



Alpkäserei Sittlisalp

6465 Unterschächen

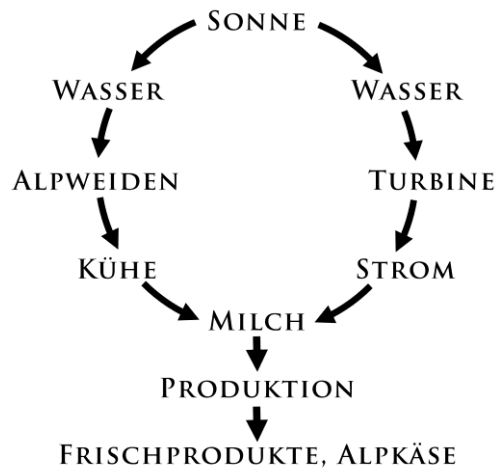
Tel/Fax 041 879 17 86

www.alp-sittlisalp.ch

ALPZERTIFIKAT UND ÖKOLOGISCHE PRODUKTIONSBEDINGUNGEN

Die Alpkäserei Sittlisalp verarbeitet die Milch von neun Alpbetrieben (190 Kühe). Aus dieser Alpmilch werden Alpkäse und verschiedene Frischprodukte hergestellt.

Das eigene Kleinwasserkraftwerk, welches die Alpkäserei und die neun Alpbetriebe mit Strom versorgt, wurde im Jahr 1991 in Betrieb genommen. Somit wurde schon früh das Ziel gesetzt, umweltfreundlich und effizient zu produzieren.



Beim Melken angefangen, über die Produktion bis zum fertigen Produkt im Kühlraum und im Käsekeller; der nötige Strom dafür wird mit eigener Wasserkraft produziert. Die Warmwasseraufbereitung und die Prozesswärme in der Alpkäserei werden durch spezielle, effiziente Steuertechnik vom nicht benötigten Strom im Verteilnetz aufbereitet. Bei Wassermangel kann die fehlende Heizwärme durch eine zuschaltbare Holzheizung ersetzt werden.

Somit werden alle unsere Alpprodukte von der Milchgewinnung bis zum fertigen Produkt, mit erneuerbarer Energie hergestellt. Letztlich verbleiben einzig die Anlieferung der Milch und die Produktauslieferung, bei welchen auch wir auf die nicht erneuerbare Energie angewiesen sind.

Das Alpzertifikat befindet sich auf der Rückseite.

6465 Unterschächen, im Mai 2015

Der Präsident

Der Betriebsleiter