

KÄSEREI PLANGGER in Niederndorf, Sebi 26



DIE 
WOHNKULTUR
Architektur die begeistert

6382 Kirchdorf/Tirol · Innsbrucker Straße 36 a
Tel.: 0 53 52 / 63 77 60 · Mobil: 0676 / 577 58 31
office@diewohnkultur.com · www.diewohnkultur.com

Nach 10 Monaten Bauphase sind wir nun im Mai ganz still und leise in unsere neue Käserei nach Niederndorf/ Sebi übersiedelt.

Es war eine große Herausforderung für uns, aber mit vielen guten Partnern haben wir den Neubau der Käserei geschafft. Immer wieder neu anstehende Adaptierungen der 25 Jahre alten Käserei in Walchsee/Durchholzen und die Entfernung zum neuen Standort des Familienunternehmens in Niederndorf, vor allem der damit verbundene Zeit- und Mehraufwand, veranlassten die Geschäftsleitung zur Zusammenführung der beiden Betriebsstätten – Felsenkeller und Käserei. „So ist die gesamte Belegschaft wieder vereint, arbeitet an einem Standort“, freut sich die Geschäftsleitung Martina Brunner, Anita Jäger und Reinhard Brunner nach der fünfjährigen räumlichen Trennung. Mit der nächsten Generation, Käsemeister Ing. Reinhard Brunner, ist die Weiterführung des Betriebes gesichert, ein weiterer Grund für die Geschäftsführung nochmals in die Modernisierung zu investieren.

LICHTSTUDIO
EISENKEIL
Lighting Projects

PROJEKTA
WIR SCHAFFEN WOHLGEFÜHL
6230 Reith · St. Gertraudi 49 · Tel. 05337/63146
www.projekta.co.at · www.wasserbetten-tirol.at

ARCHITEKTEN
ADAMER[®] RAMSAUER
6330 Kufstein · oberer stadtplatz 5a
Tel 05372/64784 · office@aar.at
www.aar.at

plangger
haustechnik
6344 Walchsee, Tel.: 05374/5685
www.plangger.at

ELEKTRO
SEITLER
— EBBS —
INNOVATION MICHAEL LÖHNER

ERDBAU · ENTSORGDUNG
MAURACHER
GmbH
Abbruch
Transporte
Forstwegbau
Containerdienst
Großbaumschnitt
Hangsicherungen
www.mauracher.at
0 53 56 / 63 585 * 0 53 72 / 63 599

ZIMMEREI
SCHWAIGHOFER
GMBH
Mühlgraben 64 · A-6343 Erl
Mobil +43 676/8 43 26 44 10
E-Mail: zimmerer.schwaighofer@nve.at

Visuelle Kommunikation
KINIGADNER.at
K D R 3
WERBUNG. JETZT IN 3. GENERATION.



BUCHAUER
Rettenschöss

Tel. +43 664 125 60 35 • wolfgang@buchauer-erdbau.at

www.buchauer-erdbau.at

Erdbau · Transport · Bachverbau
Sprengunternehmen · Aushub
Wegbau · Kanal · Steinmauern



Wir danken allen mitwirkenden Firmen nochmals recht herzlich (v.li.) Martina Brunner, Reinhard Brunner, Anita Jäger Fotos: plangger

Schlemmen in der Sebialm

Ein Herzstück ist uns auch mit der Sebialm gelungen, die sehr gut angenommen wird. Dort kann man gemütlich verschiedene Frühstücksangebote, kleine Mittagsgesichte, Jausenteller und selbstgebackene Kuchen genießen. Geöffnet ist sie von 8 bis 16 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetag!

Die neue Käserei ist etwas größer ausgelegt, um die Arbeitsabläufe besser koordinieren zu können, speziell wenn technische Probleme, Reparaturen oder Ausfallzeiten auftreten. Aktuell verarbeiten wir rund 11 Millionen Liter Heumilch/Bio-Heumilch von 100 heimischen Bauern im Umkreis von 15 Kilometern.

Zertifizierung „Solar Food“

Möglichst umweltfreundlich und ressourcenschonend zu produzieren war und ist ein großes Anliegen des Familienbetriebes. So können nun mit der neuen Photovoltaikanlage am Dach der neuen Betriebsstätte, die Produkte zu 80 Prozent mit erneuerbarer Energie erzeugt werden. Diese Investition wurde mit dem Prädikat Solar-Food® (EU-Marke) zertifiziert, die Überprüfung und Zertifizierung erfolgte durch die TU München-Weihenstephan (TUM). Ein weiterer Nutzen für eine schonende Verarbeitung ergibt sich aus dem natürlichen Gefälle des erhöhten Standortes. Die Milch rinnt ohne technische Hilfsmittel von den Lagertanks in die Weiterverarbeitung. „Für die empfindliche Milch ganz ein wichtiger Punkt, sie so wenig wie möglich zu schütteln oder zu pumpen. Diese schonende Verarbeitung spiegelt sich letztlich in der Käsequalität wider“, versichert Reinhard Brunner.

Fit für die Zukunft

Die neue Käserei ermöglicht uns, die doppelte Menge Milch zu verarbeiten und das mit weniger körperlichen Einsatz. Der Mitarbeiterstand wurde von rund 40 auf derzeit 45 aufgestockt, davon werden 4 Lehrlinge in der Produktion zu Facharbeitern ausgebildet.

Mit dem Umzug ist es uns möglich, die bereits große Produktvielfalt an Weich-, Hart- und Schnittkäsen, Joghurt, Butter, Butterschmalz und Topfen zu amortisieren. -rw-

Wir bedanken uns bei der Bauherrschaft und wünschen viel Erfolg.

kalt-ag.ch