



Bio-Schaukäserei Wiggensbach treibt energieeffiziente Käseherstellung voran

Allgäuer Unternehmen erschließt weitere regenerative Quellen und plant den Ausbau der PV-Anlagen

Wiggensbach (dk). Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach treibt ihre energieeffiziente und biologische Käseherstellung voran. Nach der Inbetriebnahme des neuen Ziegel-Reifekellers und der Pellet-Heizzentrale 2017 sollen mittelfristig weitere regenerative Energiequellen erschlossen und ausgebaut werden. Im Visier hat der kürzlich mit einem Umweltpreis ausgezeichnete Allgäuer Hersteller von Heumilch-Bio-Käse die Erweiterung seiner Photovoltaikanlagen um zusätzliche 25 Kilowatt (kW). Derzeit sind 75 „Kilowatt peak“ (Kwp/Leistung einer Photovoltaikanlage unter genormten Bedingungen) auf den Dächern der Käserei installiert. Mit einer Eigenstromanlage für die Eiswasseranlage soll künftig noch mehr Ökostrom unmittelbar am Firmenstandort Wiggensbach produziert werden. Den zusätzlich benötigten Strom bezieht das Unternehmen aus regenerativen Quellen des regionalen Energieversorgers Allgäuer Überlandwerke.

Wärme bezieht das Unternehmen bereits jetzt zu 100 Prozent aus regenerativen Energiequellen. Dreiviertel davon über die neue Heizzentrale, die eine Wärmeleistung von 350 Kilowatt (kW) hat und so ausgelegt ist, dass sie mehrere Haushalte mit Wärme versorgen könnte. Weitere 25 Prozent kommen aus der Wärmerückgewinnung des Kühlprozesses bei der Käseherstellung.

Die Betriebsgenossenschaft aus 17 Bio-Landwirten, die 2018 nach aktueller Prognose vier Millionen Liter reine Heumilch und daraus etwa 400 Tonnen Käse in Eigenregie herstellen wird, will mit energieeffizienten und umweltbewussten Arbeitsabläufen auch in Zukunft nachhaltig ihre Betriebskosten senken.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
www.schaukaeserei-wiggensbach.de



„Eine Energieeffiziente Produktion gibt uns mittel- bis langfristig Spielraum für neue Investitionen, den Erhalt und Ausbau des Betriebes sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen“, sagt Franz Berchtold, Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach.

Dass der beschrittene Weg der richtige ist, unterstrich die erfolgreiche Teilnahme der Bio-Schaukäserei Wiggensbach am Wettbewerb „Energiezukunft Allgäu“, die die Allgäu GmbH und das Energie- und Umweltzentrums Allgäu (eza) ausgerufen hatten: Die Wiggensbacher Käseprofis wurden für den Bau des neuen Ziegelkellers ausgezeichnet. Der Energieaufwand in dem Naturgewölbe zur Käsereifung ist im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen wesentlich geringer.

Im Kern hob die Fachjury bei der Preisverleihung die Herstellung von Bio-Käse bei einem besonders geringem Energieaufwand und gleichbleibenden Raumtemperaturen von 10,5 bis 12 Grad Celsius hervor. Der monatliche Stromverbrauch für den Reifekeller der Bio-Schaukäserei Wiggensbach beträgt aktuell 2.000 Kilowattstunden. „Viel weniger ist kaum möglich“, sagt Franz Berchtold.

Zur derzeit guten Energiebilanz der Bio-Schaukäserei Wiggensbach trägt auch die Wärmerückgewinnung bei. Basis dafür ist die firmeneigene Eiswasseranlage, über die die Bio-Schaukäserei Wiggensbach Kälte zur Kühlung produziert. Mit der Kälte, die in Form von Eiswasser produziert wird, kühlt das Allgäuer Unternehmen in der Produktionsstätte aktuell das Salzbad, die Kühlräume sowie die Molke, die bei der Käseherstellung entsteht. Da die Molke weiterverkauft wird, ist Eile geboten: „Wir müssen die Molke unmittelbar nach dem Käsen von etwa 35 Grad Ausgangstemperatur auf 5 Grad herunterkühlen. Im Anschluss wird die Molke entstaubt, entfettet und gekühlt zwischengelagert“, sagt Franz Berchtold. Eine Kühlung des neuen Ziegelgewölbes ist momentan nicht nötig – da sich der Reifekeller weitestgehend selbst klimatisiert.

Die Eiswasseranlage der Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist zugleich Ausgangsbasis für das firmeneigene Wärmerückgewinnungssystem des Allgäuer Unternehmens. „Die Wärme, die quasi als Abfallprodukt unseres Kühlprozesses entsteht, speichern wir in einem großen Pufferspeicher, der ein Fassungsvermögen von mehr als 11.000 Liter hat. So gelingt es uns, die 5.000 bis 6.000 Liter Wasser, die in der Produktion täglich benötigt werden, über dieses System auf rund 55 Grad zu erwärmen“, sagt Franz Berchtold. Es wäre zusätzlich sogar möglich, mit der anfallenden Wärme das Ziegelgewölbe zu beheizen. „Aktuell haben wir sogar einen Wärmeüberschuss“, sagt Franz Berchtold.

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
www.schaukaeserei-wiggensbach.de



Mediendownload

Presstext, Pressefotos und Medieneinladung

www.denkinger-pr.de/blog-news/bio-schaukaeserei-wiggensbach-stellt-kaese-energieeffizient-her

Bildunterschriften:

energieeffizienz_01.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach treibt ihre energieeffiziente und biologische Käseherstellung voran und plant in diesem Zusammenhang den Ausbau der Photovoltaikanlagen um zusätzliche 25 Kilowatt (kW). Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

energieeffizienz_02.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach treibt ihre energieeffiziente, stromsparende und biologische Käseherstellung voran. Mit einer Eigenstromanlage für die Eiswasseranlage soll künftig noch mehr Ökostrom unmittelbar am Firmenstandort Wiggensbach produziert werden. Foto: fotolia.de/Gerhard Seybert

energieeffizienz_03.jpg + energieeffizienz_04.jpg

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach benötigt in der Produktion täglich 5.000 bis 6.000 Liter Wasser. Die Erwärmung erfolgt dabei über das firmeneigene Wärmerückgewinnungssystem. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

energieeffizienz_05.jpg

Der Energieaufwand in dem 2017 fertiggestellten Naturgewölbe zur Käsereifung ist im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen wesentlich geringer. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

energieeffizienz_06.jpg

Für die Inbetriebnahme eines Ziegelkellers zur Käsereifung wurde die Bio-Schaukäserei Wiggensbach im Rahmen des Wettbewerbs „Energiezukunft Allgäu“ ausgezeichnet. Der Energieaufwand in dem Naturgewölbe zur Käsereifung ist im Vergleich zur künstlich erzeugten Vollklimatisierung in sterilen Reiferäumen wesentlich geringer. Auf dem Foto nehmen Bio-Schaukäserei-Geschäftsführer Franz Berchtold (Mitte) und -Betriebsleiter Robert Röhrle (rechts) die Auszeichnung entgegen. Links ist der Oberallgäuer Landrat Anton Klotz zu sehen. Foto: Energie- und Umweltzentrum Allgäu (eza!)

energieeffizienz_07.jpg

So lecker sieht energieeffiziente Käseherstellung aus. Für den „Kräftigen“ aus der Reihe „Allgäuer Glücksmomente“ wurde die Bio-Schaukäserei Wiggensbach Anfang des Jahres im Rahmen des Wettbewerbs „Bayerns bester Bio-Käse“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9
87487 Wiggensbach
info@schaukaeserei-wiggensbach.de
www.schaukaeserei-wiggensbach.de



Kontakte:

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9, 87487 Wiggensbach

Telefon: +49 8370 921010

Fax: +49 8370 921011

E-Mail: info@schaukaeserei-wiggensbach.de

Internet: www.schaukaeserei-wiggensbach.de

Facebook: <https://www.facebook.com/Bio.Schaukaeserei.Wiggensbach>

Ansprechpartner: Franz Berchtold und Jakob Zeller (Geschäftsführer)

Für Medien

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

Fax: +49 8331 96698-48

E-Mail: redaktion@denkinger-pr.de

Internet: <https://denkinger-pr.de>

Facebook: <https://www.facebook.com/denkinger.kommunikation>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG

Kempter Straße 9

87487 Wiggensbach

info@schaukaeserei-wiggensbach.de

www.schaukaeserei-wiggensbach.de