

Käse, gepflegt und geschnitten in Perfektion

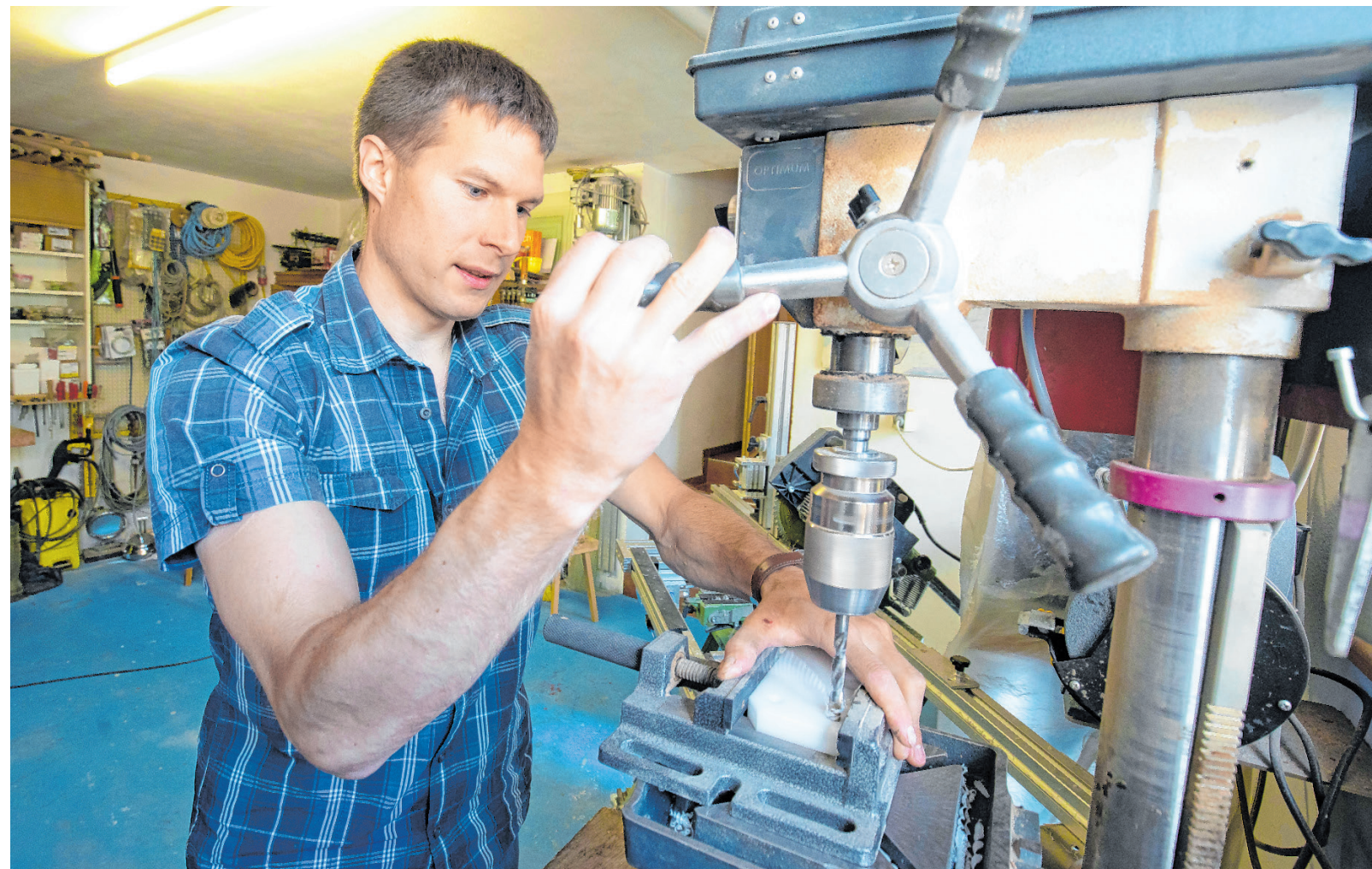
Roland Bär ist selbstständiger Maschinenbauer in Bizau und hat eine Käseschneide- und eine Käsepflegemaschine entwickelt. Sie sind vergleichsweise günstig und nehmen in kleineren Sennereien oder Alpbetrieben anstrengende Arbeit ab.

Im Kellergeschoss seines Hauses in einem abgelegenen Teil von Bizau hat Roland Bär eine kleine, multifunktionelle Werkstatt. Eine Bohrmaschine steht hier, ein Schweißgerät, an den Wänden hängen Messutensilien, Bohrer und Werkzeuge, die er für die Anfertigung seiner Maschinen und Gerätschaften benötigt. Bär arbeitet sowohl mit Holz als auch mit Metall und mit Polyethylen, einer für die Handhabung von Lebensmitteln zugelassenen Kunststoffsorte. Der Maschinenbauer und Automatisierungstechniker ist ein Tüftler. Für den Kindergartensandkasten, in dem auch seine Kinder spielten, hat er einen Bagger aus rostfreiem und leichtem Aluminium gebaut. Aber natürlich einen, an dem sich der Greifarm und die Schaufel unabhängig voneinander bewegen lassen.

In einem der Räume stehen ein Computer und ein Lasergraviergerät, das er verwendet, um zum Beispiel Pfeffermühlen aus Holz zu personalisieren.

Elterliche Landwirtschaft. Das Holz stammt größtenteils von alten Bäumen des landwirtschaftlichen Betriebs, den seine Eltern hatten und den nun sein Bruder führt. Ursprünglich hat er selbst die landwirtschaftliche Schule besucht, um die Landwirtschaft zu übernehmen. Heute ist er froh, dass er nicht sieben Tage die Woche arbeiten und die Tiere versorgen muss. Aber er verwendet das Holz alter Apfel-, Birn- und Walnussbäume, das auf dem Hof anfällt, für Pfeffermühlen und -streuer unterschiedlichster Größe. Für einen Hotelbetrieb fertigt er schon

In seiner Werkstatt kann Roland Bär auch Polyethylen bearbeiten.
KLAUS HARTINGER



Erfolgsgeschichten

Heute mit: Roland Bär,
Maschinenbauer

Von Miriam Jaeneke
neue-redaktion@neue.at

einmal eine Metallmanschette um den Pfeffermühlenbauch, in den er den Namen des Hotels eingraviert. „Die Hölzer bearbeite ich teilweise in nassem Zustand. Wenn ich sie dann für das Mahlwerk innen ausgehöhlt habe und sie viel dünner sind, trocknen sie schneller. Aber daran sieht man auch schon, dass ich nicht in der Industrie arbeite, sondern ein Ein-Mann-Betrieb bin. In der industriellen Fertigung wäre die Herstellung von Mühlen aus so wilden Hölzern und -formen nicht praktikabel. Jedes Stück Holz ist einzigartig und ich überlege mir, wie die Maserung am besten zum Vorschein kommt.“ Seine Selbstständigkeit bezeichnet der Maschi-

nenbauer als „großes Glück“. Er sei zeitlich flexibel, habe viel Ruhe und könne sich die Arbeit teils aussuchen.

Vielseitig. Im Wohnzimmer hängt eine Wanduhr überm Tisch, mit einem schwarzen runden Metallreif als äußerer Begrenzung. Die Oberfläche der runden Uhrscheibe besteht aus gepresstem und verklebtem Heu. Sie sieht natürlich, ästhetisch, aber erst auf den zweiten Blick nach Heu aus. Auch Uhren wie diese fertigt Bär an. Ebenso Lampen mit einem individuellen Schirm aus Holz.

Seine größten Projekte sind aber ohne Zweifel die Käsepflege- und Käseschneidemaschinen. Er hat sie selbst entwickelt. Als Automatisierungstechniker kennt er sich mit Elektrik, Steuerung und Software von Maschinen aus. Zehn Jahre hat er in einem Betrieb als Konstrukteur gearbeitet. Für seine eigenen Maschinen hat er drei Jahre Entwicklungszeit gebraucht, in denen er sich immer wieder überlegt hat,

wie er sie noch verbessern könnte. Sein Ziel war, sie so einfach wie möglich und nur mit kleinen Steuerungselementen zu konstruieren: je einfacher, desto sicherer im Betrieb und günstiger. Kleinere Sennereien sollten sich die Maschinen leisten können und so von anstrengenden körperlichen Arbeiten befreit werden, das war der Gedanke dahinter. „Mein Bruder macht im Sommer Käse auf der Alpe Schetteregg und war begeistert von der Maschine. Daher wusste ich, dass auch andere Käsebetriebe solche Maschinen brauchen können.“

Leicht zu reinigen. Seine Käsepflegemaschine hat zwei Teller, auf die jeweils ein Käselai gelegt werden kann. Eine große, runde Bürste, die rotiert, senkt sich auf den Laib herab. Über einen Schlauch läuft die Salzlake auf die Bürste, die diese auf dem Käse verteilt. Ist sie fertig, widmet sie sich dem zweiten Käse. Dass das kraftvolle Bürsten wegfallen, ist tatsächlich eine Erleichterung. Für große Betriebe wie den

Käsekeller Lingenau lohnen sich vollautomatische Roboter, die den Käse außerdem aus dem Regal holen, aber ein Vielfaches von Roland Bärs Maschine kosten.

Die Schwierigkeit beim Konstruieren war, erzählt der Bizauer, dass kein Teil an der Maschine Dreck, Rost oder Bakterien ansetzen darf, sie muss also auch leicht zu reinigen sein. „Antriebsmotoren, Lagerstellen und Elektrik müssen ausreichend korrosionsgeschützt sein, alles muss lebensmittelecht sein. Dauerhafte Feuchtigkeit und Salz sind große Herausforderungen.“

Kunden sind Alpbetriebe, Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter und kleinere Lebensmittelketten, die vor allem auch die Käseschneidemaschinen gut gebrauchen können. „Die Käsestücke werden mit meiner Schneidemaschine von der Spitze weg gleichmäßig. Da gibt es keinen Verschnitt, den du am Schluss wegschmeißen musst“, sagt Roland Bär stolz.

Weitere Infos unter:
www.epu.wko.at



Die Käseschneidemaschine nimmt Sennereien viel Arbeit ab.
HARTINGER



Die Pfeffermühlen kann Bär per Lasergravur personalisieren.
HARTINGER



Information

Roland Bär
Mechatronik und Maschinenbau
Planung, Ausführung und Montage aus einer Hand
Häldele 510, Bizau

Tel. 0680-5511157

E-Mail: baermaschinenbau@gmx.at

Web: www.pfiffiges.at

