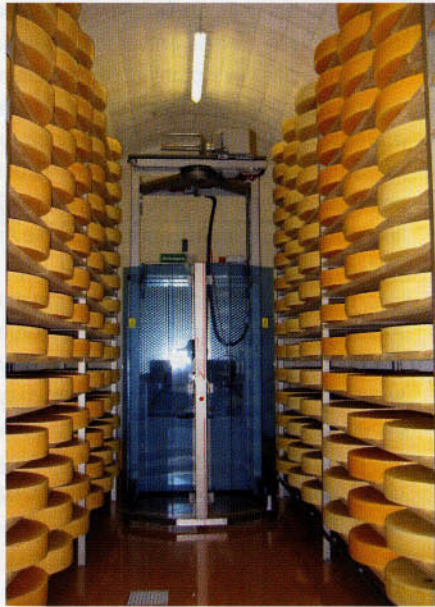
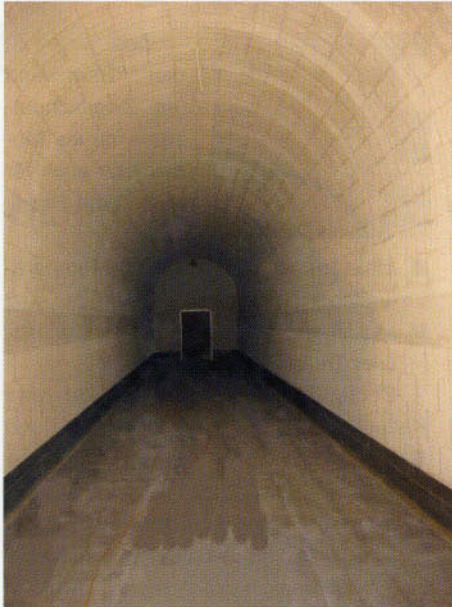


Alles Käse – natürlich gereift



Was für den Wein gut ist, muss für Käse sicher noch besser sein. Das dachten sich die Inhaber des Familienunternehmens Neuschwander bereits vor einigen Jahren. Aus einem Ziegelwerk entstanden, fertigt Neuschwander heute Weinkeller für Weingüter und Privatpersonen sowie Reifeanlagen für Käseereien. Die Gemeinsamkeit von Wein und Käse, nämlich die Reifung bei konstanter Luftfeuchtigkeit und ausgeglichen gleichmäßigen Temperaturen, führte zu dieser Idee, die inzwischen in verschiedenen Käseereien im In- und Ausland realisiert wurde.

Das besondere an der Neuschwander Käse-Reifung ist, dass durch eine modulare Bauweise und den Einsatz von Fertigelementen die Herstellungskosten für die Reifelager gering gehalten werden. Großanlagen konnten dadurch schon nach ca. 7-monatiger Bauzeit in Produktion gehen.

Doch nicht nur beim Bau können Kosten gespart werden. Der Betrieb der Ziegel-Gewölbekeller ist dadurch gekennzeichnet, dass das Raumklima in der Regel ohne zusätzliche Klimaanlage auskommt. Dadurch sind erhebliche Einsparungen im Energiesektor möglich, die - auf längere Laufzeiten gerechnet - eine schnelle Amortisation der Anlage bewirken. Erreicht wird diese energetische Meisterleistung durch das natürliche Verhalten des Ziegels, der für eine gleich bleibend hohe Luftfeuchtigkeit sorgt, indem er Feuchtigkeit aufnehmen und dann wieder abgeben kann, wenn der Feuchtegehalt sinkt. Außerdem wird die Zuluft über ein Erdregister geführt, in denen sich die Luft abkühlen kann. Die ca. 2 m hohe Überdeckung der Keller mit Erde führt darüber hinaus dazu, dass die Temperaturschwankungen im Reifelager auf natürliche Art und Weise gering gehalten werden. Somit kann auf übliche, aufwändige Kühltechnik fast ganz verzichtet werden. Ein positiver Nebeneffekt ist dabei selbstverständlich auch, dass der ursprüngliche Landschaftsverlauf wieder hergestellt werden kann und somit die Reifegewölbe von außen nicht zu sehen sind. Gerade Käseereien sind oft in landschaftlich wertvollen Naturreiservaten beheimatet und die Fläche über dem Keller kann vollständig renaturiert werden.

Die Käseerzeugung im Gewölbekeller hat jedoch noch weitere positive Aspekte, die die Qualität der Käsespezialitäten positiv beeinflusst. Durch die Form des Gewölbes kann die Luft frei zirkulieren, es entsteht kein Lüftungstau sondern eine kontinuierliche gleichmäßige Luftumwälzung, wodurch Schimmelbildung vermieden wird. Außerdem wirkt der Kalkgehalt im Tonziegel auf natürliche Weise antibakteriell. Dadurch sind strenge Hygierichtlinien ohne den Einsatz aggressiver Chemikalien leichter einzuhalten.

Durch lange Gänge ist auch der Einsatz von Schmierrobotern möglich, die ein wirtschaftliches Bearbeiten der Käselaike zulassen. Gerade diese Form der Technologie ist bereits in der

Schweiz mehrfach mit guten Erfahrungen im Einsatz.

Inzwischen reifen in verschiedenen Ländern Schnitt- und Hartkäse in den Neuschwander Ziegel-Gewölben heran, die in Modularbauweise hergestellt wurden. Am Anfang der Höhlenreifung steht die gemeinsame Planung mit den Ingenieuren der Neuschwander GmbH. Die Größe der Reifelager kann individuell festgelegt werden, sowohl Breite als auch Höhe und natürlich auch die Länge sind flexibel und auf den Bedarf der Käseerei planbar. Danach beginnt die Fertigung der Halbschalen aus Tonziegeln im Ziegelwerk in Brackenheim. Die Fertigteile werden dann auf der Baustelle auf einer vorher hergestellten Bodenplatte montiert und entsprechend verfugt. Im Anschluss werden die Bauteile von außen gegen Feuchtigkeit geschützt und die Erdüberdeckung aufgeschüttet. Durch die statisch einmalige Konstruktion der Gewölbekeller ist eine Erdüberdeckung von 2 m generell ohne Probleme möglich. Die neu entstehende Dachfläche kann also anderweitig genutzt werden.

Was vor Jahrhunderten bereits baustilistisch mehrfach erprobt wurde, führt also beim Bau von Reifeanlagen für Käse zu vollkommen neuen Möglichkeiten. Die naturnahe Lagerung und Reifung von Käse in erdüberdeckten Gewölben führt zu besseren Produkten bei geringeren Kosten. Dass ein höhlengereifter Käse sich darüber hinaus auch beim Endverbraucher positiver präsentieren kann, liegt auf der Hand. Tatsächlich wurde bei einer Blindverkostung eines schweizerischen Verbrauchermagazins festgestellt, dass vier von fünf Verbrauchern höhlengereiften Käse als geschmackvoller und würziger beurteilten. Viele gute Gründe für eine Höhlenreifung mit System.

Neuschwander Ziegelwerk
Neipperger Straße 41
D-74336 Brackenheim
Fon: 07135.961090
ax: 07135.961093
info@neuschwander.de
www.neuschwander.de

