



## Ein Fort Knox für Ländle Käse (1/2)

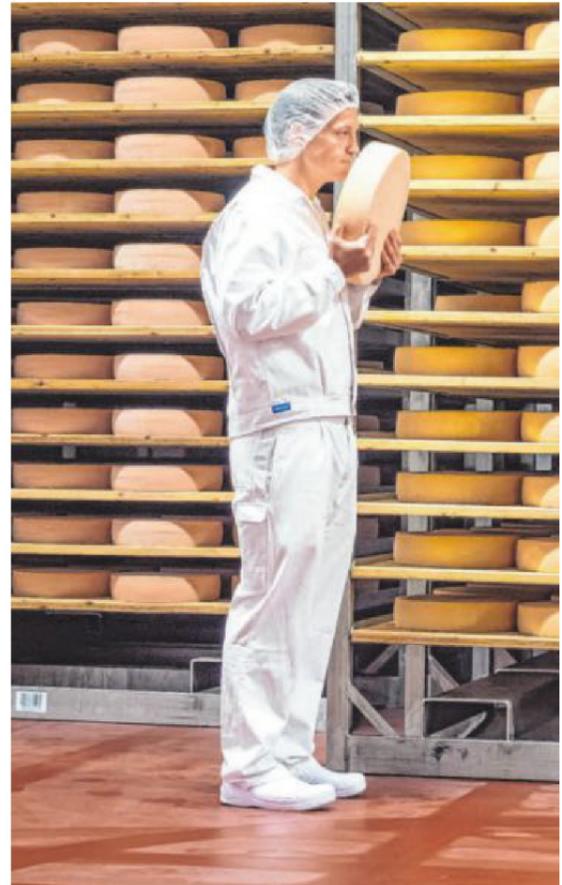
Neue Vorarlberger Tageszeitung/Neue Vorarlberger Tageszeitung | Seite NEUE22, NEUE23 | 8. Oktober 2020  
Auflage: 10.748 | Reichweite: 25.000

Immbranche



Peter Engert (ÖGNI) und GF Vorarlberg Milch Raimund Wachter mit dem Zertifikat für nachhaltiges Bauen.

KLAUS HARTINGER, ROLAND PAULITSCH, VORARLBERG MILCH



Vorarlberg Milch hat 25 Millionen Euro in Erweiterung sowie Neubau investiert und wurde als erste Molkerei für nachhaltiges Bauen ausgezeichnet.

# Ein Fort Knox für Ländle Käse

Von **Danielle Biedebach**  
danielle.biedebach@neue.at

Es ist ein duftender und köstlicher Schatz, welcher unterirdisch in Feldkirch-Gisingen ruht. Von außen nicht ersichtlich sind es Tonnen von Käse, die in den neuen Räumlichkeiten der Genossenschaft Vorarlberg-Milch reifen. Geschäftsführer Raimund Wachter bezeichnet diesen Teil des Unternehmens gerne als Fort Knox. Er ist stolz auf sein „Generationenprojekt“, welches nach Bauabschluss Anfang des Jahres in Betrieb ging. Die Reifekapazität wurde auf 1200 Tonnen verdoppelt. Davon werden momentan 60 bis 70 Prozent ausge-

schöpft. Es ist Käse-Hochsaison. Und es bleibt für die nächsten Jahre noch Luft nach oben.

Im unterirdischen Käse-Cubus befinden sich acht Keller mit unterschiedlichen Klimazonen. Käse ist ein Naturprodukt und bedarf wechselnder, unterschiedlicher Umgebung. Das Hochregallager bringt es auf 3000 Palettenstellplätze, die Regale reichen 23 Meter in die Höhe. Menschen sieht man hie und da, viele Handgriffe gehen auch ohne. Flurfahrzeugen sind automatisch unterwegs und bringen die runden und eckigen Lebensmittel von A nach B. B ist in diesem Fall die neue Fläche zur Pflege des Naturprodukts, gleich nebenan. Dort waschen Maschi-

nen die Käse und betten die auf heimischen Fichtenbrettern lagernden Laiber um. „Der Clou an dieser technischen Konstruktion ist, dass die Holzbretter immer sauber sind, weil sie gleich mitgewaschen werden“, erklärt der technische Leiter Johannes Wehinger. Die Anlage ist nur bedingt störanfällig. Einen Stromausfall gab es sowieso noch nie.

Ohne Personal geht es trotzdem nicht – das soll es auch nicht. Mindestens ein Käsemeister ist vor Ort und kann sich neben der Überwachung der Anlage seinem eigentlichen Job widmen: der Qualitätskontrolle.

**Hohe Investition.** Es ist die größte Investition, die Vorarlberg Milch

je getätigt hat. 25 Millionen Euro sind in das Projekt geflossen. Am Ende einer Planungs- und Bauphase von insgesamt drei Jahren wurden der Käsekeller sowie die Abpackung erweitert und ein neues Hochregallager gebaut, wodurch nun eine Steigerung der Käseerzeugung möglich ist. Vor allem stand der einstimmige Beschluss aller gut 500 Milchbauern und damit Eigentümer der Genossenschaft.

Laut allen Beteiligten war es ein Mammutprojekt. Eine Herausforderung war, ein Gebäude zu errichten, welches außerordentlich hohen technischen und hygienischen Anforderungen entsprechen muss. „Man stelle sich den Bau eines Operations-



## Ein Fort Knox für Ländle Käse (2/2)

Neue Vorarlberger Tageszeitung/Neue Vorarlberger Tageszeitung | Seite NEUE22, NEUE23 | 8. Oktober 2020  
Auflage: 10.748 | Reichweite: 25.000

Immobranche



saales vor und setzt noch einen drauf“, formuliert es Alfred Haßler, Geschäftsführer vom Planungsbüro BHM Ingenieure. Eine andere Herausforderung war, dass Vorarlberg Milch von Anfang an eine Zertifizierung anstrebte. Der Plan ist aufgegangen. Die Genossenschaft wird als erste Molkerei überhaupt mit dem Gold-Zertifikat der Österreichischen Gesellschaft für nachhaltige Immobilienwirtschaft (ÖGNI) ausgezeichnet.

**Open-Book-Methode.** Bei Erweiterung und Neubau setzten Bauherr, Planer und Bauunternehmer (Hilti & Jehle) übrigens auf eine neue Art der Zusammenarbeit: die Open-Book-Methode. Bei dieser Form der Kooperation liegt der Schwerpunkt auf Offenheit, Flexibilität und Transparenz. Alle Beteiligten haben von Beginn an gemeinsam geplant und entwickelt. Die dadurch flexible Bauabwicklung hatte es erlaubt, das Projekt mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit umzusetzen.