

Die Nummer eins

MLF in Wangen unterstützt Molkereien und Milcherzeuger

Milch- und Milchprodukte gelten oftmals als Selbstverständlichkeit. Dass sie genau das nicht sind, zeigt der Blick ins Innere der MLF in Wangen im Allgäu. MLF steht für Staatliche Milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt – Dr. Oskar-Farny-Institut. Hier sieht man, was die Molkereiwirtschaft seit fast 100 Jahren umtreibt. In Sachen Milch gilt Wangen als die Nummer eins in Baden-Württemberg.

Die Nummer eins ist die MLF von Haus aus“, erläutert Direktor Dr. Erwin Kitzelmann und zeigt auf eine Nummer, die an der Wand über einem Kopierer hängt. Es handelt sich um einen ovalen Stempel, eine Art Autokennzeichen für die Milchwirtschaft, mit dem alle Milchprodukte gekennzeichnet werden müssen. Sämtliche Betriebe, die Milch sammeln, be- oder verarbeiten, sind registriert. In Baden-Württemberg sind das über 150 Unternehmen. Wangen trägt die „BW 001“ (siehe Bild).

Ein breites Aufgabenfeld

Aufgabe der MLF ist „die Erhaltung und Förderung des Leistungsvermögens der Milchwirtschaft“, so steht es in den Statuten. Dafür haben die 50 Mitarbeiter alle Hände voll zu tun. Zum einen gibt es in Wangen die laufenden Labor-Untersuchungen und zum anderen die Ausbildung. Ein weiterer wichtiger Bereich ist die Forschung und Entwicklung. „Wir bieten den Betrieben an, erste Versuche zu machen für neue Produkte. Ein Versuch läuft gerade zu Optimierung der Käsereifung. Dabei verstehen wir uns als Kompetenz- und Dienstleistungszentrum für die Milchwirtschaft“, so Kitzelmann. Zu etwa 50 Prozent trage sich das Institut aus eigenen Mitteln. Kitzelmann, diplomierter Chemiker und zunächst zuständig für die instrumentelle Analytik, ist seit neun Jahren in Wangen, seit zwei Jahren steht er an der Spitze des Hauses.

In der Lehrmolkerei der MLF im Untergeschoss gibt es Abteilungen, in denen Sauer- milch, Butter, Käse oder Milchpulver hergestellt werden. Bis 1974 gab es an der MLF noch eine richtige Molkerei, über die die Stadt



Das Filtrieren von Milch hält in der Molkereiwirtschaft zunehmend Einzug. Rechts unten im Bild ist das amtliche Kennzeichen abgebildet.

und die Umgebung mit Milchprodukten versorgt wurden. Danach wurde die Lehrmolkerei eingerichtet. Das war auch die Zeit als der stellvertretende Direktor Ernst Hirschle das erste Mal nach Wangen kam.

In den gekachelten Räumen der Lehrmolkerei ist es feucht und dämpfig. „Eine Molkerei ist ein Naßbereich“, erklärt Hirschle.

ZUM THEMA

Fundierte Ausbildung

Ausgebildet wird in Wangen zum Molke-reifachmann/frau und zum milchwirt-schaftlichen Laborant/in. Bei der Laboran-tenausbildung wird der chemische, physi-kalische und der mikrobiologische Be-reich abgedeckt. Das MLF-Labor ist ak-kreditiert und die Einrichtung seit über zehn Jahren zertifiziert. Zur Ausbildung nach Wangen kommen die Lehrlinge aus fünf Bundesländern. Dazu sind die Ju-gendlichen blockweise insgesamt 20 Wo-chen vor Ort: Im ersten Lehrjahr zehn Wo-chen, im zweiten sechs Wochen und im dritten Jahr vier Wochen. Die Berufsschu-le Wangen hat für ihren Unterricht Räume bei der MLF angemietet. Außerdem las-sen sich Schullandheimaufenthalte in der Allgäuer Schulmolkerei buchen. □



Butter muss eine bestimmte Konsistenz haben.



Beim Schnittkäse wird Lab zugesetzt, das Ei-weiß fällt aus und wird anschließend mit dem Rührwerk zerschnitten. Fotos: Borlinghaus

Während bei den richtigen Molkerei-Unternehmen viele Arbeitsprozesse längst vollau-tomatisiert ablaufen, legen die Lehrlinge bei der MLF noch selbst Hand an – so werden Grundlagen vermittelt.

„Bei der Herstellung von Käse, Joghurt und Quark spielt die Hygiene eine große Rolle“, meint Hirschle. Dabei fängt die Hygiene im Stall an. Bei der Milch, so Hirschle, hat sich das Kontrollsystem bewährt. Lebensmit-telskandale gab es bislang keine. Die Molke-reien führen in den Milchwerken strenge Eigenkontrollen durch. Beim Landwirt nimmt der Tankwagenfahrer Proben, die vom Milch-prüfing kontrolliert werden. „Wir kontrollie-ren den Milchprüfing. Das ist eine unserer hoheitlichen Aufgaben“, meint Kitzelmann.

Das Gütezeichen mit dem deutschen Adler

Eine weitere hoheitliche Aufgabe besteht da-rin, die Arbeit der Molkereien zu kontrollie-ren. So müssen die Molkereien bei der Her-stellung ihrer Produkte ganz bestimmte Ver-ordnungen einhalten. „Markenbutter und -käse prüft die MLF jeden Monat“, meint Kitzelmann. Nur wer den Test besteht, darf auf seine Produkte das Gütezeichen mit dem Deutschen Adler „In Deutschland geprüfte Markenware“ aufdrucken. Mit Hilfe von che-mischen Untersuchungen sowie Verkostun-gen mit Geschmacks-, Geruchs-, Konsistenz-tests nimmt die MLF die Produkte unter die



Unter www.bwagrar.de Ser-vice/Downloads/Milchwerke gibt es Firmenportraits von ba-den-württembergischen Molkereien. Die Kennzeichen aller Betriebe sind un-ter <http://bti.bvl.bund.de/bti> gelistet.

Lupe. Gecheckt werden neben dem Fett- und Wassergehalt auch der pH-Wert. Bei Butter spielt die Schnittfestigkeit eine Rolle. Die Experten erkennen die eingesetzten Verfahren an der Streichfähigkeit und am Geschmack.

Aus der Milch lässt sich viel machen

Und was man aus der Milch sonst noch alles machen kann, welche Inhaltsstoffe es gibt oder wie die Milch möglichst lange haltbar wird, ohne dass sie an Wert und Geschmack verliert, sind Fragen, denen die Molkereifachleute nachgehen. Da werden die Rezepturen variiert, Produkte mit Eiweiß angereichert, Calcium dazu gegeben oder Fett entzogen. Das Fettsäuremuster der Milch – Stichwort Omega 3 – werde über die Fütterung beeinflusst. Gräser und Kräuter machen die Milch wertvoller als reines Silofutter. Rechts- oder linksdrehende Milchsäure, Laktose freie Milch oder ESL-Milch: Die Milchwirtschaft lebt von Innovationen. Die drei Buchstaben ESL stehen für „extended shelf life“, längere Haltbarkeit im Regal. Während sich die pasteurisierte Milch etwa eine Woche hält und die H-Milch etwa vier Monate, liegt die Haltbarkeit der ESL-Milch bei bis zu 21 Tagen. „Die Verbraucher wollen sich möglichst wenig um die Lebensmittel kümmern, gleichzeitig soll die Natürlichkeit erhalten bleiben“, so Hirschle.

Die Filtration ist im Kommen

Durch das Filtrieren werde ein Großteil der natürlichen Keime entfernt, ohne dass der Geschmack und die Inhaltsstoffe Schaden nehmen. Während die H-Milch auf 135 Grad erhitzt wird und sich dabei der Kochgeschmack nicht vermeiden lässt, wird die ESL-Milch deutlich niedriger erhitzt. So schmeckt sie wie Frischmilch. Es gibt sogar Betriebe, die aus Molke mit Hilfe der Filtration Trinkwasser machen, erzählt Hirschle und meint: „Mit der Ultrafiltration holt man die Proteine raus, mit Nanofiltration die Laktose (Zucker) und zum Schluss erfolgt eine Umkehrosmose über die man die Salze rausholt. Was übrig bleibt, ist echtes Trinkwasser.“ Aus der Milch ließen sich eben alle Bestandteile verwerten, selbst die der Molke. Bekannt sei das schon lange. Aber erst seit der Trend zu größeren Anlagen geht, werden diese Techniken angewendet. Früher war eine Molkerei zu klein, um die Verwertung der Molke zu finanzieren. „Wenn ich heute wie in der Milei in Leutkrich täglich drei Millionen Liter Molke habe, dann lohnt sich die Technik“, beschreibt Hirschle eine der aktuellen Entwicklungen. bor

i Kontakt zu der MLF gibt es unter Telefon 07522/9312-0 oder www.mlf-bw.de.