

Gemeinsam weiter Energie sparen



Käserei in Mézières Mehr Rohmilch, weniger Gas!



Der Käsereiladen in Mézières ist jeden Tag geöffnet.

Die Käserei von Mézières stellt hauptsächlich Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP her. Sie beschäftigt 13 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, was acht Vollzeitstellen entspricht, und bildet Lehrlinge aus. Das Gebäude und die aktuellen Anlagen stammen aus dem Jahr 2009. Die Käserei verarbeitet jährlich 5,5 Millionen Kilogramm Milch von 41 lokalen Produzenten.



Interview mit Nicolas Schmoutz,
Betreiber der Käserei in Mézières

Haben Sie einen speziellen Stab errichtet, um Ihr Unternehmen auf die Kontingentierung des Stromverbrauchs vorzubereiten?

Das Thema der Kontingentierung ist seit dem letzten Sommer eindeutig auf dem Tisch. Seit Beginn des Betriebs der Käserei verfolgen wir jedoch Energieziele im Rahmen des Benchmarkings, das von FROMARTE, dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten, ins Leben gerufen wurde. Wir bemühen uns, unseren Verbrauch zu senken. So haben wir uns beispielsweise für Käse aus Rohmilch anstelle von wärmebehandelter Milch entschieden. Dadurch konnten wir diesen Winter 30 % Gas einsparen. Die Käserei verwendet Gas für den Herstellungsprozess und in geringerem Umfang für die Beheizung der Räumlichkeiten.

Die grosse Herausforderung für unsere Käserei: die abends angelieferte Milch zu kühlen.

Haben Sie diesen Winter spezielle Sparmassnahmen ergriffen?

Ja, wir haben die Temperaturen in unseren Kellern und Kühlschränken im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und entsprechend den Empfehlungen des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (LSVV)

« Ich bin weiterhin sehr motiviert, neue Herstellungsverfahren auszuprobieren, um Wege zu finden, den Energieverbrauch zu senken. »

Nicolas Schmoutz

erhöht. Dennoch wird es für uns immer schwieriger, neue Massnahmen zu finden. Eine davon wäre, die Molke nicht mehr zu kühlen.

Haben Sie Tests durchgeführt, um sich auf allfällige Netzabschaltung vorzubereiten? / Planen Sie welche?

Nein, das ist nicht möglich. Die einzige Lösung wäre, die Produktion komplett einzustellen, was die Produktionskette für die Milchbauern zum Erliegen bringen würde. Wir haben ein



Die Herstellung von Käse erfordert viel Energie; Gas, Strom und Wasser. Sowohl für die verschiedenen Phasen der Zubereitung als auch für die Reinigung der Maschinen und Räume.



Die Molkerei in Mézières verwendet ein CIP-System (Cleaning-in-Place), um hohe Hygienestandards zu gewährleisten. CIP ermöglicht die Einhaltung der für Lebensmittelbetriebe geltenden Hygienestandards, wobei der Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln auf ein Minimum reduziert wird.

Angebot eingeholt, um alle Anlagen mit einem Notstromgenerator auszustatten. Zurzeit ist dieser Punkt im Stand-by.

Werden Sie weitere Massnahmen ergreifen, um Energie zu sparen?

Wir prüfen derzeit die Möglichkeit, Photovoltaikpaneele mit einem Contractingvertrag oder eigene Wärmepaneele zu installieren, die auch die Warmwasserbereitung ermöglichen.



Kühe, Käse und Strom

- Im Falle eines Strommangels würde es als letzte Stufe zyklische Netzabschaltungen geben. Diese letzte Massnahme besteht darin, Netzabschnitte abwechselnd während 4 Stunden vom Strom zu nehmen und anschliessend während acht oder vier Stunden wieder zu versorgen. Ziel dabei ist die Senkung des Stromverbrauchs um 33 bis 50 %.
- Diese Massnahme ist für die Milchketten nicht problemfrei: Bevor Käse hergestellt werden kann, müssen die Kühe gemolken werden. Selbst wenn sich die Bauernschaft organisiert, um sich mit Stromaggregaten auszustatten, würde eine Verschiebung des Melkens um mehrere Stunden das Wohlbefinden der Tiere gefährden und der Milchfluss könnte nicht mehr optimal gewährleistet werden. Dies wäre der Start eines Dominoeffekts mit unvermeidlichen wirtschaftlichen und sozialen Folgen..

Der Kanton Freiburg hat eine zentrale Beratungsstelle eröffnet, die Ihre Fragen zum Risiko einer Energiemangellage beantwortet. Sie können sich per E-Mail an sie wenden: viequotidienne@fr.ch

www.fr.ch/de/energiemangellage

UFF Gemeinsam Energie sparen.