



Die Odermatt Käserei setzt auf UVC-Technologie für optimale Hygienebedingungen und perfekte Käsequalität

Sichere Lebensmittel zu produzieren, ist das Bestreben jedes Herstellers. So auch das der Odermatt Käserei AG in Dallenwil, die sich auf die Verarbeitung von Ziegenmilch spezialisiert hat. Weichkäse, Frischkäse und Joghurt in einer Fabrikation mit limitiertem Platzangebot herzustellen, ist eine Herausforderung, für die Familie Odermatt mit passender UVC-Technologie der sterilAir AG eine umweltfreundliche und praktische Lösung gefunden hat. sterilAir gratuliert Patrick Odermatt und seinem Team zur erneuten Auszeichnung im Rahmen der Swiss Cheese Awards 2024

Anspruchsvolle Ausgangslage

Die Odermatt Käserei AG stellt als Familienbetrieb seit über 50 Jahren Käsespezialitäten her. Seit 2019 wird ausschliesslich Ziegenmilch verarbeitet. Die Produktionsräume liegen nah beisammen, sind verwinkelt und wie bei Traditionsbetrieben üblich, über Generationen weitergegeben worden. Aufgrund der bestehenden Platzverhältnisse ist wenig Freiraum vorhanden. Viele Prozesse gehen ineinander über, könnten sich gar negativ beeinflussen. Kreuzkontaminationen sind ein stetiges Risiko.

Die Hauptproblematik liegt sprichwörtlich in der Luft: Es besteht die Gefahr, dass Schimmelsporen der Weichkäsespezialitäten den Joghurt oder Frischkäse kontaminieren oder die hohe Luftfeuchtigkeit und Wärme optimale Bedingungen für Keimwachstum schaffen. Auch der Hartkäse ist, je nach Reifestadium, anfällig für Fremdfinfektionen aus der Luft. Bei den Weichkäsespezialitäten wiederum ist der Edelschimmel erwünscht und soll sich gut ausbilden.

Vor Installation der UVC-Einheiten wurde mit zusätzlichen Reinigungsintervallen, Entfeuchtungsgeräten und Hygienezusatzmaßnahmen versucht, optimale Bedingungen zu schaffen. Diese Anstrengungen brachten teilweise auch unerwünschte Nebenwirkungen mit sich. So griff zum Beispiel das Wasserstoffperoxid beim Desinfektionsversuch durch Vernebelung die Kupferbehälter an. Eine zeit- und kostenintensive Phase des Ausprobierens.

Positive Resultate nach kurzer Zeit

Vor einigen Jahren wurde mit einem befreundeten Käser, dessen räumliche Situation ähnlich ist, intensiv nach einer alternativen Lösung gesucht. Anfänglich testet Patrick Odermatt Geräte eines sterilAir-Mitbewerbers, die preislich unter dem Kostenniveau der Schweizer UVC-Pioniere liegen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmte trotzdem nicht, erinnert sich Odermatt.

„Nach Kontaktaufnahme stellten die Experten von sterilAir ein Hygienekonzept unter Berücksichtigung der Räumlichkeiten und Produkthanforderungen zusammen und installierten ein Testgerät. Nach kurzer Zeit zeigte der Industrie-Umluftentkeimer UVR-4K bereits seine Wirkung. Problemstellen mit Kältebrücken oder hoher Feuchtigkeit, welchen unser Hauptaugenmerk galt, blieben schimmelfrei“, stellt Patrick Odermatt zufrieden fest.

Der befreundete Käser hatte bereits sterilAir Geräte im Einsatz. Für ihn gehörten deshalb Kreuzkontaminationen über die Luft und Fremdschimmel auf den Produkten der Vergangenheit an. Der UVC-Umluftentkeimer UVR-4K aus hochwertigem Edelstahl trotz widrigen Umgebungsbedingungen und kann daher problemlos rund um die Uhr in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit eingesetzt werden. Aufgrund der positiven Testergebnisse wurde kontinuierlich ausgebaut und laufend angepasst.

„Ich bin froh, wieder ruhig schlafen zu können!“

Hygienisch einwandfreie Luft ist eine der Hauptvoraussetzungen für sichere und haltbare Produkte. Vier UVR-Umluftentkeimer machen Schimmelsporen, Phagen und andere luftgetragene Keime unschädlich und schaffen perfekte Voraussetzungen für die Fabrikation, Reifung und Pflege. Weitere sterilAir Anlagen, wie Wand- und Deckengeräte sowie ein AQD-ST UVC-Reaktor sind ebenfalls im Einsatz. So sorgen WR Wandstrahler im Verpackungsraum und im Reifekeller der Weichkäsespezialitäten für optimale Luftbedingungen und beugen Fremdschimmel vor.

Durch die UVC-Entkeimung der Salzlake steuert Odermatt die Flora und macht die energieintensive Hitzebehandlung der Salzlake überflüssig. Mit der Investition in die sterilAir UVC-Technologie stieg die bereits gute Produktqualität noch weiter an und die Haltbarkeitsdaten verlängerten sich. Gleichzeitig verringerte sich der Aufwand für Käsepflege und Reinigung.

„Alte Handwerkskunst und moderne Technologie harmonieren perfekt zusammen, wenn man diese richtig einzusetzen weiss. Es muss dem Handwerk nicht schaden, mit der Zeit zu gehen. sterilAir hat uns mit ihrem Know-how im Lebensmittel- und UVC-Bereich perfekt beraten und unterstützt. Wir stehen in gutem Kontakt.

Auch die Sicherheitsmessungen und Schulungen wurden professionell durchgeführt. Doch für ein qualitativ hochstehendes und sicheres Produkt müssen verschiedenste Parameter berücksichtigt und erfüllt werden. Natürlich ersetzt UVC nicht sämtliche Hygienemassnahmen. Bei uns war die Implementierung von UVC das Tüpfelchen auf dem i“, so Patrick Odermatt abschließend.

Erfolgreiche Synergie von Handwerk und Technologie

Die Odermatt Käserei AG zeigt eindrucksvoll, wie traditionelles Handwerk und moderne Technologie Hand in Hand gehen können, um höchste Qualität und Sicherheit in der Lebensmittelproduktion zu gewährleisten. Durch den gezielten Einsatz der UVC-Technologie von sterilAir konnte der Familienbetrieb nicht nur das Risiko von Kreuzkontaminationen minimieren und die Haltbarkeit der Produkte verlängern, sondern auch den Reinigungsaufwand deutlich reduzieren. Patrick Odermatt und sein Team beweisen, dass der Einsatz fortschrittlicher UVC-Technologien ein wertvolles Instrument für die Sicherstellung einer konstant hohen Produktqualität darstellt – ohne das wertvolle Handwerk zu gefährden. Die positive Entwicklung und die erneute Auszeichnung bei den Swiss Cheese Awards 2024 bestätigen den erfolgreichen Weg der Käserei.



Bei der Reifung der Weichkäsespezialitäten werden Schimmelsporen in der Luft mit einem sterilAir WR Wandstrahler inaktiviert.



Selbst bei hoher Luftfeuchte und korrosiven Umgebungsbedingungen sorgt der sterilAir UVR-4K im Käsekeller für sporenfreie Luft.



Der AQD-ST entkeimt die Salzlake trotz starker Trübung zuverlässig und erlaubt dem Käser, die Flora der Salzlake zu steuern.



Für ein qualitativ hochwertiges Produkt müssen verschiedenste Parameter berücksichtigt werden. UVC hilft dabei, unerwünschte Keime zu eliminieren.



Der UVR-4K „schwebt“ über der Produktion und sorgt für optimale Luftverhältnisse.



Der UVR-4K sorgt bei der Abfüllung der Joghurts für die nötige Lufthygiene im Raum. Dank Schutzraster ist die Arbeitssicherheit in Fabrikationsräumen mit dauerhaftem Aufenthalt von Personal gewährleistet.