

Cheese Watch

RHW Eco-Time-Systems - Swiss Cheese Watch

- Une montre étonnante - Lorsque le fromager retire de son chaudron en cuivre non du fromage, mais la matière première pour un boîtier de montre, alors une demie Swiss Cheese Watch a déjà vu le jour. Et lorsque l'horloger habille ce "fromage" d'un mouvement, d'aiguilles et d'un cadran, alors elle est là, la sensationnelle montre suisse en fromage.

De sa conception initiale à sa réalisation finale, la Swiss Cheese Watch est une création de Robert H. Wohlfahrt, inspirée par le paysage et la culture unique du Pays de l'Appenzell. Lancée sous le label RHW Eco-Time-Systems, la Swiss Cheese Watch est une réussite assurée. Jamais auparavant le fromage et la mesure du temps - tous deux si typiquement helvétiques - n'avaient été si joliment associés!

- Lorsque le fromage se met à faire tic-tac - La caséine est une substance similaire au fromage qui provient du lait écrémé. Au 16ème siècle déjà, elle entrait dans la composition des peintures et colles. Depuis les 18ème et 19ème siècles, la caséine est employée dans le travail de restauration et de création de fresques murales. Aujourd'hui la caséine est utilisée dans des secteurs aussi variés que l'industrie alimentaire ou électrique.

- Pierre de lait et corne synthétique - A l'époque des premières matières plastiques, la caséine était très en vogue dans l'industrie des bijoux et de la haute-couture (boutons et accessoires), portant alors le nom de "pierre de lait" et "corne synthétique". La période de la Première Guerre Mondiale fut l'époque de gloire de la caséine, mais également les Années 40 à 60. Elle servait alors d'ingrédient de base dans la fabrication de matériaux synthétiques divers, de produits nettoyants et cosmétiques. Transformée en fibres textiles, la caséine porte le nom de "Lanital" et possède des propriétés identiques à la laine.

- Bien plus que du fromage - D'aspect laiteux, la caséine est matière fascinante qui n'a pas fini de nous intriguer. La caséine représente une alternative fort intéressante pour les fromagers. La totalité du lait ne pouvant pas être transformée en produits laitiers, la caséine leur offre la possibilité de diversifier leur production.

- Au Pays de l'Appenzell - Six heures du matin, quelque part en Appenzell. Le maître-fromager se dirige vers un gigantesque chaudron en cuivre. 4000 litres de lait y mijotent depuis une vingtaine d'heures. 4000 litres de lait donneront 180 kg de beurre et 200 kg de caséine. Ayant atteint une température de 38°C., la caséine se sépare de la masse tiède sous forme de flocons. On y ajoutera 160 litres de lait écrémé avant de la verser dans les formes à fromage. La meule de caséine sera retravaillée et l'on en retirera 50 litres d'eau. Alors seulement, elle sera prête à l'emploi.

- Recyclage primaire - La Swiss Cheese Watch s'est faite sur l'initiative de Robert H. Wohlfahrt, spécialiste suisse en marketing. Toujours en quête d'idées nouvelles, il est à l'origine du concept de "recyclage primaire", soit immédiat et sans procédé de transformation nocif pour l'environnement. En 1987, Robert H. Wohlfahrt réalisa la première montre d'origine recyclée, l'Echo Swiss en fer blanc, suivie de la fameuse Crash Watch - une boîte de Coca ou de bière écrasée -, puis la PET-Recycling watch. La Swiss Cheese Watch fait partie intégrante du concept du recyclage primaire. La caséine présente l'avantage de dériver d'une matière naturelle - le lait. Et tant qu'il y aura du lait, il y aura la Swiss Cheese Watch .