

# Nicht nur für die Tiefkühlpizza ist Frostkäse gefragt

In der Serie „Erfinderstadt Tettang“ geht es heute um eine Besonderheit aus dem Bergpracht Milchwerk

Von Angelika Banzhaf

SIGGENWEILER - Mit dem Frostkäse aus dem Hause Bergpracht Milchwerk in Siggenweiler geht es in der Serie „Erfinderstadt Tettang“ um Kulinarisches. Das Verfahren, Hirtenkäse ohne Qualitätsverlust auf 18 Grad minus zu kühlen, hat Bergpracht-Inhaber Karl-Georg Geßler vor fünf Jahren erfunden. Zu den Abnehmern dieses bisher konkurrenzlosen Tiefkühlprodukts zählen zum Beispiel die Firmen Dr. Oetker und Wagner (Wagner-Pizza).

„Außer uns dürfte das Frosten von Trakaya Hirtenkäse wohl keiner machen“, ist sich Karl-Georg Geßler sicher. Verwendet wird der in Würfel geschnittene, tiefgefrorene Hirtenkäse nicht nur auf Pizzen der Firmen Wagner oder Dr. Oetker. Auch die Gastronomie verwendet den Käse, zum Beispiel für Salate. Und dies aus gutem Grund: „Da jeder Käsewürfel einzeln heruntergekühlt wird, ist er auch einzeln verwertbar, überaus streufähig und somit sehr gut zu verarbeiten“, erklärt Geßler. Ein weiterer Vorteil: Durch das Frosten wird die Mindesthaltbarkeit des Käses auf ein Jahr hinaufgesetzt. „Zuvor war die Mindesthaltbarkeit nur wenige Wochen. Das neue Verfahren bringt dem Kunden also noch einen weiteren Vorteil“, versichert Geßler.

## Sechs Millimeter dünne Scheiben

Bevor der Trakaya Hirtenkäse, der in großen Blöcken in der eigenen Käseerei hergestellt wird, gefrostet werden kann, muss er in exakt sechs Millimeter kleine Würfel geschnitten werden. Da eine dafür erforderliche Maschine auf dem Markt nicht existiert, hat Karl-Georg Geßler eine eigene entwickelt. „Das war eine große Herausforderung und hat nach einigen Verbesserungen und Änderungen gut funktioniert.“ Mit dieser Schneidemaschine und dem anschließenden



Aus groß wird klein: Bergpracht-Geschäftsführer Karl-Georg Geßler erklärt, wie mit dieser Maschine aus dem vorderen großen Käseblock Würfel geschnitten werden.

FOTO: ANGELIKA BANZHAF

den Frostvorgang hat Bergpracht Milchwerk ein neues Produkt herausgebracht und damit genau ins Schwarze getroffen.

Nur allzu gut erinnert sich Karl-Georg Geßler an die Anfänge der Frostermaschine, bei deren Entstehung auch ein Team aus dem Hause Bergpracht involviert war. „Zuerst

arbeiteten wir für Versuchszwecke mit einer Art Edelstahltrommel und haben von Hand den Käse gefrostet.“ Nach etlichen Versuchen, Erprobungen und in Zusammenarbeit mit Kunden war man nach drei Jahren am Ziel, und Bergpracht konnte mit einer Frostungsmaschine samt integriertem Förderband starten.

Mit dem Frostkäse macht Bergpracht Milchwerk, das 3000 Tonnen Käse im Jahr produziert, 20 Prozent seines Umsatzes, Tendenz steigend. Um den Kundenanforderungen gerecht zu werden, musste kürzlich ein eigenes Kühlhaus gebaut werden. In diesem wird auch das neueste Froster-Produkt - Mozzarella-Käse in

Scheiben - gelagert. Aktuell ist man nun dabei, den Bereich Frostkäse weiter auszudehnen - mit Brie-Scheiben, die in der Brötchenindustrie verwendet werden. „Das ist ein großer Markt“, ist Geßler überzeugt.

## Schokoladenbutter für Russland

Abnehmer von Bergpracht, das sich als Nischen-Milchwerk sieht und zum Beispiel auch eine Schokoladenbutter für eine russische Lebensmittelkette produziert, sind Firmen in Deutschland, den skandinavischen Ländern, Korea, Ungarn, England und Tschechien. „Es sind alles klassische Feinkosthersteller“, so der Inhaber. In Deutschland beliefert Bergpracht neben Dr. Oetker und Wagner auch weitere Unternehmen der Lebensmittelindustrie und diverse Handelsketten, unter anderem Aldi Süd. „Die bestellen seit 30 Jahren unseren Camembert“, berichtet Karl-Georg Geßler.

## Hirtenkäse

Käse, die in Salzlake reifen, wurden bis vor einigen Jahren als „Feta“ oder „Feta-Käse“ bezeichnet, und jeder wusste, was damit gemeint war. Nachdem die Griechen vor dem EuGH erstritten haben, dass „Feta“ nur noch Käse genannt werden darf, der in bestimmten Gebieten Griechenlands aus griechischer Schafs- und/oder Ziegenmilch hergestellt wird, wird dieser Käse außerhalb Griechenlands „Weißkäse“ oder „Hirtenkäse“ genannt. „Hirtenkäse“ ist somit ein „freies Wort“, das weder in einer Verordnung noch in einer nationalen beziehungsweise internationalen Regelung für Käse definiert ist. (Bergpracht)

## Zum Fest ein 3D-Fernseher

Frederik Steinle gewinnt beim VR-Gewinnsparen der Volksbank

TETTANG (sz) - Frederik Steinle aus Meckenbeuren hat kurz vor Weihnachten beim VR-Gewinnsparen der Volksbank Tettang einen 3D-Fernseher gewonnen. Bei strahlendem Sonnenschein übergab Kundenberater Stefan Seubert den Gewinn und wünschte „Frohe Weihnachten“.

Frederik Steinle hatte die richtige Losnummer für einen der Hauptgewinne der Sonderziehung im Dezember, einen Full HD LED Fernseh-



Gewinnübergabe: Frederik Steinle mit Stefan Seubert.

FOTO: KM

her mit 3D-Technologie. Für Steinle ist es der erste große Gewinn, doch kleinere Beträge hätten sich regelmäßig auf seinem Konto summiert, wie er selbst bei der Gewinnübergabe mitteilte.

Beim VR-Gewinnsparen verlor die Volksbank Tettang nicht nur Gewinne an die Sparer, Teilbeträge kommen zudem in einen großen Spendentopf. Daraus hat die Volksbank in diesem Jahr rund 147 Projekte mit rund 90 000 Euro unterstützt.

## Vaude ehrt 25 langjährige Mitarbeiter

Geschäftsführerin Antje von Dewitz bedankt sich für Treue zum Betrieb

OBEREISENBACH (sz) - Im Rahmen einer Weihnachtsfeier in der Obereisenbacher Mehrzweckhalle hat die Firma Vaude 25 Mitarbeiter für ihren langjährigen Einsatz im Unternehmen geehrt.

Martha Bohner ist bereits seit 25 Jahren im Betrieb, war damals die erste Auszubildende bei Vaude und arbeitet heute im Produktservice. Auch Uwe Beck, seit 25 Jahren in der Logistik, schrieb Vaude-Geschichte: Vor 21 Jahren nahm er als erster Mitarbeiter eine längere Elternzeit. Alexandra Enzenmüller, ein Profi in der Kommissionierung, gehört ebenfalls seit 25 zur Vaude-Familie.

Auf 20 Jahre blickt Peter Sontheimer zurück, der die erfolgreiche Entwicklung der Firma maßgeblich mitgeprägt habe, wie es in der Pressemitteilung des Unternehmens heißt. Von der ersten Stunde an habe er den Bereich Bike Sports aufgebaut und die ersten Vaude-Radtaschen entwickelt und zur Produktionsreife geführt. 2011 hat Peter Sontheimer die Leitung Produkte übernommen. Auch Susanne Medesi ist seit 20 Jahren dabei. Sie begann im Produktmanagement und ist heute für die gesamte weltweite Produktion verantwortlich. In dieser Funktion habe sie auch maßgeblich dazu beigetragen,

dass Vaude heute fast 80 Prozent der Bekleidung nach den strengen ökologischen Green-Shape-Kriterien produziert.

Geehrt wurden außerdem für 20 Jahre Betriebszugehörigkeit Mirjam Becker, Eberhard Girlich, Marianne Heine und Sabine Bentele. Weitere 15 Mitarbeiter feierten ihr zehnjähriges Jubiläum. Geschäftsführerin Antje von Dewitz bedankte sich bei jedem einzelnen Jubilär persönlich für die langjährige Mitarbeit und überreichte als Anerkennung einen Scheck über eine Sonderzahlung sowie einen Geschenkkorb mit feinen Spezialitäten.



Geehrt für ihre Treue: langjährige Mitarbeiter von Vaude mit ihren Präsenten.

FOTO: PR

## Übrigens

### Die verwirrte Hühnerglucke

Für seine Enkeltochter hat SZ-Mitarbeiter Josef Wolf eine Weihnachtsgeschichte geschrieben - die wir den Lesern der SZ nicht vorenthalten möchten:

Kurz vor Weihnachten auf einem kleinen Bauernhof schien die Welt in Ordnung zu sein. Bis Hühnerglucke Elsa plötzlich mit sieben frisch geschlüpften Küken aus dem Heustadel herauspazierte. Heimlich hatte sie, versteckt im Heu, ihre Küken ausgebrütet. Sie war sich in keiner Weise bewusst, dass sie etwas falsch gemacht hatte und wunderte sich zuerst sehr über die Anschuldigungen der anderen Hoftiere. „Das habe ich noch nicht erlebt“, schnaubte Eseloma Rosa. „Mitten im Winter kommt sie mit ihren Küken daher. Das ist unverantwortlich, die Küken werden doch erfrieren.“ Bella, ihre Tochter, lachte. Elsa habe wohl Weihnachten mit Ostern verwechselt. Eseloma Platero vermutete gar, die Glucke sei verwirrt durch das milde Wetter. Die Klimaerwärmung sei schuld. „Wir müssen Elsa und ihren Kleinen auf jeden Fall helfen“, sagte er. „Du hast recht“, meinte Eseloma Rosa und nickte zustimmend. Die Esel beschlossen, die anderen Hoftiere um Rat zu fragen.

Gockel Freddi und Gockel Hubertus hielten sich kleinlaut im Hintergrund und tuschelten. „Wir hätten einfach besser aufpassen sollen. Wir sind beide beteiligt, deshalb übernehmen wir auch gemeinsam die Verantwortung“, einigten sie sich. „Ihr seid ja gut“, meinte Emma, die Schwester von Glucke Elsa. „An der Verantwortung tragt ihr schwer, aber was wollt ihr nun tun, ihr aufgeblasenen Gigolos?“



Glucke Elsa mit ihren Küken. FOTO: PR

Die Wildkatze Schirra, eine entfernte Verwandte von Hauskatze Schnurri, hatte seit einiger Zeit im Heustadel ihr Winterquartier, sie fauchte: „Das ist Natur, dann erfrieren sie eben.“ Sie leckte über ihre langen Barthaare und fügte hinzu: „Mir hilft auch niemand!“ Schnurri, die Hauskatze, säuselte: „Das stimmt nicht. Du frisst doch auch das Futter und trinkst die warme Milch, die dir die Bäurin täglich in den Stadel bringt, obwohl du sie anfauchst. Wenn sie dir zu nahe kommt.“ Schirra zeigte sich einsichtig: „Ja, du hast recht, das hätte ich beinahe vergessen. Wir müssen etwas tun - aber was und wie?“ Sie überlegten und überlegten. Die Tage vergingen und es wurde immer kälter. Glucke Elsa wusste nicht mehr ein noch aus und machte sich inzwischen selbst schwere Vorwürfe, dass sie noch so spät das Brüten angefangen hatte. Im Heustadel zog der kalte Wind durch alle Löcher und Ritzen und es gab keinen warmen Platz mehr.

„Also gut“, schnaubte Rosa die Eseloma, „bei uns im Stall ist es auf jeden Fall wärmer. Unter unserem Futtertrog können wir ein Plätzchen entbehren und ein Nest einrichten.“ „Das mache ich“, sagte Schnurri und wälzte im frischen Stroh eine schöne große Mulde. Schirra und Schnurri mussten mit leichtem Fauchen und Drängen noch etwas nachhelfen, bis die kleine Hühnerfamilie den Weg in den Eselstall gefunden hatte. Wie Hütehunde umkreisten sie die Küken und Elsa, bis sie im Eselstall ihr Plätzchen gefunden hatten. „So“, schnaubte Eseloma Rosa, „das wäre geschafft. Bella, du passt jetzt schön auf die Kleinen auf.“

Die Bäurin hatte inzwischen die kleine Hühnerfamilie entdeckt und stellte jeden Morgen und Abend eine Schüssel mit Körnern und warme Milch unter den Futtertrog. Zufrieden schauten sich die Hoftiere an. Und sie waren sich einig: Not erkennen und nur darüber reden, das reicht nicht. Man muss einfach anfangen etwas zu tun - sonst passiert nichts.



Scheckübergabe: Lina Segelbacher mit Sohn Florian und Lucia Adam vom Förderverein der Uhlandschule.

FOTO: RWE

## Uhlandschüler danken es

Familie Segelbacher spendet 650 Euro an Förderverein

TETTANG (rwe) - Der 60er der Eltern im Juni 2012 hat Familie Segelbacher drauf gebracht: Statt Geschenken wurde ein Spendenkässle aufgestellt, sodass dem Förderverein der Uhlandschule bereits 2012 (damals 900 Euro) und 2013 (ein Betrag von 500 Euro) Spenden überreicht werden konnten. 2014 erlebte dieser schöne Brauch eine Neuauflage.

Was damit zu tun haben mag, das sich Mutter Isolde und Tochter Lina Segelbacher selbst beim Mittagessen an der Schule ein Bild gemacht haben - und Gefallen fanden an den Abläufen und der Dankbarkeit, die sie bei den Schülern mit einer mitgebrachten Kiste Äpfel auslösten. Die 500 Euro,

die das Bestattungshaus dem Förderverein der Uhlandschule zukommen lässt, wurden in diesem Jahr um 150 Euro aufgestockt. Vater Othmar Segelbacher leitete damit seinen Gewinn vom Bazar der St. Gallus-Gemeinde einem caritativen Zweck zu. Der Förderverein unterstützt finanziell viele schulische Projekte - wie den Mittagstisch, bei dem Kinder vergünstigt Mittag essen können. Sowohl hier hinein soll die Spende fließen als auch zur Bezuschussung von Sportprojekten und Ausflügen, erklärt Lucia Adam, die sich namens der „Freunde und Förderer der Uhlandschule Tettang e.V.“ für die großzügige Spende bedankt.