



PIONIERE FÜR
NACHHALTIGKEIT

«Günstiger ist nur Energie, die wir nicht brauchen»

Die Käserei sowie die Schweinezucht und der Mastbetrieb sind energieintensive Tätigkeiten.

Familie Manser von der Käserei Brägg in Bazenheid hat deshalb den Energieverbrauch optimiert und in die eigene Energieproduktion investiert. Dafür kann sie auf das Know-how von Sohn Dario zählen.

Text: Sabine Camedda / Bilder: Katja Nideröst

150 000 Kilowattstunden. So viel Energie verbrauchen die Käserei Brägg und der Schweinezucht- und Mastbetrieb im Jahr. Da erstaunt es nicht, dass Thomas Manser sich früh überlegt hat, die Energiekosten tief zu halten. «Wir haben den Betrieb 2009 übernommen und seither viel investiert und optimiert», erzählt er. In die Produktion von Sonnenenergie und in die Gebäudetechnik. Es sei nicht zu unterschätzen, dass

ein Säuli eine Heizleistung von rund 25 Watt habe, erklärt Thomas Manser. Mit 1000 Tieren im Betrieb kommt so einiges zusammen. «Wir müssen schauen, dass es für die Tiere im Winter nicht zu kalt und vor allem im Sommer nicht zu heiss wird», sagt er. Mit gebäudetechnischen Massnahmen ist es gelungen, das Raumklima optimal zu halten. Zudem können die Tiere frei zwischen Stall und Aussenbereich wechseln.

Die grossen Dächer der Liegenschaft im Brägg eignen sich gut für Solarmodule. In drei Etappen hat Thomas Manser auf einer Fläche von 1200 Quadratmetern eine PV-Anlage erstellt. «Wir haben über die Jahre eine grössere Summe Geld investiert und geschaut, dass die Investitionen nachhaltig und tragbar sind», erzählt er. Trotz der eigenen produzierten Energie sind die Kosten noch hoch. Deshalb hat er stetig versucht,

Stecken auch die eigene Energie in den Familienbetrieb: Bernadette, Dario und Thomas Manser (von links) in ihrem Hofladen im Bräggfeld.

PIONIERE FÜR NACHHALTIGKEIT

Das Toggenburg hat sich vor bald einmal 15 Jahren ein Ziel gesetzt: Bis 2034 will es energieautark sein. Um dieses Ziel zu erreichen, sind alle gefordert. Einige Menschen aus der Region setzen sich mit viel Herzblut dafür ein und tätigen grosse Investitionen. In dieser Serie in Zusammenarbeit mit energie-toggenburg werden Personen mit einem besonderen Pioniergeist und ausserordentlichen Projekten vorgestellt.

den Energiebedarf zu optimieren. «Die Energie, die wir nicht brauchen, ist noch günstiger als die selbst produzierte», sagt er.

Mit Speicher Schwankungen ausgleichen

Dank verschiedener Optimierungen wurde Stromspeicherung ein Thema, denn tagsüber produziert Thomas Manser mit seiner Anlage mehr Energie als er selber nutzen kann. «Seit April 2023 können wir die Energie speichern.» Federführend bei diesem Vorhaben war sein Sohn Dario, sowohl bei der Planung als auch bei der Installation. Der gelernte Automatiker hat das Projekt zusammen mit seinem Arbeitgeber, der AVM in Dietfurt, umgesetzt. «Wir haben in unserem Speicher Strom für etwa zwölf Stunden gespeichert», erklärt Dario Manser. «Das ist ein Anfang, es gibt aber noch mehr Potenzial.» Zum Beispiel mit seinem E-Auto, das vor dem Haus steht.

Bereits jetzt funktioniert die Liegenschaft als Inselbetrieb. Die Anlage schaltet auch bei Vollbetrieb innerhalb einer Minute um,

wenn die Stromversorgung ausfällt. «Das gibt uns eine gewisse Absicherung», sagt Thomas Manser. Die dafür wichtigen Installationen haben Dario Manser und die AVM eingebaut. Zahlreiche Messpunkte zur Visualisierung des Energieflusses erlauben es, in einer App jederzeit Verbrauch, Produktion und Speicherladung zu verfolgen. Überschüssiger Strom wird ins Stromnetz eingespiert. Dieser werde aktuell gut abgegolten. Wie lange noch, weiss Thomas Manser nicht. Darum überlegt er, einen Schritt weiter zu gehen, mit einer Idee aus Skandinavien: einem Sandspeicher. In einem solchen könnte viel Energie gespeichert und bei Bedarf herausgeholt werden.

Unterstützung vom Berufsverband

Dennoch, ganz kann Thomas Manser nicht auf Öl verzichten. Für die Käseproduktion braucht er innerhalb kurzer Zeit eine grosse Heizleistung. «Dafür muss ich auf Öl setzen. Wenigstens im Moment noch», bedauert er. Lösungen mit alternativen Energie-

quellen gäbe es zwar, die seien aber sehr kostspielig.

Käsereien wie jene von Thomas Manser erhalten Unterstützung vom Dachverband der Schweizer Käsespezialisten Fromarte. Dieser setzt sich mit einer Zielvereinbarung dafür ein, die Energieeffizienz in den Betrieben zu steigern und den CO₂-Ausstoss zu reduzieren. Thomas Mansers Betrieb kann auf diese Weise einen Teil der CO₂-Abgabe zurückerhalten. Dafür muss der Betrieb den Energieverbrauch gemäss den definierten Zielwerten reduzieren.

Thomas Manser blickt mit Stolz auf das Erreichte zurück. «Ich bin froh über die Investitionen, die wir getätigt haben.» Dabei konnte er auch von Fördergeldern profitieren. Gerade in der heutigen Zeit, in der durch E-Mobilität und Wärmepumpen immer mehr Strom gebraucht werde, müssten sich die Menschen Gedanken darüber machen, woher die Energie komme.

manserkaese.ch/nachhaltigkeit



Über 1200 Quadratmeter und mehrere Dächer erstreckt sich die Photovoltaikanlage des Käserei- und Mastbetriebs in Bazenheid.