

# Käserei Plangger



Am heutigen 16. November 2023 hatten wir die Gelegenheit, die Käserei Plangger in Niederndorf zu besichtigen. Durch den Betrieb führte uns der Geschäftsführer, Herr Reinhard Brunner, der uns einen Einblick in verschiedene Abteilungen gewährte.

Unsere Tour begann in der Weichkäserei, von dort aus führte uns der Weg in die Butterei. Anschließend betraten wir die Käserei, wo wir die Pressen und das dazugehörige Salzbad genauer in Augenschein nahmen. Weiter ging es in den Maschinenraum, der unter anderem den Pasteur und den Separator beherbergt. Das Highlight unserer Führung war zweifellos der Felsenkeller, der als Reiferaum fungiert. Besonders beeindruckend war die Vorstellung des vollautomatischen Schmierroboters, der eine innovative Methode der Schmierung und Pflege des Käses darstellte.

Anschließend führte uns unser Weg in die Verpackungsabteilung, wo der Käse automatisch eingepackt und entrindet wird. Auch das Lager, in dem eine Vielzahl verschiedener Käsesorten aufbewahrt werden, konnten wir besichtigen. Zum Abschluss besuchten wir den Schauraum oberhalb des Felsenkellers, in dem wir eine Verkostung der Produkte erleben durften.

Besonders beeindruckt waren wir vom Felsenkeller, der nicht nur vielen von uns neu war, sondern auch durch seine imposante Größe beeindruckte. Wir möchten uns herzlich für die informative und freundliche Führung bedanken, insbesondere dafür, dass uns der Zutritt zu den Betriebsräumlichkeiten gestattet wurde.

