

Swiss Cheese Watch

- RHW Eco-Time-Systems - Swiss Cheese Watch

Das sensationelle Zeitzeichen - Wenn der Käser aus seinem "Kessi" nicht Käse, sondern eine Uhrenschale herauszieht und der Uhrmacher diesen "Käse" mit Uhrwerk, Zeiger und Zifferblatt versieht, dann ist sie geboren, die Swiss Cheese Watch, die neue, innovative Käse-Uhr, dazu bestimmt, für "Helvetien" zu ticken. Konzeption und Realisation der Swiss Cheese Watch sind von Robert H. Wohlfahrt. "Die Idee entstand auf einer Reise durch das liebevolle Appenzellerland". Mit der Swiss Cheese Watch setzt Wohlfahrt unter dem Sammelbegriff RHW Eco-Time-Systems einen neuen, sensationellen Akzent: noch nie wurden bis anhin die helvetischen Begriffe "Käse" und "Zeitmessung" so sinnvoll vielsagend miteinander verbunden.

Wenn der Käse zu ticken beginnt - Das Kasein - ähnlich wie Käse und aus Magermilch hergestellt - ist ein hervorragender Werkstoff. Schon seit jeher spielt Kasein im täglichen Leben des Menschen eine wichtige Rolle. So wurde Kasein seit dem 16. Jahrhundert in der Farben- und Leimproduktion verwendet. Seit dem 18. und 19. Jahrhundert wurde Kasein zur Anfertigung und Restaurierung von Wandmalereien eingesetzt. Nach wie vor wird Kasein in der Nahrungsmittel-Herstellung, aber auch in der Elektro-Industrie verwendet.

Milchstein und Kunsthorn - Kasein wurde als Vorläufer des Kunststoffes verwendet. Neben den ausgezeichneten Materialeigenschaften war es sicher auch die Ähnlichkeit mit Elfenbein, dass Kasein unter dem damaligen Begriff "Kunsthorn" und "Milchstein" in der Haute-Couture (Kleiderknöpfe u.a.m.) und im Schmuckgewerbe verwendet wurde. Eine Blütezeit erlebte Kasein während dem Ersten Weltkrieg, aber auch in den Jahren 1940 bis etwa 1960, als auf Kasein-Basis Kunststoffe, Reinigungsmittel und Kosmetika hergestellt wurden. Aus Kasein kann man Textilfasern mit Wolleigenschaften ("Lanital") herstellen.

Alles andere als Käse - Die Swiss Cheese Watch macht dem Kasein und seiner langen Geschichte aller Ehre. Wer ist nicht fasziniert vom weisslich-gelblich schimmernden Produkt aus der Milch? Nicht alle Milch kann zu herkömmlichen Produkten verarbeitet werden: Die Kasein-Produktion stellt für viele Käsereien eine echte Alternative dar.

Im Appenzellerland - Der Käsermeister tritt zu seinem riesigen Kupferkessel, in dem sich seit 20 Stunden 4000 Liter Magermilch befindet. 4000 Liter Milch werden zu 180 kg Butter und gut 200 kg Kasein verarbeitet. Bei 38 Grad Celsius beginnt sich das Kasein allmählich auszuschleiden. Den einzelnen Flocken werden 160 Liter Magermilch beigegeben, bevor das Kasein in die Käseformen gepumpt wird. Und so sieht der Kasein-Laib aus, dem dann zur weiteren Verarbeitung noch 50 Liter Wasser entzogen werden, bis er zur industriellen Weiterverarbeitung freigegeben werden kann.

Primär-Recycling - Die Swiss Cheese Watch stammt von Robert H. Wohlfahrt, einem kreativem Schweizer Marketingfachmann. Insbesondere gehört die Entwicklung und Lancierung von marktgerechten, rezyklierten Produkten zu seinen Stärken. Unter dem Motto "Primär-Recycling" hat Wohlfahrt 1987 aus Weissblech die Echo Swiss Uhr und aus einer Alu-Getränkedose die Crash Watch lanciert. Etwas später folgte die PET-Recycling Uhr. Die Swiss Cheese Watch ergänzt Wohlfahrts Philosophie sinnvoll. Kasein hat den Vorteil, dass es aus einem natürlichen Grundstoff, der Milch, hergestellt wird. Solange es Milch gibt, solange gibt es auch die Swiss Cheese Watch.