Neubau Sennereigenossenschaft Grengiols

In der 1927 gegründeten Sennereigenossenschaft Grengiols sind heute noch neun Vollerwerbslandwirte und ein Nebenerwerbslandwirt aus den Gemeinden Grengiols und Binn im Oberwallis beteiligt. Zusammen bewirtschaften die zehn Milchwirtschaftsbetriebe eine Fläche von 227 ha in den Bergzonen 3 und 4, und ihre Milchkühe liefern übers Jahr verteilt mehr als eine Million Kilogramm Milch. Alle Betriebe machen in einem Vernetzungsprojekt mit und bestossen im Sommer die Alpe «Furgge» und die «Binneralpen». Die engagierten Käser stellen hauptsächlich den Raclettekäse AOP «Gomser 55» sowie Halbhartkäse und Mutschli her. Seit dem November 2021 wird die Milch in der neuen und modernen Sennerei im Talboden unterhalb des Dorfes verkäst.

Die neugebaute Sennerei am Dorfrand von Grengiols.

Die im Anschluss an die Gründung 1927 erstellte Sennerei Grengiols musste in den vergangenen Jahrzehnten mehrmals wegen steigender Milchmengen erweitert werden, letztmals im Jahr 1997. In den Verarbeitungsräumen und im Käsekeller herrschte Platzmangel und die Betriebsabläufe waren aufwändig. Der Standort der Käserei im Dorf liess keine Erweiterungen zu. Der Milchablad erfolgte ab Dorfstrasse, der regelmässige Abtransport der Schotte im Winter war stark erschwert und mit der Sperrung der Dorfstrasse verbunden. Auch beim Käseverlad musste die Durchgangsstrasse zum Dorfparkplatz gesperrt werden. Dieser Platzmangel, zunehmender Sanierungsbedarf an der Gebäudehülle und immer grössere Schwierigkeiten beim Erfüllen hygienischer Anforderungen haben die Genossenschaftsmitglieder davon überzeugt, einen Käsereineubau ausserhalb des Dorfes zu planen.

Lange Vorlaufzeit

20 Jahre lang machten sich die Grengijer Milchproduzenten Gedanken über einen Neu- oder Umbau. Projekte wurden ins Leben gerufen und wieder verworfen. Mit der Ausarbeitung eines Vorprojektes für den Ersatz der alten Dorfkäserei ab 2013 wurde es ernst. Die Firma Kalt AG erstellt erste Planungsunterlagen und Kostenschätzungen. Am 3. November 2013 stimmten die

Moderne Technik erleichtert die Arbeit

zehn Milchlieferanten der Sennereigenossenschaft Grengiols an einer ausserordentlichen Generalversammlung einer weiteren Ausarbeitung eines Ersatzprojektes für die 93jährige Sennerei zu. An der ordentlichen GV vom 15. Februar 2020 stimmten neun der zehn anwesenden Genossenschafter dem Neubau definitiv zu. Auf der in der Industriezone gelegenen Bauparzelle «Ze Brigge» am Ortseingang konnte ein passendes Baugrundstück gefunden werden. Der Spatenstich auf der im Baurecht erworbenen Parzelle erfolgte am 19. Oktober gleichen Jahres.

Produktionsvolumen 1.1.2022 – 31.12.2022

In die Sennerei Grengiols wurden innerhalb dieses Jahres 846 715 kg Milch angeliefert, welche vollständig verarbeitet wurde. Hergestellt wurden:

Raclettkäse	84 735 kg
Schnittkäse	6 105 kg
Grängjerli	357 kg

Der Raclettkäse wird primär an Alpgold verkauft und über die Absatzkanäle der Cremo vermarktet. Der Schnittkäse und die Gränjerli (Kleinkäse von ca. 1kg) werden ausschliesslich direkt ab Käserei, dem Warenautomat und über regionale Dorfläden verkauft. Der ausbezahlte Milchpreis beträgt je nach saisonaler Produktion Fr. -.75 bis Fr. -.85.

Das neue Gebäude

Das neue Gebäude besteht mehrheitlich aus einer eingeschossigen Halle. Nur der Bereich mit den Sozialräumen und der Technik ist zweigeschossig angelegt. Das Erdgeschoss ist in Massivbauweise ausgeführt, die Tragekonstruktion und die restlichen Gebäudeteile sind in Holzbauweise ausgeführt. Die nicht tragenden Innenwände wie auch die Decken in den Bereichen Fabrikation und Käselager bestehen aus kunststoffbeschichteten Sandwichpaneelen in Leichtbauweise.

Aus dem alten Sennereibetrieb wurden die Milchannahme, der Milchkühltank und das bestehende Käsekessi mit 2 200 lt Nutzinhalt weiterverwendet. Ein Käsefertiger mit 5 000 lt Nutzinhalt, eine Presswanne mit 88 Käseformen/Pressplätzen, ein neues Salzbad, ein 10 000 lt kühlbarer Molkentank, eine Station für die Reinigung des Rohrleitungssystems, Tanks und Presswanne sowie die Käsekellereinrichtung sind neu.

Kostenaufwand Neubau Sennerei	Fr. 3 854 660.-
Pflegeroboter	Fr. 353 256.-
Mittelbedarf	Fr. 4 207 916.-
Finanzierung	
Strukturverbesserungsbeiträge Bund	Fr. 806 500.-
Strukturverbesserungsbeiträge Kanton	Fr. 1 173 900.-
Strukturverbesserungsbeiträge Gemeinde	Fr. 284 800.-
Private Kapitaleinlagen (Eigenmittel etc.)	Fr. 150 716.-
Verkauf altes Sennereigebäude	Fr. 70 000.-
Beiträge Hilfsorganisationen	Fr. 350 000.-
Vorsteuerrückvergütung	Fr. 140 000.-
Zinslose Investitionskredite	Fr. 632 000.-
Hypothek	Fr. 600 000.-

Dank des Pflegeroboters kann die Sennerei eine Arbeitskraft einsparen

Technik

Der neue Käsefertiger wird, wie auch das bestehende Käsekessi, mit Heisswasser beheizt. Der Milchtank, Molkentank sowie das Salzbad erhalten eine Kühlung mit Eiswasser. Das Käselager hat eine Lagerka-

pazität von maximal 8 500 Laiben, was einer Produktion von drei Monaten entspricht. Das Käselager ist klimatisiert und weist daher eine Kühlung und eine Befeuchtung auf. Die Heizenergie wird mit einer Holz-Pelletheizung erzeugt, ebenfalls wird die Abwärme der Kälteanlage genutzt. Das Abwasser aus den Fabrikations- und Käselagerräumen wird in einem Tank neutralisiert, bevor es an die Kanalisation abgegeben wird.

Aus finanziellen Gründen wurde in einer ersten Planungsphase auf den Einbau eines Pflegeroboters verzichtet. Berechnungen haben dann aber ergeben, dass der Verzicht auf den Pflegeroboter die Anstellung einer zusätzlichen Person notwendig macht und dadurch ein Milchgeldverlust von 4 Rappen pro kg verkäste Milch resultiert. Darum stellte die Sennereigenossenschaft Grengiols am 4. Dezember 2020 ein weiteres Gesuch für zusätzliche Finanzierungshilfen für den Kauf eines Pflegeroboters.◆

Die Gemeindegebiete von Grengiols und Binn sind Teil des Landschafsparks Binntal, welcher insgesamt sechs Gemeinden umfasst. Neben dem Käse von Grengiols und von den Binneralpen erfüllen nur noch wenige landwirtschaftliche Produkte die Anforderungen an das Produktelabel für Schweizer Pärke. Der Walliser Schnittkäse & Raclette AOP aus Grengiols (Gomser 55) ist darum für den Landschaftspark Binntal von grosser Bedeutung und sein wichtigstes Labelprodukt.

Résumé
Aujourd'hui, dix agriculteurs des communes haut-valaisannes de Grengiols et de Binn font encore partie de la coopérative de producteurs de fromage Grengiols, qui a été fondée en 1927. Sur ces dix producteurs, neuf exercent leur activité à plein temps et un autre à titre accessoire. Ils exploitent conjointement une surface de 227 hectares, dans les zones de montagne 3 et 4. Leurs vaches laitières fournissent plus d'un million de kilos de lait tout au long de l'année. Toutes les exploitations participent à un projet de mise en réseau et utilisent en été les alpages « Furgge » et « Binneralpen » pour le pacage. Passionnés par leur métier, les fromagers utilisent principalement ce lait pour fabriquer le fromage à raclette AOP « Gomser 55 » ainsi que le fromage à pâte mi-dure et le « Mutschli ». Depuis novembre 2021, le lait est transformé en fromage dans la nouvelle fromagerie d'alpage moderne, qui se trouve au fond de la vallée, en contrebas du village.

Riassunto
Alla cooperativa casearia di Grengiols, fondata nel 1927, partecipano nove contadini occupati a titolo principale e uno occupato a titolo accessorio nell'agricoltura, provenienti dai Comuni di Grengiols e Binn, nell'Alto Vallese. Queste dieci aziende dedite alla produzione lattiera gestiscono una superficie complessiva di 227 ettari nelle zone di montagna III e IV. Le loro vacche lattifere producono più di un milione di chilogrammi di latte all'anno. Tutte le aziende partecipano a un progetto d'interconnessione e in estate caricano gli alpi «Furgge» e «Binn». Il casaro produce principalmente formaggio da raclette DOP «Gomser 55», formaggio a pasta semidura e Mutschli. Da novembre 2021 il latte viene trasformato in formaggio nel nuovo moderno caseificio situato nel fondovalle sottostante il villaggio.

Text: *Samuel Reusser, Bundesamt für Landwirtschaft*
samuel.reusser@blw.admin.ch

Bilder: *Christian Schnyder und Waldemar Schön*