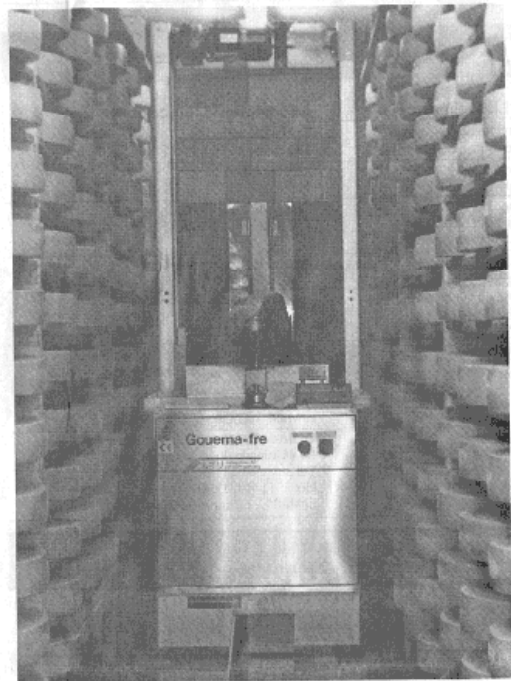


Drei Käser teilen sich einen Keller

Von *Christine Caron-Wickli*. Drei Freiburger Käser haben letztes Jahr die Handelfirma Macheret SA gekauft. Zur AG gehört ein Keller, der Platz für 6700 Gruyère-Laibe bietet.



Der vollautomatische Käseroboter pflegt rund 100 Gruyère-Laibe in der Stunde.

Die drei Freiburger Käsermeister und Milchkäufer Alexandre Guex, Châtonnaye (Jahresproduktion Gruyère: 225 t), Yvan Aeby, Bühl-Plaffeien (200 t) und Jean-Paul Clerc, Corserey (84 t) kauften 1998 die Macheret SA. Zur SA gehören unter anderem 4% der Aktien der Vache-tin fribourgeois SA (Vafsa) und ein Käsekeller in Villars-sur-Glâne FR. Im vergangenen Frühling begannen die Umbau- und Erneuerungsarbeiten. Der neu eingerichtete Reifungskeller wird Platz für 6700 Laibe Gruyère bieten.

Näher am Markt

«Unsere Grundprobleme waren das Platz-Manko und die hohen Vorführungskosten, die für meine Käsemenge rund 50 000 Franken pro Jahr betragen», erläutert Aeby den Entscheid, die Macheret SA zu übernehmen. Der Käsekeller biete die Möglichkeit, die Käse länger und im Extremfall bis maximal 8 Monate ausreifen zu lassen. «In der Gruyère-Markt angespannt, können wir die Käse länger behalten und somit flexibler auf die Marktvhältnisse reagieren.»

«Den Gewinn aus unserem Betrieb in ein Arbeitsinstrument investieren», führt Clerc einen weiteren entscheidenden Punkt für den Kauf der SA auf. Clerc eröffnet sich so eine Möglichkeit, seine Zukunft als Milchkäufer auf einer anderen Ebene abzustichern.

Nach rund sechs Wochen gelangt der Gruyère der drei Käseereien in den Käsekeller nach Villars-sur-Glâne. Den Hintransport organisiert jeder Käser selber. Er erfolgt in klimatisierten Lastwagen. Aeby weist auf den günstigsten Standort des Kellers hin. Er befindet sich im AOC-

Ursprungsgebiet des Gruyères. Villars-sur-Glâne liegt in der Agglomeration der Stadt Freiburg, in nächster Nähe von Bahn und Autobahn. Aeby: «Mit dem Keller können wir den Käsern der Region eine interessante Lösung anbieten.»

Roboter pflegt Käse

Die im Frühling 1999 begonnenen Umbau- und Erneuerungsarbeiten dauern noch bis in nächsten Februar. Die lange Bauzeit lässt sich auf die grosse Eigenleistung der drei Milchkäufer zurückführen. Dazu gehört unter anderem die gesamte Bauführung. Die Baukosten – dazu gehören auch die technischen Einrichtungen ohne Roboter – betragen 300 000 Franken. Der alte, nicht QS-konforme Keller wurde vollständig ausgeböhlt und neue Böden und Wände erstellt. Der umgestellte Keller weist sechs Gänge von 30 m Länge auf, was rationelles Arbeiten erlaubt. Auch die technischen Einrichtungen wurden gesamtheitlich erneuert. Für die Lagerung der Käse entschieden sich die Käser für Holzgestelle. Sie sind mit einer speziellen Unterlage versehen, die kein Wasser aufzieht. Aeby bezeichnet die Holzgestelle als «preislich sehr günstig und jenen aus Beton ebenbürtig». Kernstück der neuen Installationen ist der vollautomatische Käsepflegeroboter, der weitere 300 000 Franken kostete. Der Roboter hat eine Arbeitsleistung von rund 100 Laibe pro Stunde. Seit rund einem Monat ist er an der Arbeit. Ganz ohne menschliches Zutun geht es nicht. Im voll belegten Keller arbeiteten früher vier Arbeitskräfte; in Zukunft wird ein qualifizierter Arbeiter genügen.

Die Inserate finden Sie auf Seite 10.