

# Biokäse aus dem Allgäu

Zurwies mit neuer Käserei



Joghurt, Quark und Schlagsahne werden auf einem neuen Dosomat von Waldner abgefüllt (Foto: mi)

**W**enn Käse die Aussage „Beste Allgäuer Weichkäse“ verdienen, dann sind das die Produkte der Käserei Zurwies in Wangen. Käser-Urgestein Anton Holzinger und seine Tochter Luise haben im letzten Jahr einen Käsereineubau in Betrieb genommen und den direkt danebengelegenen Altbetrieb in eine Bio-Frischproduktionsproduktion umgewidmet. Molkerei-industrie war vor Ort.

Aus ganz kleinen Anfängen, einer von nur zwei Mann geführten Kleinkäserei, ist seit Übernahme einer stillgelegten Emmentalerkäserei im Jahr 1989 ein starker Nischenplayer entstanden. Die Käserei Zurwies produziert mit 18 Beschäftigten und 20 Aushilfskräften ein breites Sortiment an Bioweichkäse. Weiß- und Blauschimmel sowie Rot- schmiere und verschiedene Zusätze machen inzwischen 20 Artikelpositi-

onen. Die Käse werden über ÖMA an den Naturkostfachhandel vertrieben, aber auch im Export nach Benelux, Frankreich, den USA und Japan finden Zurwies-Produkte ihre Kunden.

## Neue Käserei

In der für 3,3 Mio. € neben dem Altbetrieb errichteten neuen Käserei stecken, wie Molkereimeister Holzinger betont, 40 Jahre Berufserfahrung. Das Layout der

Käsereianlagen

Quarkfertiger

Reinigungssysteme

Probenahmen

Früchtezubereitung



A-S-T-A-Käsefertiger und Vorpresswanne

**A·S·T·A**  
eismann GmbH  
FOOD TECHNOLOGY

www.asta-eismann.de · phone ++49 (0) 25 25 - 93 06 0

A-S-T-A-eismann GmbH

Industriegebiet Mark I Nr. 16 · 59269 Neubeckum · Telefon 02525/9306-0 · Telefax 02525/9306-20 · info@asta-eismann.de · www.asta-eismann.de



Produktionsanlage zur Früchteverarbeitung



Die moderne Käserei verarbeitet am Tag 11.000 l Biomilch (Foto: mi)

Käserei und die ergonomische Aufteilung hat der Biokäseplaner selbst entwickelt. „Der Altbetrieb war nach all den Jahren verbaut, wir mussten zu viele Kompromisse bei der Hygiene eingehen, so dass wir uns zum Neubau entschlossen“, schildert Holzinger.

Der gesamte Neubau ist mit modernen Paneelen verkleidet, fügt sich aber in die Allgäuer Landschaft ein. Täglich werden 11.000 Liter Biomilch von 22 Bauernhöfen – keiner weiter als 15 km entfernt – verkäst. Tradition herrscht vor: Zurwies arbeitet mit 500 l Kippwannen, von denen die älteren von Waldner und die neuen von asta-Eismann herge-

stellt wurden. „Das KHB-System macht uns den perfekten Bruch für Weichkäse“, weiß Holzinger aus Erfahrung. Um Hygiene zu garantieren, werden alle Produktions- und die 9 Reifungsräume mit Sterilluft überdeckt.

Alle Produkte, bis auf den Limburger, werden in 500 – 1.600 g Stücken oder Laiben produziert. Vier Salzbadwannen nehmen die frische Produktion auf, eine davon kann über einen Plattenwärmetauscher gekühlt werden, wenn Blauschimmelkäse gesalzen wird. Die Salzlake basiert auf vergorener Molke und wird zum Regenerieren nur filtriert und auf 85 °C erhitzt. Mogema übernahm

Anton Holzinger hat einen Käsereineubau in Betrieb genommen und den direkt danebengelegenen Altbetrieb in eine Bio-Frischproduktionsproduktion umgewidmet (Foto: mi)

die gesamte Projektierung und Lieferung incl. Automatisierung.

Das Tanklager besteht aus zwei Kesselmilchbehältern sowie einem 35.000 und einem 15.000 l Silo von Heinrich Gruss. Die Milchbearbeitung erfolgt auf



WALDNER DOSOMATEN sind führend bei der innovativen Abfüllung und Verpackung von Joghurt, Frischkäse und Quarkzubereitungen. Entsprechend den aktuellen Kundenanforderungen kombinieren diese Maschinen hohe Ausbringungslleistung mit multiflexiblen Formatkonzepten.

## DOSOMAT - Innovative Verpackungstechnik

Hermann WALDNER GmbH & Co. KG · Anton-Waldner-Straße 10-16 · 88239 Wangen  
Tel. +49 7522 986-241 · Fax +49 7522 986-79241 · dosomat@waldner.de

[www.dosomat.de](http://www.dosomat.de)



Den Altbetrieb hat Zurwies in eine Frischeproduktion umgewandelt (Foto: mi)

einer 5.000er Linie mit Reda-Zentrifuge und GEA Tuchenhagen Erhitzer, die Milchbearbeitung wird über ein Touch Screen bedient.

Verpackt wird die gesamte Produktion von Hand. Holzinger: „Wir haben nur dort automatisiert, wo es sinnvoll ist.“

### Frischebereich

Den Altbetrieb hat Zurwies nun zu einer Produktionsstätte für das Tochterunternehmen Zurwieser Frische GmbH umfunktioniert. Hergestellt werden Joghurt, Quark im Schulenburg-Verfahren,

Schlagsahne und ab Herbst auch Frischmilch. Zur Abfüllung wurde ein neuer Dosomat von Waldner installiert, Konsummilch wird auf einer PurePak abgepackt. Selbstredend verwendet Zurwies auch für die frische Linie nur Biomilch. Im Gegensatz zum Käse werden die Frischprodukte im etablierten Handel in der weiteren Region verkauft, unter anderem von Feineberg, die bei Zurwies unter dem Label „Von hier“ produzieren lassen.

Die zahlreichen Besucher der Käserei Zurwies, für die im Neubau eigens ein Besuchergang eingerichtet wurde,

haben am Stadtrand von Wangen nun allerhand zu besichtigen ...

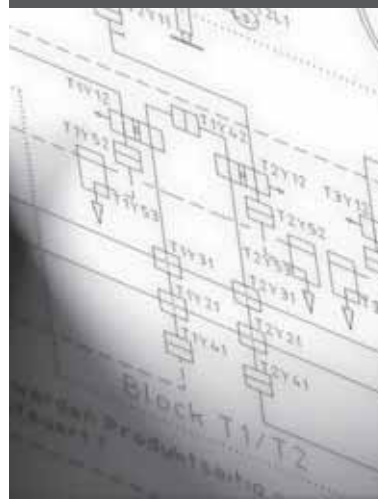
### Kipp-Käsewannen

In der neuen Käserei von Zurwies werden für die Weichkäseproduktion moderne, fahrbare Kipp-Käsewannen von A-S-T-A-eismann eingesetzt. Sie haben einen Nutzinhalt von 500 l, unterteilt in 2 Abteilungen. Das Ankippen erfolgt hydro-pneumatisch, d. h. als Energie wird Druckluft aus dem betrieblichen Druckluftnetz bei Bedarf über eine Schnellkupplung zugeführt. Der eigentliche Ankippvorgang erfolgt jedoch hydraulisch. Dadurch wird eine gleichmäßige und schonende Entleerung des Käsebruchs in die Formen gewährleistet.



>> **BERATUNG**

schreiben wir groß! <<



**MOGEMA** bietet technische Lösungen für die Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmaindustrie an.

Unsere Produktpalette erstreckt sich über Silikonschläuche, PTFE-Schläuche, Lebensmittel-schläuche, Schlaucharmaturen und Mischbatterien bis hin zur Planung und Realisierung kompletter Produktions- und Reinigungsanlagen.

Von uns erhalten Sie nicht nur ein Produkt, sondern ein rundum schlüssiges Konzept, angefangen von der Idee über die technische Entwicklung bis hin zum Bau und Inbetriebsetzung.

TECHNOLOGIE FÜR FOOD UND PHARMA

**MOGEMA GmbH & Co. KG**

Tel.: +49 (0) 75 22 / 50 05 • Fax: +49 (0) 75 22 / 84 81  
 e-mail: info@mogema.de • Internet: www.mogema.de  
 Postanschrift: Postfach 1427, D - 88230 Wangen im Allgäu  
 Hausanschrift: Bindstraße 47, D - 88239 Wangen im Allgäu

