Die Baugruppe der IG-Alp berichtet vom Käsereiinspektortreffen am 10.7.2001 !

Am 10.7.01 hatten 3 Vertreter der IG-Alp, die Möglichkeit mit 3 Käsereiinspektoren, gemeinsam 3 Bündner Alpen zu besichtigen. Die Gruppe setzte sich wie folgt zusammen: Herr **P. Hartmann** (Chef des MIBD Ostschweiz), Herr **E. Fritschi** (Käsereiinsp. d. Kt. GR), **Herr Häberli** (Käsereiinsp. d. Kt. Uri), **S. Klempp** (Senn & Architekt), **J. Mossler** (Senn & Fensterhandwerker) und **M. Meisser** (Sennin & Malerin). Hinzu kamen auf jeder Alp der Alpmeister und natürlich das Alppersonal. Die besichtigten Alpen die Alp Inner Urden, die Alp Vorder Urden und die Alp Farur . Das grosse Anliegen der IG-Alp Vertreter war, die Umsetzung der QS-Verordnungen auf Sinn und Unsinn hin zu untersuchen und in Kontakt zu treten mit unseren vom Bund beauftragten QS Kontrolleuren. Wir sind überzeugt das nur ein gemeinsamer Weg aller Beteiligten, d.h. Bauern, Gemeinden, Architekten, Käsereiinspektoren, Baufachleuten und Älplern zu einer sinnvollen QS Umsetzung führen kann. Hier nun sollen die positiven und negativen Umsetzungen der QS am Beispiel der 3 Besichtigten Alpen aufgezeigt werden.

Alp Inner Urden: erbaut ca. 1930

Die Grundmauern bestehen aus Natursteinen, der obere Hausteil besteht aus einem Holzbau. Die Sennereidecke ist bis zum Giebel offen und hat dort ein regulierbares Abluftfenster. Der Boden und die Wände sind bis ca. 1,60 m Höhe geplättlet worden. Der Presstisch aus Holz dient nur noch als Ablagefläche, gearbeitet wird mit einer Chromstahl-Presswanne. Fenster und Türen sind noch alt, d.h. aus Holz. Dadurch das bis heute die offene Giebeldecke erhalten geblieben ist, hat sich das Raumklima der Sennerei, trotz der im Nachhinein geplättleten Wände erhalten.

Ein Diskussionspunkt bot der Käsekeller, denn dort ist noch ein Naturboden mit Kiesschüttung vorhanden. Laut QS-Verordung darf ein Lagerraum einen nicht befestigten Boden haben, ein Abfluss im Boden muss gesichert sein. Genau an diesem Punkt, wurden 2 verschiedene Meinungen deutlich. Die Inspektoren wollen einen Betonierten Mittelgang mit Abfluss und die IG-Älpler sind der Meinung, das ein Naturboden gleich mehrere Funktionen besitzt.. Das Wasser versickert optimal und gleichzeitig ist der Boden ein grosser Feuchtigkeits- Speicher, der unbedingt notwendig ist für das Raumklima eines Käsekellers. Der Wunsch nach einem Betonierten Boden, resultiert aus der Meinung damit einer Bakteriengefahr (Listerien) entgegen wirken zu können. Nach jedem Käseschmieren kann der Betonboden abgespritzt werden. Unserer Meinung nach erhöht sich aber die Listeriengefahr, denn in der Praxis entsteht mit einem Wasserschlauch mehr und höher gehendes Spritzwasser, als ein Kessel heißes Wasser. Zudem reinigt kochend heißes Wasser besser als kaltes Wasser. Die Empfehlung, die unteren Ablageflächen nicht zu benutzen (obwohl auf den meisten Alpen zuwenig Lagerkapazität vorhanden ist), sowie das auslegen von Ziegelsteinen unter den Käsegestellen zur höheren Wasserspeicherkapazität (obwohl ein Kiesbett mehr Oberfläche besitzt), sind Lösungsansätze für Probleme, die gar keine wären, würde man alte Erfahrungen anerkennen. Das auch ein Kiesboden nach jedem Schmieren gereinigt werden muss, kann in der Ausbildung besser vermittelt werden.

Der Käsekeller der Alp Inner Urden besitzt heute ein optimales Klima. Die Harmonie von Naturboden, ungestrichenen Kalk-Zement Putz Wänden, einer Holzdecke und einem Holzfenster, ist gut sichtbar. Nirgends tritt Schimmel auf und eine gute Temperatur und Luftfeuchtigkeit, lassen die Käse optimal reifen.

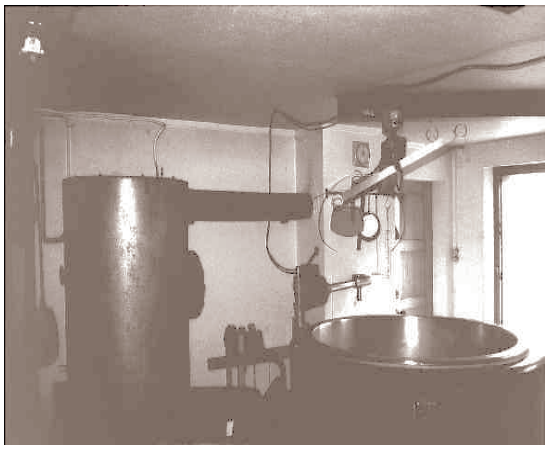
Außerhalb der Sennerei wurde der Stallvorplatz und der Ort der Melkgeschirraufhängung beanstandet. In diesem Punkt waren wir alle der selben Meinung, denn der Vorplatz verwandelt sich schnell in ein Schlammfeld und das Melkgeschirr könnte in der Sonne trocknen, wenn es um 2 m versetzt würde. Geprüft werden müsste jedoch der Schutz vor Regenwasser.

Alp Vorder Urden: erbaut Anfang 1970

Die Grundsubstanz der Mauern sind Backsteine (mineralisch Verputzt) und eine Decke aus Beton. In der Sennerei sind 3 Wände bis auf Arbeitshöhe geplättlet. Die anderen Flächen, sowie die Decke sind miner. Verputzt, mit Dispersion und/oder Lack gestrichen. Diese Sennerei besitzt eine gute Querlüftungsmöglichkeit und eine der letzten Schwenkfeueranlagen, obwohl das Wasserkessi durch einen Holzgefeuerten Boiler ersetzt worden ist. Vor der neuen Chromstahlpresswanne, hielten wir uns deren Vor- und Nachteile vor Augen.

Vorteile:	- leichter zu reinigen	Nachteile:	- mit mehr Reinigungsmittelaufwand
	- Mobilität durch Rollen		- keine Platzersparnis, steht oft im Weg
	- keine Wartung, wenig Abnutzung		- die Käse kühlen schneller aus
	- verstellbare Höhe		- Höhe wird durch Deckenhöhe bestimmt,nicht
			- durch Größe des/der Senn/in. Rückenproblem

Auch auf dieser Alp, lieferte der Käsekeller Diskussionsstoff.. 1997 wurde der Boden beanstandet, seitdem liegen im Mittelgang, auf dem Natur-Kiesboden, Zementbodenplatten. Herr E. Fritschi bemerkte, das Salz Beton angreift und sich somit Buttersäure bilden kann. D.h. auch neu betonierte Böden können zu einer Gefahrenquelle werden.
Diesem Keller fehlt es an Lagerkapazität, also ist es wichtig auch die untersten Ablagen benutzen zu können. Der Mittelgang ist sehr eng und damit erhöht sich die Listeriengefahr. Siehe Beschreibung Alp Inner Urden. Zudem treten Bautechnische Probleme auf, wenn ein Abfluss erstellt werden muss. Die Versickerung des Wassers funktioniert heute einwandfrei. Die Wände und Decken sind dieses Jahr neu mit Dispersion gestrichen und das Holzfenster, ist durch ein Plastikfenster ersetzt worden. Nach Aussage des Alpmeisters und des Sennen, wiesen die Wandflächen Schimmel auf. Unseres Wissens nach eine Baumaterialtechnische Folge, denn Kunststoff vergütete Materialien bieten einen Optimalen Mutterboden für Schimmelpilze. Wir werden diesen Keller in 1-2 Jahren nochmals besichtigen, um diese Aussage zu überprüfen. Herr E. Fritschi, wies in diesem Zusammenhang auf die oft schlecht bis gar nicht durchgeführte Winterlüftung der Sennereien hin. Weiter waren wir uns einig, das heutige Baumaterialien, z.B. Plättli, Holz, Fertigputze eine schlechtere Qualität aufweisen als früher. Die Tatsache, das Sanierungszuschüsse erst ab einem gewissen Betrag bezogen werden können, treibt Besitzer und Planer an, mehr zu verändern als nötig und/oder sinnvoll ist. Alpgebäude die ständig unterhalten und damit Instand gehalten worden sind, müssen heute nur wenig Änderungen machen um der QS-Verordnung zu entsprechen. Unverständlich auf dieser Alp, bleibt die neue Unterteilung des ehemaligen Milchkellers. Aus einem Raum wurden 3 sehr kleine Räume, für Spense, Butterfass- und Butterknetraum (T-förmige Maueranordnung). Eine Innenmauer mit Tür, für die Trennung der Lebensmittel vom Butterproduktionsraum, hätte heute mehr Geräumigkeit und eine bessere Lüftungsmöglichkeit geboten. Die Wände um das Butterfass sind mit Dispersion gestrichen und weisen Schimmel auf. Dieser neu entstandene Raum hat kein Fenster mehr, d.h. er ist nur durch das öffnen der Tür zum Butterknetraum oder zur Sennerei zu belüften. Das die Wände bis auf Arbeitshöhe geplättlet werden sollten, erachteten alle Anwesenden als Sinnvoll. Diese Maßnahme allein reicht aber nicht aus, denn das Schimmelproblem, würde sich so auf die oberen Wand/Dispersionsflächen verlagern. Das entfernen der Zwischenwand zum Knetraum und anstatt Dispersion, ein offenporiger Anstrich und Verputz wäre ebenfalls notwendig.. Diese Situation zeigt wie schnell auch ein zuviel des Guten gebaut werden kann.



Alp Farur: erbaut 2000. Diese Alp hat eine Zulassungsnummer im letzten Jahr erhalten.

Die Grundmauern bestehen aus Beton und Mauerwerk verputzt. Alle Wände sind bis zur Decke geplättlet, die Betondecke ist miner. Verputzt, alle Sennereifenster bestehen aus Plastik und alle Türen aus Chromstahl. Auch der Käsekeller besteht aus Betonaußenwänden und 2 gemauerten, verputzten Innenwänden. Die Betondecke ist mit Styrophamplatten isoliert und die Oberfläche mit Kunststoffnetz in Zementkleber eingebettet. Als Lüftung dienen 2 Lüftungslöcher im oberen Teil einer Wand. Eines dieser Löcher wurde in diesem Jahr, mit Hilfe eines Plastikrohr, nach unten gezogen. Damit ist ein verbesserte Luftzirkulation möglich.
Über diesen neuen Käsekeller wurde auch auf dieser Alp viel diskutiert, leider ohne das eine Annäherung beider Parteien statt gefunden hat. Die Decke und die isolierten Rohre weisen nach einem Sommer großflächig Schimmel auf. Dem Hinweis auf falsch verwendete Baumaterialien wurde von der

Inspektorseite widersprochen. Durch richtiges Abwaschen und evtl. einer Antischimmel Räucherung,, wäre das Problem in den Griff zu bekommen. Der Schimmel wächst laut Inspektoraussage nicht weiter. Die Jahre werden es zeigen !
Der Milchlager und Butterraum (1 Raum) ist geplättlet und mit einer Plastikelementdecke abgehangen. Trotz permanentem offen halten des Fensters entsteht dort, wie in der Sennerei, tropfendes Kondenswasser. Die Maßnahme der Senninnen besteht, neben der 24 Std. Lüftung, nach jeder Butterproduktion, Decke und Wände mit einem Wasserschieber abzuziehen.
Herr E. Fritschi machte auf das Problem von feuchter Luft und auch stehendem Wasser aufmerksam. Dieses sind Phagenträger, die wie Antibiotika wirken können. Somit kann ein Gebläse zur besseren Trocknung auch zu einer Bakterienschleuder werden. Der gesamte Neubau, weist eine schlechte Querlüftung auf. Ob das Butterfass im Milchkeller oder der Sennerei angeordnet werden sollte, bleibt eine individuelle Entscheidung, die durch Platzverhältnisse und gegebenen Raumtemperaturen bestimmt wird. Zu dem Hinweis, das ein Chromstahlbuttertisch nicht brauchbar ist, weil die Butter daran zu fest klebt, empfiehlt Herr E. Fritschi ein spezielles Chromstahlputz-mittel. Das damit immer mehr Chemie in einen Lebensmittelverarbeitenden Betrieb gebracht wird, wird nicht Hinterfragt.
Nach dieser modernen Sennerei, besichtigten wir noch die heute Historische Sennerei der Alp Farur, in der bis vor 2 Jahren gekäst wurde. Ein Gebäude ganz aus Holz, das auf einem Natursteinfundament gebaut ist. Alle Beteiligten wurden von dieser Besichtigung unterschiedlich berührt. Die Inspektoren sprachen dieses Gebäude total ab, als unbrauchbar und Museumsreif. Wir Sennen der IG-Alp Baugruppe erfreuten uns an der Harmonie der verwendeten Materialien, die ein in sich funktionierendes System bilden. Hier liegt ein sehr gutes Raumklima vor, das die Käseproduktion von hoher Qualität unterstützt und nicht zu einem Problem werden lässt, mit dem wir lernen müssen um zu gehen.

Weitere Gesprächsthemen, Informationen und Anregungen an diesem Tag waren:

Es ging weiter um Kulturen, Bakterien und Sennereiplanung!

Sirtenkultur ist komplizierter und vor allem für halbfette Käse und Weichkäse gefährlich, weil diese nicht hoch genug gebrannt werden.

Die Eutergesundheit hat stark abgenommen und wird als allgemeines Problem erkannt. Heute haben wir 70 % Staphylokokken in der Milch, als zu Beginn der Milchuntersuchungen.

Außerdem können Kühe Salmonellen, durch die Milch ausscheiden.

Beim Thema Planung bemängelte Herr E. Fritschi, das bei Renovierungen keine Zusammenarbeit zwischen Architekten und Inspektoren statt finde. Auch die Inspektoren würden die Pläne nicht einsehen können. Eine überraschende Aussage, denn wir wissen das Architekten unsere Inspektoren befragt haben.

Weiterhin wurde über die Geschichte der QS-Verordnung und die Zukunft des Rohmilchkäse, informiert und geredet.
Im Gegensatz zu uns, haben die Inspektoren keine Angst um die erhaltjung von Rohmilchprodukten.
Von Älplern, wurde die Anregung gemacht den Alp Auf- und Abzug, besser Touristisch zu vermarkten und somit auch die Produkte beliebter zu machen.

An dieser Stelle möchten wir allen Besichtigungsteilnehmern, insbesondere Herrn P. Hartmann, der es uns ermöglicht hat an diesem Inspektorentag teilzunehmen, Herzlich Danken !
Wir sind überzeugt, das durch weitere Gespräche und Zusammenarbeit, unsere Alpsennereien in ferner Zukunft weiterhin qualitativ hoch stehende Produkte, befriedigende Arbeitsplätze und hohes Ansehen bei allen Kunden genießen werden.

Bericht: May-Britt Meisser
Fotos: Stefan Klempp