

Präzisionsgerät schneidet Käse

Die Firma Gebrüder Eberle AG aus Gossau hat in einen neuen Roboter investiert, der Käse perfekt schneidet. Diese Innovation passt in die Strategie, in einer Nische Käse zu hochwertigen, neuen Produkten zu veredeln.



Gossau, die sich auf Robotertechnik spezialisiert hat. «Wir sind begeistert vom Resultat unserer Neuheit», sagt der Geschäftsführer Max Eberle. Er führt zusammen mit seinem Bruder Felix Eberle das Unternehmen. «Mit dieser neuen Schneidetechnik sind wir bei einer neuen Generation von Maschinen angekommen. Wir können auf einen Roboter zählen, der unsere Käse zuverlässig und mit hoher Qualität in exakte Schnitten zerlegt.» Die Anforderungen sind hoch, weil die Käse zum Teil weich und mit vielen Zutaten versehen sind. Neu ist, dass das Gerät nicht wie bisherige Schneidegeräte nur eindimensional eingesetzt werden kann, also von oben nach unten. «Mit dem neuen Roboter kann die mit 20 000 bis 25 000 Schwingungen pro Sekunde schwingende Sonotrode auch Schrägschnitte in verschiedene Richtungen ausführen. Zudem legt das Messer die abgetrennte Käseschnitte sauber ab.»

In Nische bestehen

Innovationen und das Denken nach vorne haben bei den Gebrüder Eberle generell einen hohen Stellenwert. «Als kleine Firma und Veredler von verschiedenen Käsearten und -sorten sind wir im umkämpften Käsemarkt auf Innovationen angewiesen», sagt Eberle. «Deshalb konzentrieren wir uns auf qualitativ hochstehende Spezialitäten. In dieser Nische und mit unserem klaren Profil sehen wir auch in Zukunft weiterhin Chancen.» Das gilt zum Beispiel für den «Bergschichtenkäse». Halbhartkäse wird in fünf Tranchen geschnitten. Ein Teil des Käses wird herausgenommen und mit verschiedenen Kräutern gemischt. «Am Schluss bauen wir diese Masse wieder in den Käse, so dass er seine ursprüngliche Form erhält. Aber auch eine eigene Linie mit Früchtekonfitüren haben wir aufgrund von alten Rezepten weiterentwickelt und an heutige Bedingungen eines Kundenwunsches angepasst.»

Du fromage bien coupé

Fromage aux noix et aux fruits, mini-Brie, terrines au fromage frais, pralinés au fromage frais à la crème, et bien plus encore: la palette de produits proposée par les frères Eberle, à Gossau, est aussi variée qu'appétissante. Près de 50 collaborateurs s'occupent de l'affinage de divers types et variétés de fromages, créant une centaine de produits inédits. Depuis peu, un nouveau robot chargé de couper le fromage facilite leur travail. L'appareil a été développé en collaboration avec l'entreprise Robofact de Gossau, spécialisée dans la technique de robotisation. «Nous sommes ravis du résultat», affirme le directeur Max Eberle, qui dirige l'entreprise avec son frère Felix Eberle. «Nous pouvons désormais compter sur un robot qui coupe notre fromage de manière fiable et exacte, sans nuire à la qualité». Les exigences sont élevées, le fromage pouvant être très mou ou constitué de nombreux ingrédients de nature variée. En outre, le nouvel appareil peut travailler dans différentes directions, et pas seulement de haut en bas, comme les modèles précédents.

Les innovations et la marche vers l'avant sont en quelque sorte une tradition chez les frères Eberle.

«Etant donné que nous sommes une petite entreprise affinant différents types et variétés de fromages, nous dépendons des innovations sur un marché très disputé», dit le chef d'entreprise. «C'est la raison pour laquelle nous nous concentrons essentiellement sur des spécialités de qualité supérieure. Dans cette niche et avec notre profil clair, nous gardons toutes nos chances pour l'avenir.»

mb

Begeistert von den Möglichkeiten des neuen Schneidroboters: Max Eberle

Enthousiasmé par les possibilités offertes par le nouveau robot de coupe: Max Eberle.

MARTIN BRUNNER. Nuss- und Früchtekäse, Mini-Brie, Frischkäseterrinen, Rahmfrischkäsepralinen und mehr sind das Kerngeschäft der Gebrüder Eberle AG in Gossau. Rund 50 Mitarbeitende kümmern sich um diese Veredelung verschiedenster Käsesorten und -arten, was Hunderte von neuartigen Produkten ergibt. Seit kurzem hilft ihnen ein neuer Käseschneideroboter bei der Arbeit. Entwickelt wurde er in Zusammenarbeit mit der Firma Robofact in

redaktion@alimentaonline.ch