

# SVGP - Tagungsbericht 2024



**Die Tagung vom 6. Sept 2024 war Turnusgemäss als Generalversammlung ausgelegt. Damit die Veranstaltung nicht allzu trocken ausfiel, trafen wir uns bei der Käserei «Kaltbachhöhle» in Kaltbach.**

Die Infrastruktur der Käserei bot optimale, schöne Räumlichkeiten mit allen technischen Voraussetzungen und einem sehr freundlichen Service, der keine Wünsche offen liess.



Unser Präsident Andreas Seyffert begrüsst die anwesenden Vereinsmitglieder mit spezieller Erwähnung unseres Ehrenpräsidenten Erwin Kathriner und den von der Nordseeküste angereisten deutschen Kollegen Rolf Schlue mit Frau Veronika.

Durch viele Entschuldigungen (aus verschiedenen Anlässen) war die Teilnehmerzahl mit 13 Stimmberechtigten eher gering. Das hinderte uns aber nicht an der Durchführung der Versammlung.

Andreas sprach im Jahresbericht des Präsidenten über die Aktivitäten der letzten 3 Jahre unserer Vereinigung.

Über den Stand der Schweizer Papierindustrie berichtete er eindruckliche Zahlen, die einen stetigen Rückgang der Produktionsmengen sowie auch der Produktionsstätten zeigen. Der grafische Papierzweig verliert weiterhin an Bedeutung und durch die Digitalisierung schliessen in rascher Folge auch Druckereien.

Auch der Beruf des Industriemeisters verliert langsam an Bedeutung. Wenig optimistische Aussichten!

Bei dieser Entwicklung ist es nicht verwunderlich, dass unser Verein mit der Gewinnung von Neumitgliedern Mühe bekundet.

Über den weiteren Verlauf der Hauptversammlung gibt das GV-Protokoll vertiefte Einblicke.

Hervorzuheben sind jedoch 2 wichtige Veränderungen im Vorstand.



Unser Kassier Freddy Caseli, hier mit echter «weisser Weste», orientiert zum letzten Mal über den finanziellen Zustand unseres Vereins und zeigt auf, dass durch verschiedene Massnahmen ein ausgeglichenes Budget erreicht wurde.



Für seine hervorragende Arbeit bedankt sich Andreas im Namen Aller bei Freddy und überreicht ihm ein Dankesgeschenk in flüssiger, wie auch in Gutscheinform.

Ein Nachfolger als Kassier konnte an dieser Versammlung nicht gefunden und gewählt werden.

Jedoch, einen Tag nach der Versammlung hat sich André Hoppler nach kurzer Bedenkzeit zur Verfügung gestellt. Der gesamte Vorstand ist daraufhin in «Jubelgeschrei» ausgebrochen und freut sich auf die Zusammenarbeit mit André. Nochmals herzlichen Dank André.

Auch Andreas als Präsident wollte nach 10 Jahren sein Amt niederlegen. Freddy ist ihm jedoch zuvor gekommen und so wollte Andreas nicht so eine grosse Vorstands-Veränderung gleichzeitig vollziehen. Er wird bis zur Tagung im Herbst 2025 sein Amt noch ausführen und es dann an unseren Vize-präsidenten Timi Spahiu übergeben.

Nach dem Abschluss der Vereinsgeschäfte ging es auf Besichtigungstour durch die Kaltbachhöhle.

Der Betriebsleiter Walter Burri nimmt uns in Empfang und führt uns direkt aus unserem Sitzungssaal durch eine versteckte Tür in die Höhle.

Vom Käse ist noch nichts zu sehen jedoch liegt bereits ein typischer Geruch in der Luft. Herr Burri zeigt uns zunächst einen kurzen Film über die Geschichte der Höhle. Hier erfahren wir, dass bereits seit 1953 hier Käse eingelagert wird. Dies jedoch in einem viel kleinerem Rahmen, da die Höhle zu Beginn lediglich auf 10 m Länge genutzt werden konnte. Das konstante Klima in der 15 m unter der Erdoberfläche liegenden Sandsteinhöhle erwies sich mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 94 % und einer Temperatur von 10 – 12.5 Grad als ideal für die Reifung von Käse. Es macht den «Teig» mürbe, fein und würzig. Ursprünglich wurde der Käse nur 2 – 3 Monate eingelagert. Der frühere Besitzer kam dann auf die Idee, den Käse länger zu lagern, um einen intensiveren Geschmack und die typisch schwarze Rinde zu erreichen. Die ersten Resultate waren ernüchternd, jeder 3 Käselaib musste weggeworfen werden. Durch ausprobieren verschiedener Pflegeschritte wie Einsalzen, Reinigen, Wenden sowie die Lagerung der Laibe auf speziellen Holzbrettern führte zu den heutigen Qualitäten. Bis heute ist das Wissen, wie die Reifung genau funktioniert und was es dazu braucht, nirgendwo niedergeschrieben.

Viele Variablen, die zu berücksichtigen sind. Es steckt alles in den Köpfen der Leute und in ihrem Gespür. Deshalb sind bei der Kaltbach – Käserei viele langjährige Mitarbeiter zu finden. Hier ist Erfahrung alles.

Die Höhle wurde über die Jahre in mehreren Schritten erweitert und hat heute eine Stollenlänge von 2.3 km in der sich über 150`000 Käselaibe unterbringen lassen.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist die strikte Auswahl und Qualitätsprüfung der eingehenden Käselaibe. Von den über 170 Käsereien liefern lediglich 10 ihre Produkte zur Einlagerung in die Höhle. Ständige Prüfungen und daraus abgeleitete Pflegeanpassungen sind ein Garant für die gleichbleibende hohe Qualität des Kaltbachkäses.

Nachdem wir so mit interessantem Wissen aufgefüllt waren, bekamen wir eine Schutzbekleidung und durften durch eine Desinfektionsschleuse endlich in die Heiligtümer der Höhle vorstossen.



Zugegeben, .. das Outfit war etwas gewöhnungsbedürftig und der Verfasser dieses Berichts suchte nach der natürlichen Inspiration dieser Farbkombination.



Hässlich ist ein zu starkes Wort aber es war schon «Visuell herausfordernd» 😊



Sehr eindrücklich sind die langen Stollen mit den Lagergestellen für die unterschiedlichen Käsesorten von Emmentaler AOC über Gruyère AOC bis zum Schafs – und Ziegenkäse sowie Raclettekäse. Hier liegen einige Millionen Franken für 8 – 12 Monate auf Lager.



Schwarze Rinde

Helle Rinde





Diese Einblicke waren sehr interessant und eindrücklich und haben uns gezeigt, dass es auch in anderen Berufsgattungen mit speziellem Wissen, Erfahrung und viel Herzblut zu und her geht.

Im Anschluss an die Führung durften wir ein ausgedehntes Käsebuffet mit allerlei Spezialitäten genießen.

Das solch grosse Mengen an Käselaibern nicht von Hand gepflegt werden können ist logisch. 6 voll-automatische Roboter übernehmen grösstenteils das Waschen, Bürsten, Einsalzen und Wenden der Laiber. Sie können für jede Käsesorte und jeden Reifegrad des Käses spezielle Pflegeprogramme abarbeiten. Es gibt jedoch Käsesorten, die nach wie vor von Hand behandelt werden. Das ist dann schon eine körperlich anstrengende Angelegenheit, bei Laibgewichten bis zu 100 kg.



Am Ende des Rundgangs wurden noch alle wissbegierigen Fragen beantwortet und die kompetente Führung herzlich verdankt.

Dem Verfasser dieses Berichts hat es der würzige Trüffelkäse besonders angetan.

Im betriebseigenen Laden konnten wir uns dann auch mit den jeweiligen Favoriten in genügender Menge ausstatten.

Und so ging diese Versammlung mit gefüllten Gehirnen und Magen zu Ende.

*Der Aktuar, Volker Osterholz*

