

WILLKOMMEN



**KILKENNY
CHEESE**

Kilkenny Cheese ist ein Gemeinschaftsunternehmen, das 2019 von Tirlán und Royal A-ware gegründet wurde, um eine erstklassige, nachhaltige Produktionsstätte für Gouda, Edam und Emmentaler zu errichten.

Diese Anlage wurde im Januar 2024 eröffnet.



Tirlán

VERARBEITUNGSBEREICH

- Hoch effiziente und automatisierte Anlage, die nur von einem kleinen, qualifizierten Team betrieben wird.
- Täglich werden über 1,5–2,5 Millionen Liter Milch verarbeitet, um hochwertigen Premiumkäse herzustellen.
- Vor Ort gibt es Lagermöglichkeiten für 1 Million Liter Rohmilch und 2 Millionen Liter verarbeitete Milch.
- Strenge Qualitätsprozesse, einschließlich Bactofugation, um Bakterien zu entfernen.
- Die Milch wird auf 72 °C erhitzt, wodurch auf Konservierungsstoffe in späteren Produktionsstufen verzichtet werden kann.
- Fett- und Eiweißgehalt werden an jedes Käse Rezept angepasst.



BRUCH / SCHNEIDEN

- Sie befinden sich jetzt im Herzen der Käseherstellung.
- Neun Kessel, jeder mit einem Fassungsvermögen von 30.000 Litern Milch, erzeugen rund drei Tonnen Käse.
- Der Milch werden Lab und Starterkulturen zugesetzt, um sie zu verdicken.
- Der Käser entscheidet, wann der richtige Zeitpunkt gekommen ist, um die Masse in Bruch zu schneiden.
- Der Käsebruch wird von der flüssigen Molke getrennt.
- Der gesamte Prozess dauert etwa 90 Minuten.
- Die Molke wird in zwei wertvolle Produkte gefiltert:
 1. Molkenproteinkonzentrat – eiweißreich.
 2. Molkenpermeat – reich an Milchzucker (Laktose).
- Diese Produkte werden zur weiteren Verarbeitung an Tirlán geliefert.



ABFÜLLEN / PRESSEN

- 1.440 einzelne Formen für Käseblöcke.
- Der Käsebruch wird in Formen gefüllt und anschließend zu frischem Käse gepresst.
- Die Pressen verwenden Zylinder, die bis zu 3,5 bar (50 PSI) Druck für 80 Minuten ausüben.
- Nach dem Pressvorgang wird der Käse entnommen und die Formen werden gereinigt.
- Die Formen zirkulieren in der Anlage in einem wiederkehrenden Zyklus aus Befüllen und Reinigen.



SALZLAUGENBAD

- Dieser entscheidende Schritt verleiht dem bei Kilkenny Cheese hergestellten Käse seinen unverwechselbaren Geschmack.
- Das Salzbad fasst 4 Millionen Liter mit einem Salzgehalt von 19 %. Es wird ständig überwacht, um die richtige Konsistenz sicherzustellen.
- Das Salzbad verbessert den Geschmack, verlängert die Haltbarkeit und festigt den Käse.
- Der Käse wird für zwei bis vier Tage in 25 Salzlaugenkörben gelagert.
- Jeder Korb kann 3.024 Käseblöcke zu je 15 kg aufnehmen.



VERPACKUNG

- Nach dem Salzbad wird der Käse gewaschen, verpackt und vakuumversiegelt.
- Täglich werden 12.000–18.000 Blöcke zu je 15 kg verpackt.
- Diese Art wird als rindenloser Käse bezeichnet.
- Ein robotergestütztes System lädt die Käseblöcke in nachhaltige, faltbare Holzkisten, die für die Wiederverwendung konzipiert sind.
- Der Käse wird zum Hafen von Belview transportiert, der sich nur zwei Kilometer entfernt befindet.
- Bis zu 90 Container pro Woche werden an Royal A-ware (Niederlande) und andere Kunden weltweit versandt.
- Unser Käse reift mindestens vier Wochen, bevor er auf den Markt gebracht wird.



NACHHALTIGE PRODUKTION

- Entwickelt, um den Energie- und Wasserverbrauch zu minimieren und gleichzeitig Milch aus irischen Herden effizient in hochwertigen Gouda, Edam und Emmentaler umzuwandeln.
- Highlights der Energieeffizienz:
 - Ein Niederdruck-Heißwassersystem erreicht einen Wirkungsgrad von 95 %.
 - Eine 1,5-MW-KWK-Anlage (Kraft-Wärme-Kopplung) nutzt Abwärme zurück und erzielt so eine Gesamteffizienz von 80 %.
 - Ein zirkuläres Wärmerückgewinnungssystem erwärmt die Milch mit der Wärme aus späteren Produktionsphasen vor.
 - Eine 1,5-MW-Solaranlage auf dem Dach erzeugt erneuerbare Energie.
- Das Wasserrückgewinnungssystem nutzt Wasser während der gesamten Produktion mehrfach wieder und wird durch eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage unterstützt.

