

# Käserei in Riggisberg

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 10: **Rund um den Schweizer Käse = A propos du fromage suisse = Il formaggio svizzero = All about Swiss cheese**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-774854>

## **Nutzungsbedingungen**

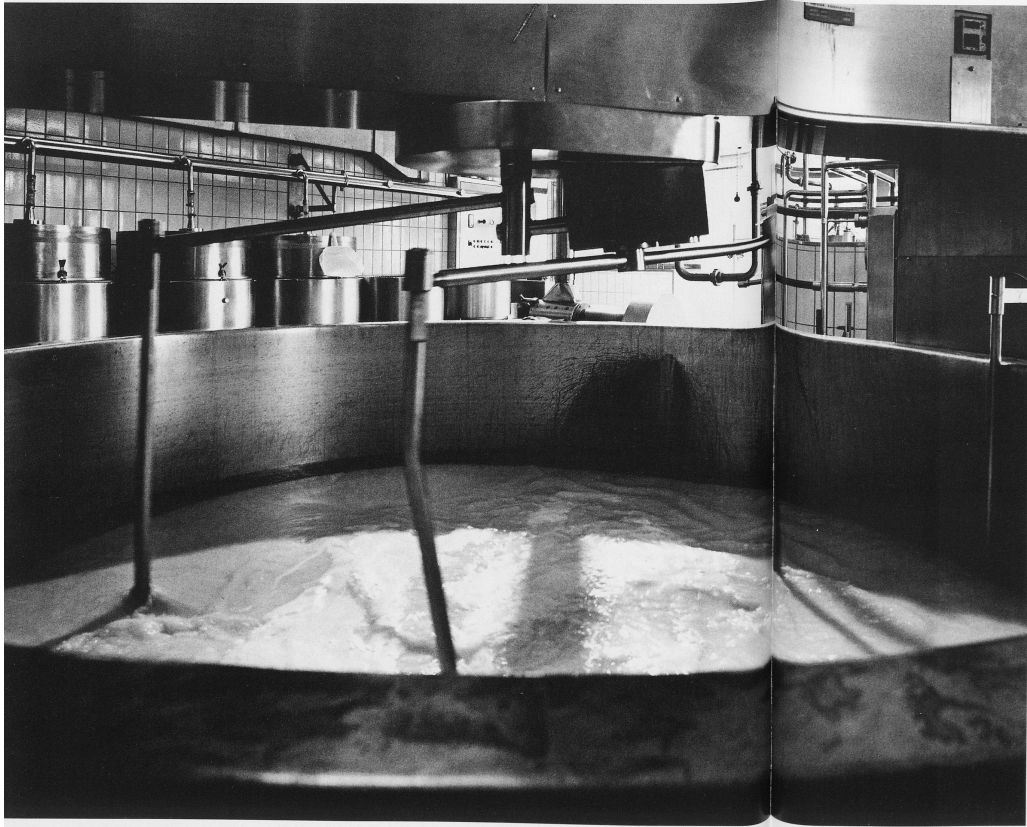
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Käserei in Riggisberg

In Riggisberg im Kanton Bern steht eine der modernsten Käseereien. 1982 wurde der genossenschaftliche Betrieb auf Vollautomatik umgebaut. Anstelle der schweren Arbeit ist die Technik getreten. Im Tag werden rund 6000 Liter Milch getreten. In vier bis sieben Laibe Emmentaler in einem Arbeitsgang hergestellt. Die Käsemasse wird im Kessel maschinell gerührt (40) und dann in die Siebresse hingebegumpft (41). Auch das Kehren der schweren Laibe fällt weg; sie drehen sich nach Programm maschinell.

Riggisberg, dans le canton de Berne, possède une des fromageries les plus modernes. Cette entreprise coopérative a été entièrement automatisée en 1982. La technique y remplace le dur travail manuel. On y traite six mille litres de lait chaque jour et quatre à sept meules d'Emmentaler sont fabriquées à chaque opération. La pâte est remuée mécaniquement dans le chaudron (40), puis pompée dans la presse à filtre (41). Les lourdes meules ne sont plus retournées à la main, mais par une machine programmée.

A Riggisberg, nel canton Berna, sorge uno fra i più moderni caseifici. Nel 1982, la produzione di formaggio della cooperativa è stata interamente automatizzata. Al posto del faticoso lavoro ora è subentrata la tecnica. 6000 litri di latte vengono lavorati quotidianamente, con un unico processo lavorativo vengono prodotte da quattro a sette forme di Emmentaler. La cagliata viene lavorata meccanicamente (40) nella caldaia e pompata negli stampi a setaccio (41). Le pesanti forme non devono più essere rivoltate: questa operazione è programmata.



Riggisberg in the Canton of Berne has one of the most up-to-date cheese dairies in the region. It is run as a cooperative and was made fully automatic in 1982. Here technology has replaced manual work. About 6000 litres of milk is treated each day, four to seven wheels of Emmentaler cheese being made at each operation. The curd in the vats is mechanically stirred (40), then pumped into a filter press (41). Even the turning of the heavy cheeses no longer has to be done by hand; a mechanical system turns them to a fixed programme.