

**BERTSCH**foodtec

Technologie für die  
Nahrungsmittelindustrie

95  
JAHRE

TRADITION  
QUALITÄT  
KNOW-HOW  
SEIT 1925

## Bergkäserei Schoppernau

Schoppernau, Österreich



**BERTSCH**

TRADITION, QUALITÄT, KNOW-HOW. SEIT 1925

## »Eine moderne Bergkäserei deren Wurzeln bis auf F.M. Felders Käsehandelsverein zurückreichen«

Eine Genossenschaftskäserei in dem Dorf, in dem schon Franz Michael Felder die gemeinsame Milchverarbeitung und Vermarktung als Grundlage für die Landwirtschaft im Hinteren Bregenzerwald sah. Der Neubau der Bergkäserei mit Käseladen wird 2002 realisiert. 2009 wurde noch ein Käselager mit Pflegeroboter verwirklicht.

### ANGABEN ZUR PRODUKTION

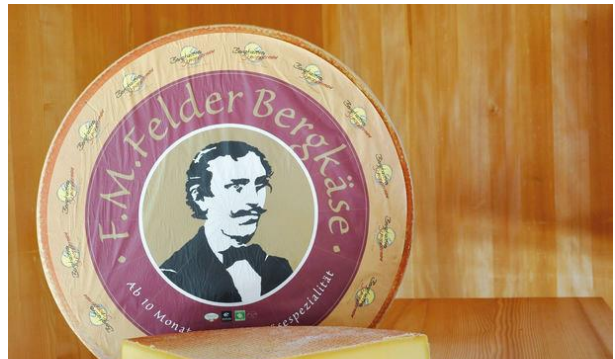
- » Verarbeitet wird frische Heumilch der 21 Schoppernauer Bauern
- » Verarbeitete Milchmenge 1,4 Mio. l/Jahr
- » Hergestellt wird Vorarlberger Bergkäse der in verschiedenen Reifestufen von 3 - 12 vermarktet wird, Sennereibutter und Topfen

### UNSERE LEISTUNGEN UND ANLAGEN

- » Fachplanung und Montage der gesamten Käsereieinrichtung
- » Milchannahme
- » 1 BERTSCH Käsekessel 5200 l, Kupfer
- » Abfüllanlage mit Direkteinschwemmung, Käseformen und Klapppressen für die Bergkäseproduktion
- » Zentrale CIP-Reinigung



Abfüllanlage mit Klapppressen



Bergkäse im Gedenken an Franz Michael Felder (1839-1869; Bauer, Schriftsteller, Sozialreformer und Politiker)



CIP-Reinigung



Modernes Käselager mit Pflegeroboter



BERTSCH Käsekessel 5200 l mit Planetenrührwerk