

# Handkäse aus der Käserei Birkenstock

## bawaco nimmt Prozesslinie für Sauermilchquark in Betrieb

Die Käserei Birkenstock aus Hüttenberg in Hessen hat einen Neubau für 28 Millionen Euro errichtet. Mit einer Produktionskapazität von aktuell 60 Tonnen pro Woche ist die Käserei Birkenstock die drittgrößte Handkäserei in Deutschland.

Die komplette Prozesslinie von der Milchannahme bis zur Absackung des Sauermilchquarks wurde von der bawaco gmbh geplant, realisiert und im Herbst 2024 in Betrieb genommen. Über die Planungsphase der Prozesslinie für Sauermilchquark haben wir bereits in der MI 8 2022 berichtet.



*Käsefertiger, Entmolkungstrommel, Absackung (Bildnachweis: Käserei H. Birkenstock GmbH)*



*CIP-Anlage (Bildnachweis: bawaco gmbh)*

#### Die Prozesslinie beinhaltet u.a.:

- Milchannahme 30.000 l/h
- Milch-Tanklager 2 x 65.000 l
- Kultur-Tanklager 2 x 4.000 l
- Thermisierer 30.000 l/h
- Käsefertiger 15.000 l
- Entmolkungstrommel
- Molketank 60.000 l
- Absackung
- CIP-Anlage 40.000 l/h
- Hygienewasser-System

Wo es sinnvoll war, setzten die bawaco-Ingenieure auf bewährte Konzepte aus dem bawaco-Portfolio. Die Entmolkungstrommel und die Absackung erforderten allerdings individuelle Sonderentwicklungen mit teilweise aufwendiger Sicherheitstechnik, die mit einer frei programmierbaren Sicherheits-Steuerung realisiert wurde.

Die Prozesslinie kann ohne Dampf betrieben werden. Stattdessen wird Heißwasser mit 95°C aus einem Pufferspeicher zur Verfügung gestellt. Zur Ermittlung der Grundlast und zur Auslegung des Pufferspei-



*Kulturtanklager  
(Bildnachweis: bawaco gmbh)*

chers wurde in der Planungsphase aus dem Produktionsplan und den Leistungen der Wärmetauscher ein Synthetisches Lastprofil generiert.

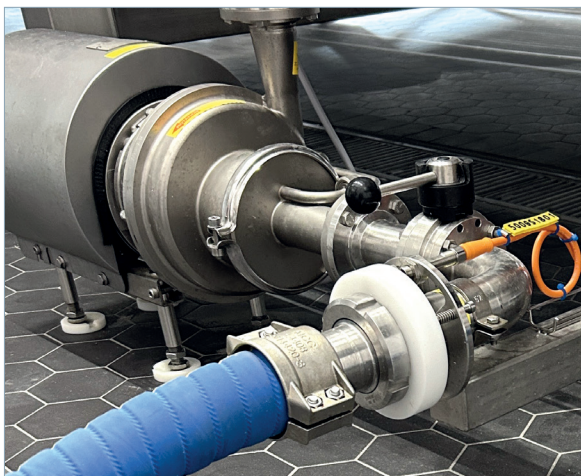
Für das erforderliche Frischwasser der Prozesslinie hat bawaco ein CIP-fähiges Hygienewasser-System, bestehend aus Puffertank, Ringleitung und UV-Entkeimung eingesetzt. Die Ringleitung ist ständig durchströmt und ohne Totstücke ausgeführt.

In der Prozesslinie sind auch Lösungen zur Erhöhung der Arbeitssicherheit durch bawaco Eigenprodukte, wie beispielsweise der Schlauchrückmeldehalter bawaLIS (siehe Foto) oder die Abdeckung eines Eckrohrsiebes mit einem Sicherheitsschalter (bawaSCOVER) realisiert.

Die Käserei Birkenstock wird seit den ersten Gesprächen im Sommer 2021 bis zum heutigen Tage von den gleichen Mitarbeitern der bawaco begleitet. Für Nils Birkenstock – Geschäftsführer der Käserei Birkenstock – hat sich diese Kontinuität in der Realisierung des Projektes als äußerst wertvoll erwiesen, da das projektspezifische Processing-Know how immer zeitnah abrufbar war.



*Herstellung Sauermilchquark im Käsefertiger  
(Bildnachweis: Käserei H. Birkenstock GmbH)*



*Schlauchrückmeldehalter bawaLIS  
(Bildnachweis: bawaco gmbh)*

## **bawaco**

Seit 2003 plant und liefert bawaco vollständige hygienische Linien und aseptische Anlagen in der Milchindustrie. Neben der flüssigen Lebensmittelverarbeitung realisiert bawaco ebenfalls aseptische Fruchtkochanlagen und zunehmend Produktionssysteme für pflanzliche Milchalternativen.

**bawaco ist mit ihren Standorten in Deutschland und der Schweiz weltweit aktiv.**