

Autonome Käsepflege läuft wie geschmiert: Bio-Schaukäserei Wiggensbach investiert in Robotertechnik

Wiggensbach (dk). „Robby“ ist zwei Meter breit, fünf Meter groß, sieht aus wie ein überdimensionaler Gabelstapler und ist in seiner täglichen Arbeit für die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ein Riese: 500 Stück Käse pro Stunde schmiert der im Ziegelgewölbekeller des Allgäuer Unternehmens installierte Käsepflege-Roboter mit Salz, wahlweise mit Kräutern, Bier, Wein oder Most, bürstet langsam oder schnell und pflegt die Käse – je nach Knopfdruck – mit viel oder wenig Wasser. Mit der erstmaligen Anschaffung eines neuen Käsepflege-Vollautomats investiert die mehrfach ausgezeichnete Wiggensbacher Käseschmiede erneut in die Zukunft seiner Käseproduktion, die zuletzt stark zugenommen hat: 2018 stellte das Unternehmen 400 Tonnen Bio-Käse her.

„Die Käseherstellung hat sich über Jahrtausende weiterentwickelt, eines ist sie jedoch geblieben: anstrengende Handarbeit. Rühren, vorkäsen, formen, pflegen – Käser benötigen starke Arme und haben im Idealfall eine ausgeprägte Rumpfmuskulatur. Weil Käseschmieren ein Knochenjob ist, ist die neue Robotertechnik ein absoluter Gewinn. Wir sind allesamt sehr froh, dass uns die Maschine einen Teil dieser harten Arbeit abnimmt und künftig unsere Rücken schont“, sagt Bio-Schaukäserei-Betriebsleiter Robert Röhrlé.

Bis 2012 pflegten Käser das Bio-Sortiment in dem Allgäuer Betrieb ausschließlich von Hand, ab 2013 legte sich die Genossenschaft aus 17 heimischen Landwirten für die tägliche Produktion eine gebrauchte Schmiermaschine zu. Jetzt übernimmt ein moderner Käsepflege-Roboter diese Arbeiten.



„Schwere Käselaibe hin und her wuchten, schmieren und bürsten ist sehr monoton, macht wenig Spaß und schadet nachweislich der Gesundheit. Weil Käseschmieren im Grunde keine Arbeit für Menschen ist kommen national und international bereits seit Jahren vielerorts Käsepflege-Roboter zum Einsatz. Dies auch deshalb, weil es in den vergangenen Jahren sehr schwierig geworden ist, Mitarbeiter für die schwere Arbeit der Käsepflege zu finden“, sagt der Geschäftsführer der Bio-Schaukäserei Wiggensbach, Franz Berchtold.

Der neue Vollautomat ist täglich in Betrieb. Der Roboter nimmt die Käselaibe automatisch und im Akkord aus dem Regal, schiebt sie auf eine Ablage aus unbehandeltem Holz von über 120 Jahre alten Allgäuer Fichten und nach der Pflege wieder zurück ins Regal. Bis zu vier Laibe werden gleichzeitig gepflegt. Der Pflegeraum ist von beiden Seiten zugänglich, was den täglichen Umgang mit der Maschine und die Reinigung extrem vereinfacht.

Programmiert wird die leistungsfähige Maschine über ein Computer-Tablet, mit dem der Maschine zum Beispiel signalisiert wird, welcher Käse in welchen Regalen wann und wie oft gewendet werden muss. Die Geschwindigkeit oder der Härtegrad der Bürsten lässt sich ebenso verändern wie die Menge der Flüssigkeit, die beim Käseschmieren verwendet wird. Um weitere Signale, etwa für autonomes Fahren zu empfangen, ist der Roboter per Laser und Ultraschallsensoren mit einer Stahlleiste am Boden verbunden.

Der Käsepflege-Roboter spart Kraft und Zeit. Noch während der Käsepflege holt der Greifarm der Maschine den nächsten Laib aus dem Regal. „Früher brauchte man Köpfcchen und Muskeln – heute genügt dank der Maschine der Grips“, freut sich Robert Röhrle. Zugleich stellt der Betriebsleiter klar: „Wann und vor allem wie der Käse geschmiert wird, entscheidet glücklicherweise weiter der Mensch. Eine Maschine wird nie die Erfahrung, das Gespür und den Sachverstand eines ausgebildeten Keller- oder Käsemeisters ersetzen können. Die Kombination aus Mensch und Maschine macht uns in der Käseproduktion jedoch noch stärker.“

Der Roboter kann die Laibe direkt einlagern, so das die Käse schnell und ohne viel Kraftaufwand in das Regal gelegt werden können. Die Maschine tauscht und verschiebt die Laibe zudem so, dass die Produkte während der Reifezeit an verschiedenen Stellen platziert werden. Robert Röhrle: „So gleichen wir mögliche Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen aus und verhindern Qualitätsverluste.“

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



Mediendownload

Presstext + Pressefotos

www.denkinger-pr.de/blog-news/automatische-wiggensbacher-kaesepflege-laeuft-wie-geschmiert

Bildunterschriften

pflegeroboter_01.JPG – pflegeroboter_06.JPG

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach setzt bei der Käsepflege jetzt auf eine leistungsstarke Robotertechnik. Maschine „Robby“ ist zwei Meter breit, fünf Meter groß und schafft 500 Stück Käse pro Stunde. Wann und vor allem wie der Käse geschmiert wird, entscheidet im Unternehmen aber weiter der Mensch.

Foto: Bio-Schaukäserei Wiggensbach

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)

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