

## Exkursion zur Käserei Plangger



Zu Lehrgangsende fuhren wir, die Klassen 3Ma und 3Mb, mit dem Bus nach Niederndorf zur neuen Produktionsstätte der Käserei Plangger.

Dort wurden wir herzlich von Reinhard Brunner - Chef der Käserei Plangger - empfangen.

Zu Beginn gab er uns einen kurzen Einblick über die Produkte, welche im Betrieb hergestellt werden.

Neben dem Bergkäse sind dies verschiedene Schnitt- sowie Weichkäse, Camembert und Blauschimmelkäse. Um die Vielfalt im angeschlossenen Verkaufsladen ergänzen zu können, wird zum gereiften Käse unter anderem noch Topfen, Joghurt und Butter hergestellt.



Nach dem Einschleusen durch die Hygieneschleuse ging es weiter durch den gesamten Betrieb. Hier wurden uns die einzelnen Produktionsabläufe anhand der Produktionsanlagen gezeigt.

Das Herzstück der Produktion stellen zwei 22.000 Liter Nirosta-Fertiger mit der dazugehörigen Schnitt- und Hartkäsepresse und anschließendem Salzbad dar. Durch die Kombination aller Anlagen kann ein vollautomatischer Ablauf bis zur Entnahme der Käse aus dem Salzbad gewährleistet werden.



Nach den Produktionsräumen ging es weiter zur Besonderheit der Käserei Plangger, nämlich dem Felsenkeller.

Der Felsenkeller hat eine Länge von 150 Metern, eine Breite von 10 Metern, eine Höhe von acht Metern und kann ca. 700 Tonnen Käse aufnehmen. Die Käse reifen zu Beginn auf Nirosta-Horden und anschließend traditionell auf Fichtenholzbrettern.

Die Käse werden in regelmäßigen Abständen von drei Schmierrobotern gepflegt.

Je nach Käsetyp kann die Reifezeit zwischen vier Wochen und zwölf Monaten betragen.



Im anschließenden Verpackungsraum werden die Käse entweder portioniert und verpackt oder im ganzen Laib verkauft.



Nach der Führung konnten wir einige Spezialitäten, mit Blick in den Felsenkeller, verkosten.

