

Käsekunst und Innovation: Ein Blick hinter die Kulissen der Jermi Käsemanufaktur

Besuchen Sie das Jermi Käsewerk in Laupheim und entdecken Sie den Käseherstellungsprozess bei der beliebten Aktion „Schwäbische Türöffner“.

Eine spannende Entdeckungstour durch die Welt der Käseproduktion erlebten kürzlich die Leserinnen und Leser der „Schwäbischen Zeitung“ im Jermi Käsewerk in Laupheim. Diese Veranstaltung, die im Rahmen der Aktion „Schwäbische Türöffner“ stattfand, bot einen exklusiven Einblick in die Prozesse der Käseherstellung und -verarbeitung.

Die Teilnehmer wurden von Maik Beßler, dem technischen Leiter der Jermi Käsewerk GmbH, durch die beeindruckenden Produktionsstätten geführt. Vor dem Einlass in den Produktionsbereich mussten die Gäste jedoch strenge Hygienevorschriften einhalten, darunter das Tragen von grünen Hauben und spezieller Schutzkleidung. Sicherheit ist schließlich das oberste Gebot in der Lebensmittelproduktion.

Einblick in die vegane Käseherstellung

Besonders bemerkenswert ist die Produktion von veganem Käseersatz, die im ersten Obergeschoss des Werks begann. Der Kochmischer, der eine gigantische Mischung für diesen Käse anrührt, gleicht einem riesigen Kochtopf, ist jedoch mit modernster Technik ausgestattet. Beßler erklärte, dass dieser Mischer unglaubliche 2400 Kilogramm Masse pro Stunde erzeugt. Dabei wird penibel darauf geachtet, dass keine

Milchbestandteile in die vegane Produktion gelangen.

Eine weitere interessante Facette der Produktion sind die vollautomatisierten Prozesse. In einer Halle werden Gouda-, Edamer- und Tilisterblöcke in Rekordgeschwindigkeit bearbeitet. Diese Produktionsstraßen können bis zu 240 Packungen pro Minute abwickeln. Derzeit sind Wartungsarbeiten im Gange, weshalb nur eine Linie in Betrieb ist. Es ist beeindruckend zu sehen, wie moderne Technologie eingesetzt wird, um Qualität und Effizienz zu gewährleisten.

Beßler erläuterte, dass bei Jermi mittlerweile 40 Prozent der Produktion automatisiert sind, mit dem Ziel, diesen Anteil weiter zu erhöhen. Trotz diesem Fortschritt sind die Werkstätten nach wie vor auf qualifizierte Mitarbeiter angewiesen. Rund 600 Personen sind aktuell bei Jermi beschäftigt, und das Unternehmen betreibt zusätzlich die Weißenhorner Molkerei sowie eine Mozzarella-Manufaktur in Bad Saulgau.

Die Vielfalt der Produkte

Nach der spannenden Tour durften die Teilnehmer die vielfältigen Produkte probieren. Unter der Anleitung von Valentin Rapp, Teamleiter der Produktentwicklung, gab es eine große Käseverkostung. Unter den Köstlichkeiten fanden sich nicht nur Käse aus dem Jermi Werk, sondern auch Melillo-Mozzarella und Mediterrane Cremes. Rapp betonte, dass die Mousse au Chocolat den höchsten Schokoladenanteil auf dem Markt hat.

Ein Blick hinter die Kulissen förderte zudem die Automatisierungselemente des Unternehmens zutage. Jermi investierte in den vergangenen Jahren etwa 50 Millionen Euro in diese Technologien. Beispielsweise ist eine hochmoderne Verpackungsmaschine im Einsatz, die mithilfe von Kamertechnik die Produktdimensionen exakt erfasst und die Roboter präzise steuert.

Auf die Frage, wo Jermi in zehn Jahren steht, antwortete der

kaufmännische Geschäftsführer Stefan Brack mit einem Lächeln: „Weiter in Baustetten“. Die Ambitionen des Unternehmens, Marktanteile zu gewinnen und Effizienz zu steigern, scheinen vielversprechend. Die Führung durch das Werk war nicht nur lehrreich, sondern bot auch interessante Einblicke in die innovative und zukunftsorientierte Käseproduktion, die weit über die Grenzen von Laupheim bekannt werden sollte.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de