

PVBL – Exkursion Naturparkkäserei Diemtigtal

Donnerstag 3. Oktober 2024



Unsere Bergkäserei kurz vorgestellt

Simmental Switzerland AG





Gespannt warten wir auf die Infos und die Führung zur Naturparkkäserei

Fakten zur Naturparkkäserei



- Idee «Wir bauen eine Käserei» 2014
- Baustart März 2018
- Investitionssumme 52 Mio. Franken
- Inbetriebnahme Milchabfüllung im November 2019
- Inbetriebnahme Käserei im Januar 2020
- Ausbau 2021: Rohmilchlager und Gebinde- Logistik
- Verarbeitung von jährlich 50 Mio. kg Milch
- +/- 60 Mitarbeiter im ganzen Betrieb (2 Schichten/ 7 Tage)
- Besuchergalerie, Shop und Gruppengastronomie
- Herbst 2022: Übernahme durch Elsa Group (Migros Industrie)
- Ausbau 2024: Zusätzlicher Käsefertiger
- ...





Frau Kappeler erklärt uns die verschiedenen Produkte und deren Herstellung

Natürlich wertvoll

SIMMENTAL
SWITZERLAND

Simmental Hartkäse

Ein international prämiertes Hartkäse –
Besser geht's nicht!

So schmeckt Schweizer Käsetradition

Natürlich wertvoll

SIMMENTAL
SWITZERLAND

Simmental Buure Chäs

Ein international prämiertes Halbhartkäse
der einfach überzeugt!

So schmeckt Schweizer Käsetradition

Unsere Käse



Raclette



Halbhartkäse



Hartkäse



Switzerland
Swiss



Unsere Artikel in der Migros



Die «Milchstrasse» von der Weide ins Migros-Regal



02



Im Stall des Bauernhofs wird die Kuh gemolken.
The cow is milked in the farm's cowshed.

06





Durch Schaufenster können wir in die Produktions- und Lagerhallen hinunterschauen





Ais erste Schweizer Käseerei verwendet die Naturparkkäserei Diemtigtal für die Salzbäder 100% Alpensalz (Sel des Alpes von den Salzminen in Bex).





Roboter nehmen dem Kellermeister die Knochenarbeit ab. Sie schmieren bis zu 800 Stück Käse pro Stunde und können auch die Holzbretter automatisch wenden oder tauschen.





Im Anschluss an die Führung können wir den Käse auch noch probieren.
Auf dem Käseplättli hat es 4 verschiedene Käse mit unterschiedlichen Reifegraden.
Dazu gibt es ein Brötli, Wein und/oder Wasser.



