

Merkblatt Käsekeller

Neubau Käsekeller im Alpbetrieb / Beratungsunterlage

Im Verlaufe der letzten Jahre wurde viel in die Fabrikationsräume und die Erneuerung der Produktionsanlagen auf den Alpen investiert. Bezüglich Kellereinrichtungen, Klimatisierung und hygienische Voraussetzung besteht aber noch vielerorts ein Nachholbedarf. Ein ideales Kellerklima erleichtert nicht nur die Pflegearbeit enorm sondern bringt eine massive Reduktion von Gewichtsverlusten. Zusätzlich bildet es die Grundlage für eine ausgeglichene Käsequalität.

Überlegungen zu Planungsbeginn.

- Welche Käsemenge soll zukünftig wie lange gepflegt und gelagert werden?
- Steht die Möglichkeit eines Gemeinschaftskellers zur Diskussion?
- Standort des neuen Kellers. / Ganzjahresnutzung denkbar?
- Die Ausrichtung auf die Windverhältnisse und Bescheinigung beachten.
- Klimatisierung (Energieversorgung) möglich / wünschbar?
- Sind unterschiedliche Reifungsräume wünschenswert? (Schmierkeller /Lagerkeller / Schimmelreifung)
- Raum für Bretter- und Maschinenreinigung
- Garderobe, Hygieneschleuse, Lagerraum usw.

Kellerraum

- Isolation des Raumes. Mind. 15 cm Isolation (Erdaufschüttung mind. 30 cm)
- Bei Felsunterlage ist auch eine Bodenisolation zu planen. (Warmluftströmungen)
- Betonaussenhülle und Innen Vormauerung mit Backstein (atmungsaktiv)
- Unter den Gestellen, hinter einer betonierten Abgrenzung Backsteine als Feuchtigkeitsspeicher.
- Bodenreinigung resp. Wasserentfernung gewährleisten
- Welche Laibgrößen werden fabriziert (Länge der Käsebretter) (Max. 20 kg Gesamtgewicht)
- Mindestabstand von der Wand zum Käsebrett von 15cm ist einzuhalten.
- Kellerdurchgang von mind. 120 cm beachten.
- Raumhöhe mind. 2.20 m bis ca. 2.80 m
- Frischluftzufuhr gewährleisten / Querlüftung sicherstellen (Luftgeschwindigkeit beachten)
- Fensterbänke mit 45° Winkel in jedem Fall immer mit feinmaschigem Fliegengitter.
- Lüftungskanäle müssen sichtbar und gut zu reinigen sein
- Gestelle in Chromstahl oder Beton / kein Holz in Feuchträumen
- Angestrebtes Kellerklima für geschmierte Käse 87 – 92 % rel. Feuchtigkeit und 11 – 14°C
- Bodenreinigung resp. Wasserentfernung gewährleisten
- Kellerzugang nur über die Überwindung einer Hygieneschleuse (Fuss/Hand).

Nebenräume

- Hygienische Reinigung und Aufbewahrung des Brettermaterials gewährleisten
- Bei Direktvermarktung separater Raum für die Verpackung und den Verkauf
- Salzbad ausserhalb des Käsekellers
- Platz für die Wartung der Schmiermaschine und Anlageteile

Allgemeines: Liftschächte und horizontale Kamine direkt im Käsekeller sind zu vermeiden. Letztlich muss jedes Projekt vor Ort geprüft und den Besonderheiten der Umgebung angepasst werden. Für weitere Informationen stehen ihnen unsere Beratungsfachleute gerne zur Verfügung.