

TAGBLATT

18. März 2015, 02:36 Uhr

Wenn Roboter Käse schneiden



Das Ultraschallmesser des Käseroboters schneidet die Eberle-Weichkäse zuverlässig und mit höchster Genauigkeit. (Bild: pd)

Die Gossauer Firmen Gebrüder Eberle AG und die Robofact AG haben zusammen eine Weltneuheit entwickelt: Einen Käseschneideroboter.

GOSSAU. Die Gebrüder Eberle AG ist als Herstellerin von Käsespezialitäten über die Schweizer Grenzen hinaus bekannt. Die rund 50 Mitarbeitenden stellen im Werk im Gossauer Industriequartier Nuss- und Fruchtkäse, Mini-Brie mit verschiedenen Füllungen, Frischkäsevarianten und

Rahmfrischkäse-Pralinen sowie an der Seminarstrasse Latwerge her. Bei der Robofact AG an der Bischofszellerstrasse sind rund 35 Mitarbeitende mit der Entwicklung und Herstellung anspruchsvoller Roboteranlagen für die Lebensmittel-, Industrie- und Medizinaltechnik tätig.

Konsistenz fordert Fachleute

Roboter und Käse haben auf den ersten Blick nichts gemeinsam. Schaut man genauer hin, könne man feststellen, dass die «Käsekonditorei Eberle», wie sich die Herstellerin auch nennt, neben viel Handarbeit auch auf hochpräzise Anlagen angewiesen sei, heisst es in einer Mitteilung. Als dann die Anfrage an die Robofact AG kam für die Entwicklung eines roboterbedienten Käseschneidezentrums sei rasch klar gewesen, dass dies eine grosse Herausforderung sei. Projektleiter Fabian Anderegg: «Die spezielle Herausforderung liegt in der unterschiedlichen Konsistenz der zu schneidenden Mischung aus Käse, Früchten und Nüssen, der Temperatur- und Druckempfindlichkeit des Käses und in den generell hohen Anforderungen an die Hygiene.»

Roboter führt Ultraschallmesser

Nach einem halben Jahr Entwicklungsarbeit nahm der Prototyp des neuen Käseschneidezentrums – laut Mitteilung «eine eigentliche Weltneuheit» – erstmals den Betrieb auf bei der Eberle AG. Für die Zufuhr der Laibe und die Weiterleitung der Käseschnitten sorgen spezielle Förderbänder. Im Zentrum der Anlage steht der Roboter, der das mit 20 000 Schwingungen pro Sekunde «vibrierende» Ultraschallmesser durch den Nuss-Früchte-Käselaub führt. Ein entscheidender Vorteil des Roboters sei seine Fähigkeit, das Messer frei im Raum zu bewegen. Das erlaube auch schräge Schnitte und eröffne zahlreiche Schnittvarianten. (pd/cor)

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/stgallen/gossau/tb-go/Wenn-Roboter-Kaese-schneiden;art191,4163229>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN
OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON
ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.