kleine Mosaiksteinchen ineinander passen.

Roboter-Feinjustierung

Das Verhältnis zwischen dem Käser und den Bauern in der Genossenschaft ist gut, die neue Käserei am Dorfeingang von Corgémont ist Anziehungspunkt für die Bauern. Diese kommen auch ausserhalb der Milchannahmezeiten in die Käserei, um zusammen mit dem Käser über dieses und jenes zu diskutieren. Dabei bildet der zentrale Gesprächsstoff, wie könnte es anders sein, die Käserei und deren Details in der Endphase des Innenausbaus oder den techni-



Harald Kämpf ist stolz auf die neuen Anlagen in der Käserei. (Film auf www.foodaktuell.ch) Harald Kämpf est fier des nouvelles installations de la fromagerie. (film sur www.foodaktuell.ch)

schen Einrichtungen. So zum Beispiel die neuen Roboter, bei denen Kämpf und sein Team die Feinjustierung vornehmen. Der eine der beiden Leu-Roboter ist mit den kleinen Tête de MoineLaiben gefordert. Doch Kämpf ist zuversichtlich, dass der Roboter bald ohne Störungen in Ruhe im grossen Keller arbeiten kann, wo gesamthaft 250 000 Laibe gelagert werden könnten. Der zweite Roboter ist mit den grösseren Laiben des «Erguels» beschäftigt. Dieser halbharte Käse wird seit Jahren von Kämpf produziert und wird unter anderem auch exportiert. Auch im grösseren Format wird der Hartkäse «Le Sauvage» produziert. «Solche Spezialitäten sind wichtig», sagt Kämpf. Denn das Tête de Moine-Lieferrecht von 3,2 Millionen Kilogramm Milch reicht nicht, um die ganze Milchmenge von 4,3 Millionen abzudecken. Jetzt werde noch ein Teil der Milch als Industriemilch verkauft, sagt Kämpf. Bis in zwei Jahren sollte dann aber die ganze Menge verkäst werden, so die Hoffnung der Käsereigenossenschaft.

Fusion

Die siebzehn Milchbauern und der Käser haben schon seit Jahren mit einem Neubau der Käserei geliebäugelt. Probleme mit dem Standort und mit der Finanzierung verzögerten jedoch das Projekt. «Die alte Käserei in Courtelary wurde nie umgebaut», sagt Kämpf. Und das seit deren Einweihung im Jahr 1966! So hät-

Anzeige

Ihr Spezialist für modernste Käsepress-Technik

Einschwemm- und Pressanlagen für Klein-, Mittel- und Spezialitätenbetriebe



BARONOKAS - BOLLSTRASSE RA - CH-389 WORS TILL +-H (504 000 TE-00 - BAX +-H (503) EIZ 05 04 BAROGRAMERICKI - WAYKSANERICKICH

GELAMATIC AG

Surseestrasse 55 6206 Neuenkirch

Tel. 041 468 05 50 Fax 041 468 05 51

Steuerung Fabrikation mit Prozessleitsystem inkl. Leistungsteil

Wir danken der Bauherrschaft für den sehr geschätzten Auftrag und wünschen einen guten Start und viel Erfolg.

Besuchen Sie unsere Homepage: www.gelamatic.ch

ten die Platz- und die technischen Verhältnisse überhaupt nicht mehr den heutigen Anforderungen entsprochen. Auch die Käserei im Nachbardorf Corgémont befand sich in einer ähnlichen Situation. So lag es nahe, zusammen ein neues Projekt zu wagen. Zu diesem Zweck fusionierten die zwei Käsereigenossenschaften von Courtelary und Corgémont- Sonceboz.

Alles auf einem Boden

Die Genossenschaft konnte sich auf die Standortsuche machen und wurde bald darauf mit der Gemeinde Corgémont handelseinig. So wurde Ende April 2015 mit bem Bau begonnen und im Frühling 2016 stand das Gebäude, das in einer Stahlkonstruktion mit Panelverkleidung gebaut wurde, auf einer Grundfläche von 1600 Quadratmetern – alles auf einem Boden, wie Kämpf stolz anfügt. Dabei sind die Reifekeller fünf Meter hoch. Die Produktionsräumlichkeiten, wo täglich 1200 «Mönchsköpfe» produziert werden, sind zweckmässig ausgelegt und werden von den beiden Kessi mit je 6300 Liter Inhalt der Presswanne und dem Fertiger dominiert. Eines der beiden Kessi konnte von Corgémont hergezügelt werden.

Achteinhalb Millionen

Die technischen Einrichtungen machten ungefähr die Hälfte der Investitionen von 8,5 Millionen Franken aus. Diese Investition der Käserei bedeutete für die Bauern als Genossenschafter einen Kraftakt. Die 4,5 Mio. Franken Bankkredite mussten gesprochen werden, nachdem die Eigenmittel und die kantonalen Investitionskredite (zinslos und à fonds perdu) ausgeschöpft waren. Ausserdem wurden der Genossenschaft 280 000 Franken von der Berghilfe zugespro-



Das Käselager umfasst 250 000 Laibe. • L'entrepôt de fromage peut contenir 250 000 meules.

chen. Dieser Betrag kam nur zustande, nachdem diese Organisation gesehen hatte, dass jeder Bauer auch selber investierte. Ausserdem war es eine Bedingung, dass die Gemeinde den ersten Schritt mit den Darlehen leisten musste.

Der Tête de Moine-Milchpreis

Harald Kämpf als Milchkäufer mietet das Gebäude nun von den Bauern. «Der Zins ist so ausgelegt, dass wir und die Bauern leben können», sagt Kämpf. Er rechnet mit einem ungefähren Umsatz von 5 Millionen Franken im ersten Jahr. Dabei erhalten die Bauern 83 Rappen pro Kilo Tête-de-Moine-Milch. Auch der Käsermeister muss mit den Banken geschäften, denn die Investitionen ins Käselager sind gross. Die beiden Verkaufsläden in Courtelary und Corgémont führt seine Frau. Der dort verkaufte

Käse sei auch der einzige direkt verkaufte. Der Rest wird über den Grosshandel verkauft. Bis im Oktober hält Kämpf auch noch Schweine, die dann an einen Bauern übergehen werden. Die anfallende Molke wird in der Tête de Moine-Käserei Spielhofer in der Umkehrosmose-Anlage eingedickt und weiter verkauft.

Solar und Schnitzel

Ein Augenmerk des Neubaus legten Kämpf und die Bauern auf die nachhaltige Energieversorgung. «Wir wollen nicht mit Energie aus dem Ausland heizen», so Kämpf. Schliesslich seien die Bergzüge des Juras reich bewaldet. So war es klar, dass das Gebäude mit ungefähr 530 m³ Schnitzel pro Jahr beheizt wird. Auch wenn dadurch höhere Investitionen fällig wurden als bei einer Ölheizung, vor allem, weil die Schnit-

Anzeig





installations frigari ligace. | Climathactics | Pompes à skalaur |

Deltafraid Stal | 1634 La Backe | www.deltafraid.cl Tel. 020 419 26 17 | Martil 079 506 00 70

Kennzahlen

Käserei: De la Suze in Corgémont Genossenschaft: De la Combe du Bez (Courtelary, Corgémont und Sonceboz)

Milchmenge: 4,3 Mio. kg

Tdm-Lieferrecht: 3 Mio. (umgerechnet Milchmenge)

Bauern: 17 Genossenschafter (Einzelkontingente von 100000 bis über 700000 kg Milch)
Bausumme: 8.5 Mio. Franken

Finanzierung: eigene Mittel, Bankkredite, Kanton/Gemeinde: IK + à fonds perdue, Berghilfe

zelheizung träger arbeitet und dadurch ein Heisswassertank von 17 000 Liter eingebaut werden musste, in dem das Wasser auf 90 Grad aufgeheizt wird und der als Pufferspeicher dient. Die CO2-Bilanz bessert auch die Photovoltaikanlage auf. Das Dach ist mit 1400 Quadratmeter Panels belegt. Dort sollen pro Jahr 250 Megawattstunden Strom erzeugt werden. In den ersten drei Monaten Betriebszeit seien nun aber schon 100 Megawattstunden produziert worden, sagt Kämpf. Die Prozesse der Käserei würden nun auf die Energieproduktion ausgelegt. So werde zum Beispiel das Eiswasser am Nachmittag produziert und nicht mehr mit Nachtstrom. «Das Wichtigste ist die Nachhaltigkeit unserer Produkte», sagt Kämpf. Dies passe zur Authentizität des Naturproduktes Tête de Moine. Da ist es auch nicht schlimm, wenn im Keller die Laibe des «Mönchskopfes» nicht alle in gleicher Höhe auf den Gestellen aufragen. «Dies ist nicht möglich und auch nicht erwünscht», sagt Kämpf. Schliesslich sei der Tête de Moine aus Rohmilch kein Pastmilchprodukt, das auch einfach durch eine Maschine produziert werden könnte. Und der Käsermeister hält fest: «Bei unseren Premiumprodukten ist noch Handwerk gefragt, das braucht Gefühl für die Materie, die lebendig ist».

hanspeter.schneider@rubmedia.ch

Unternehmer

Hostettler, Belp, Baminox, Worb, Leu, Uetendorf, (Roboter), Delta froid, La Roche, Allotherm AG, Gwatt, Riedo Düdingen, Raboud SA, Martigny, Gelamatic AG, (Siemens) Neuenkirch und weitere Unternehmen der Region.

Nouvelle fromagerie à Corgémont

Il a fallu beaucoup de patience pour voir se construire une nouvelle fromagerie à Corgémont. Depuis trois mois, les agriculteurs peuvent livrer leur lait et les entrepôts se remplissent.

HANS PETER SCHNEIDER. «Bravo Harald et tout l'équipe!» Ces félicitations sont affichées sur la porte du local de réception du lait de la nouvelle fromagerie de la Suze à Corgémont, suite à la note de 19,5 obtenue par Harald Kämpf pour sa Tête de Moine. Les premiers fromages ont été produits en juin dans les nouveaux locaux. Pour

le maître fromager, âgé de 48 ans, il s'agit d'un résultat prometteur, bien que la production d'une qualité constante représente un défi quotidien.

Les nouveaux locaux sont équipés de robots Leu, dont les réglages doivent encore être affinés par le fromager et son équipe. L'un des deux appareils s'occupe des petites meules

de Tête de Moine, qui lui donnent du fil à retordre. Harald Kämpf est malgré tout confiant: l'appareil devrait bientôt parvenir à travailler sans pannes dans la grande cave, qui peut accueillir quelque 250 000 meules. Le deuxième robot s'occupe des plus grandes meules de fromage «Erguels». Harald Kämpf produit ce fromage à pâte mi-dure depuis des années, une spécialité qu'il exporte également. S'y ajoutent les meules de fromage à pâte dure «Le Sauvage», de grand format également. «De telles spécialités sont importantes», affirme le maître fromager. En effet, le droit de livraison de Tête de Moine de 3,2 millions de kilos de lait ne suffit pas à couvrir la quantité totale de lait de 4,3 millions. Actuellement, une partie du lait

Anzeige



Spinicitain dans la domaine de la construction mitalique, elle est divisie en 4 départements.

Construction en scier
Construction en scierion
Construction en scierion
Construction en scierion
Construction en plainie de la construction de françaire.

CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES

O Maltane Maltane (Construction de la construction de la co

hm de Levent 181, C.P. 804, 1820 histógry 1 Tál. 027 / 722 20 M., Fax 027 / 722 24 M. e-mái rakoul rafáthurán.ch

BrauBeviale 2016

Raw Materials | Technologies | Logistics | Marketing

Nümberg, Germany | 8. - 10. November



L'approvisionnement énergétique de la nouvelle fromagerie repose sur l'utilisation du bois et du soleil.

Die Energieversorgung der neuen Käserei basiert auf Holz und der Sonne.

est encore vendue à l'industrie. D'ici deux ans toutefois, la quantité totale devrait être transformée en fromage.

Fusion et réorganisation

Les 17 producteurs de lait de la coopérative et le fromager rêvaient depuis longtemps d'une nouvelle fromagerie. Des problèmes d'emplacement et de financement ont toutefois ralenti le projet. «L'ancienne fromagerie de Courtelary n'a jamais été transformée», raconte Harald Kämpf. Lorsqu'on sait qu'elle fut inaugurée en 1966, il n'est pas difficile d'imaginer que les installations techniques et la place disponible ne répondaient plus du tout aux exigences actuelles. La fromagerie de Corgémont, le village voisin, se trouvait dans une situation similaire. Le moment était donc bien choisi pour lancer un nouveau projet. Les deux coopératives fromagères ont alors décidé de fusionner. Un nouvel emplacement fut trouvé à Corgémont et les travaux purent commencer en avril 2015. Au printemps 2016, le nouveau bâtiment était terminé: la construction en acier, habillée de panneaux, est posée sur une surface de 1600 mètres carrés. Les caves de maturation ont une hauteur de plafond de 5 mètres. Les locaux de production, où 1200 Têtes de Moine sont produites chaque jour, sont aménagés de manière fonctionnelle.

Lourd investissement

Les installations techniques représentent environ la moitié de l'investissement de 8,5 millions de francs. Pour les agriculteurs membres de la coopérative, une telle dépense ne va pas de soi. Les fonds propres et les crédits d'investissement cantonaux (sans intérêts et à fonds perdus) ont dû être complétés de crédits bancaires à hauteur de 4,5 millions.

Acheteur du lait, Harald Kämpf loue désormais le bâtiment aux agriculteurs. «Le loyer est calculé pour permettre à la fromagerie comme aux agriculteurs de vivre», dit-il. Il s'attend à un chiffre d'affaires d'environ 5 millions de francs la première année. Les agriculteurs reçoivent 83 centimes par kilo de lait pour la Tête de Moine. Le maître fromager doit lui aussi négocier avec les banques, les investissements dans l'entrepôt de fromages étant considérables.

Le fromage vendu dans les deux magasins de Courtelary et Corgémont, gérés par son épouse, est le seul écoulé directement. Le reste est distribué par l'intermédiaire du commerce de gros.

Le bâtiment fait la part belle aux énergies renouvelables: implanté dans une région forestière, il est chauffé au moyen de pellets. S'y ajoute une installation photovoltaïque de 1400 mètres carrés sur le toit, capable de produire 250 MW d'électricité par an. hanspeter.schneider@rubmedia.ch



MACHT FREUDE, BRINGT IDEEN,

Erleben Sie Neuhalten um Tremis in einer familiker: Arbeitsetnoophike beim Branchenhighlight der Jahres. Entwickeln Sie kreetter bieen für des Hersteilen, Aktüllen und Vermarkten von Getränben – nund 1.100 Ausstaller erwarten Sie zum Gespräch über Innovettes Technologien und durchdechte Lissungen.

Williamson debated brouberlate de

fait plaisir. Donne des idées.

Décuvez les nouveautés et les tendances dans une umblance de tracell convidele less de l'évérement phero de l'armée. Trauvez des idées créatives pour le fabrication, le remplissage et le commercialisation des lectrons. Environ 1 100 expensates vous attendent pour d'aloguer une vous sur les innovations technologiques et les salutions intelligentes.

Blanvarus e à la mairen o 1 brasionisie de

Information | Informations: Handsiderumer Pertschland-Schredt: Crembre de Commerce Alexangue-Paisse T + 41 (8)44 253 61 75 | cellestre | jessighandsiderumer-d-chuth

