

Butter und Käse made in Malente

Meiereien gibt es in Ostholstein keine mehr. Falsch! Mitten in Malente liegt ein kleiner Betrieb, in dem wöchentlich 1000 Liter Milch von glücklichen Kühen zu Käse, Butter und Joghurt verarbeitet werden. Kaufen aber kann man die Produkte nicht - sie entstehen in der Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft der Landwirtschaftskammer.

Es herrscht hohe Luftfeuchtigkeit und riecht leicht säuerlich, die Temperatur ist angenehm - nur ein bisschen laut ist es hier, in den Räumen der Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft. Vor allem im Maschinenraum, wo pro Stunde 570 Liter Rohmilch pasteurisiert werden können. 17 junge Männer, Auszubildende im dritten Lehrjahr, eilen emsig umher. Christoph Johannsen (19) betritt die "Schaltzentrale" des kleinen Meiereibetriebs, geht an den PC. "Mit der Rahmerhitzung sind wir durch", erklärt er Betriebsleiter Hans-Peter Wagner, "jetzt starten wir die Reinigung". Der Chef gibt sein Okay, Christoph beendet per Mausclick den Prozess.



Christoph Johannsen (v. li.) und Phillip Jurk assistieren Ausbilder Hans-Peter Wagner, der Säuerungs-Kulturen in den Rahm gibt.

Der junge Mann aus Havetoft (Kreis Schleswig-Flensburg) hat den Dreh 'raus und wird, wie seine Kollegen aus ganz Schleswig-Holstein, beste Berufsaussichten haben. "Bundesweit gibt es nur fünf Schulen dieser Art", erklärt Hans-Peter Wagner, "der Bedarf an Fachkräften ist jedoch groß". Eckhard Rimkus, Dienststellenleiter der Lehr-

und Versuchsanstalt in Bad Malente-Gremsmühlen, bestätigt das. Leider sei das Image der Molkereifachleute nicht so gut - "das der Milchwirtschaftlichen Laboranten ist besser, denn darunter kann sich jeder was vorstellen - unter einem Molkereifachmann nicht."

Standort für Ausbildung und Forschung

Die Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer existiert seit 1935 in Bad Malente-Gremsmühlen, die Lehr-Meierei wurde 1968 am heutigen Standort, Luisenstraße 4-6, in Betrieb genommen und seitdem mehrfach modernisiert. Ihre überbetriebliche Ausbildung erhalten hier neben den Molkereifachleuten auch die Milchwirtschaftlichen Laboranten. Träger der Einrichtung ist die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, finanziert wird sie laut ihrem Leiter Eckhard Rimkus vorrangig aus Mitteln der Milchwirtschaft des Landes.

Die Landwirtschaftskammer ist ebenfalls Träger des Bereichs Molkereifach der Landesberufsschulen, vermietet Räumlichkeiten an den Kreis Ostholstein (für andere Fachrichtungen der Landesberufsschule) und be-

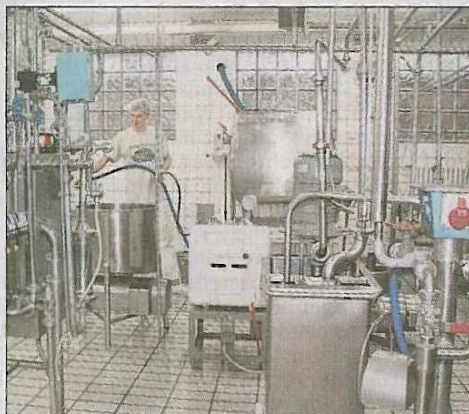


Eckhard Rimkus (53) leitet die Niederlassung der Landwirtschaftskammer seit 1983.

treibt ein Internat mit 100 Plätzen. Darüber hinaus sind Rimkus und Wagner zuständig für die Ausbildungs-Überwachung, Sachkunde von selbstvermarktenden Landwirten, sie schulen und prüfen diese sowie Molkerei-Mitarbeiter und Milchtankwagen-Fahrer und stellen die Räume der Malenter Lehr-Meierei gegen Entgelt für Versuche Dritter zur Verfügung. sr

Doch wer sich erst einmal für die Ausbildung entschieden hat, bereut es offensichtlich nicht. "Es ist ein schöner, abwechslungsreicher Beruf", sagt Christoph Johannsen, während er von der Schaltzentrale zum Butter-Abpresser, der Endstufe der Butterproduktion, geht. Hier steht schon Ole Lagerpusch (19), der sich nach einem Schulpraktikum in einer Meierei für den eher ungewöhnlichen Beruf entschieden hatte. Jetzt überwacht er die Maschine, in der Luft in den Rahm eingeschlagen, Butterkörner zu großen Fett-Agglomeraten gepresst und Buttermilch sowie Wasser abgeleitet werden. Fertig ist die Sauerrahmbutter.

Molke absaugen, Bruchkörnchen abfischen: Benjamin Tuin (li.) und Michael Schütt produzieren Tilsiter. Aus 100 Litern Milch werden etwa zehn Kilo Käse – nach der entsprechenden Behandlung, versteht sich.



Azubi Florian Büdt (19) aus Itzehoe reinigt die Maschinenhalle. Auch ihm gefällt die Ausbildung. „Ich werde auf alle Fälle im Beruf bleiben und vielleicht meinen Meister oder Ingenieur machen“, sagt er. Fotos: RISCH

Nebenan in der Käserei stellt eine andere Gruppe Azubis unter Anleitung von Marlies Wagner Tilsiter Käse her. Während ein junger Mann gelbliche Molke aus dem Käse-Bad absaugt, "fischen" die anderen mit rechteckigen Körben Käse-Krümel vom Grund. Die nennen sich in der Fachsprache Bruchkörnchen, werden in den Körben durch ihr Eigengewicht zusammengepresst und erhalten durch mehrmaliges Wenden eine gleichmäßige, Tilsiter-typische Lochung. "Dann geht's ab ins Salzbad, das macht die Rinde, und fertig ist der Käse", sagt Marlies Wagner.

An diesem Tag ist es besagter Tilsiter, aber auch Edamer und - als Krönung - Camembert, werden in dem kleinen, aber hochmodernen Meierei-Betrieb hergestellt. Verkauft werden die Produkte schulintern, vieles geht, so Wagner, an die Küche des Internats.

Die Produktion für heute ist geschafft, jetzt geht's ans Saubermachen. Drei Azubis schrubben die Käse-Wanne mit Bürsten, im Maschinenraum nebenan spritzt Florian Brüd (19) die chromblitzenden Maschinen mit einem dicken Schlauch ab. Saubermachen muss sein, gerade in der Lebensmittelproduktion. Wenn alles aufgeräumt ist, geht's zum Mittagstisch. Dann finden die Azubis aus ganz Schleswig-Holstein ihre selbst produzierten Milchprodukte im Essen wieder - und bestimmt schmeckt 's gleich doppelt so gut.

von Sabine Risch, LN
04.02.2007