

# Ein Wochenende rund um Milch und Käse

Der Landesverband bayerischer und sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e.V. hat den milchwirtschaftlichen Nachwuchs zum Wochenende der jungen Fachleute in Mäser's Allgäuherz nach Wiggensbach ins Allgäu eingeladen. Dieses, inzwischen etablierte, Weiterbildungsangebot des LBM wird vom milchwirtschaftlichen Nachwuchs sehr gut angenommen. LBM-Geschäftsführer Simon Gutensohn konnte, am Wochenende 11. und 12. November 2023, 36 junge Frauen und Männer begrüßen, die ihre Abschlüsse in der Milchtechnologie, dem milchwirtschaftlichen Labor, Meister oder Techniker abgelegt hatten. Besonders positiv an dieser Veranstaltung ist die Tatsache, dass die jungen Menschen ein freies Wochenende nutzen, um sich weiterzubilden, und natürlich auch die Möglichkeit des Austausches mit Kolleginnen und Kollegen wahrnehmen.

Die von Simon Gutensohn organisierte Veranstaltung wurde mit einem Theorieblock am Samstagvormittag gestartet. Nach der Begrüßung der Teilnehmer, die aus ganz Deutschland und Österreich angereist waren, übergab Gutensohn das Wort an Benjamin Schade, Vertrieb Q-interline. Sein Thema war Sekundenschnelle Analytik dank FT-NIR-Technologie. Für die jungen Fachleute begann Schade seinen Vortrag mit der provokanten Frage: »Braucht es überhaupt noch geschulte Fachleute?« Der Referent beschrieb dann die typische Analytik im modernen Labor und in der Produktion und stellte fest, dass abhängig von der Häufigkeit, dem Einsatzort der Analytik und dem Grad der Digitalisierung, je nach Bedarf die Anzahl, Qualifikation und der Aufwand der Arbeitskräfte variiert.

Im Anschluss bearbeitete Schade die These »Für eine vollautomatisierte Analytik im Labor oder Prozess werden keine qualifizierten Fachkräfte mehr benötigt. Der gesamte Ablauf kann mit ungeschultem Personal oder Robotern abgedeckt werden.« Die interessante Frage, die er dazu stellte, war: »Sieht so die Zukunft der Qualitätskontrolle aus?« Mit interessanten Darstellungen und Ausführungen, brachte der Referent dem jungen Publikum nahe, wie das besprochene Analysesystem misst. Dabei zog er als Zwischenfazit, dass Systeme mit Daten gespeist werden müssen, um zuverlässige Messergebnisse zu erzielen. Sehr detailliert wurde den jungen Fachleuten erklärt, wie



Benjamin Schade, Q-interline.

Fotos: Sterk

die Messgeräte kalibriert werden müssen und wie das Messprinzip FT-NIR funktioniert. Ausführlich ging Schade auch auf die Auswertung der Messdaten ein, deren Ziel es sei, Unterschiede zu erkennen. Daran anschließend beantwortete er seine eingangs gestellte Frage: FT-NIR ist ohne Fachpersonal undenkbar, weil das geschulte Auge der Fachleute die oberste Instanz bleibt und deren Erfahrung und Fachkenntnis nicht ersetzt werden können. Schade schloss seinen interessanten Vortrag mit einigen Beispielen aus der Praxis.

## Aktuelles aus der Messtechnik

Mit Messtechnik und Lösungen in der Milchwirtschaft, beschäftigte sich Michael Hopfensberger im zweiten Vortrag des Tages. Unter der Überschrift



Michael Hopfensberger, Endress+Hauser.

»Neue Messsysteme für Kostenrechnung und Controlling« umfasste seine Agenda die Corolis Durchflussmessung, die Erfassung und Bilanzierung von Dampfmengen, die Überwachung von Sperrwasserkreisläufen und der Brauchwassereinleitung, das Monitoring von Belagsbildung und Reinigung sowie die Abwasserüberwachung. Dabei stellt er den jungen Zuhörerinnen und Zuhörern verschiedene neue Messsysteme vor und erläuterte deren Funktion. Hopfensberger stellte Promass Q als den Spezialisten für die Lebensmittelindustrie vor. Das mit der Multi-Frequency Technology (MFT) arbeitende System ist überall dort ein zuverlässiger Helfer, wo Durchflussmengen unterschiedlichster Art genau erfasst werden müssen. Hopfensberger erklärte seinem Publikum auch, worauf sie bei der Auswahl der entsprechenden



Thomas Rohr und  
Tarkan Dervis,  
calvatis-calgonit.

Messgeräte achten sollen. Prozessstabilität und hochgenaue akkreditierte Kalibrierverfahren sind Voraussetzung für die Auswahl des effizientesten Messsystems. Für das Erfassen und Bilanzieren von Dampfmengen bietet Endress+Hauser Prowirl 200 an, dessen Funktion und Leistungsfähigkeit der Referent anschaulich erklärte. Bei der Überwachung von Sperrwasserkreisläufen und der Brauchwassereinleitung sind die Messsysteme Picomag und CPS im Einsatz. Der Picomag ist ein kleiner MID für Wasserkreisläufe, bei der Brauchwassereinleitung in der Molkerei erfolgt das Controlling mittels einem Cyber-Physischen System. Für das Monitoring von Belagsbildung und Reinigung stellt Hopfensberger Liquitrend QMW43 vor. In diesem Gerät werden zwei verschiedene Messprinzipien kombiniert, es erfolgen zyklische Messungen der konduktiven und kapazitiven Eigenschaften des Mediums. Hopfensberger schloss seinen Vortrag mit der Darstellung und Erklärung von Messgeräten zur Abwasserüberwachung.

### CIP- und Reinigungsoptimierung

CIP- und Reinigungsoptimierung am Fallbeispiel einer Membrananlage, war der letzte Vortrag des Theorieteils. Thomas Rohr, calvatis/calgonit, gab den jungen Fachleuten im Rahmen seines Vortrages einen Überblick über die notwendigen Vorgehensweisen und, natürlich auch, zu den von seinem Unternehmen angebotenen Reinigungs- und Hilfsstoffen. Der Weg seines Vortrages begann mit Anwendungsbeispielen in der Milchwirtschaft, führte über Membrantypen zu den Produkten, ging weiter über die Anlagenanalyse und die Reinigungsmöglichkeiten bis zur Anlagenoptimierung. Die Anwendungsbeispiele begannen bei

der Klärfiltration von Salzlake, führten u.a. über die Aufkonzentrierung von Milch- und Molkeneiweiß bis zur Entkeimungsfiltration von Milch, Molke und Wasser. Mit guten Schaubildern stellte er die Membrantypen zur Umkehrosmose, Nanofiltration, Ultrafiltration und der Mikrofiltration, sowie deren Filtrationsleistung vor. Rohr behandelte auch die verschiedenen Verschmutzungsarten und die jeweilig einzusetzenden Reinigungstechnologien. Zur Abreinigung von Ablagerungen lieferte er eine gute Übersicht. Daran anschließend präsentierte der Vortragende die verschiedenen alkalischen, sauren und enzymatischen Membranreinigungsprodukte aus dem Calgonit Portfolio. Für Standard- und Intensivreinigungen zeigte Rohr Anwendungsvorschläge auf. Nach der Erläuterung, was in Membranspezifikationen festgeschrieben ist, widmete sich der Referent dem Thema Reinigungspläne, von denen er drei vorstellte. Seinen interessanten Vortrag rundete er mit einem Fallbeispiel aus einer deutschen Molkerei im Jahre 2021 ab. Sicher kam auch dieser Vortrag bei den jungen Fachleuten sehr gut an, allerdings erhöhte Rohr die Freude der jungen Menschen durch die Ankündigung einer Getränkepende, von seinem Kollegen

Tarkan Dervis und ihm, für den Abend. Nach dem gemeinsamen Mittagessen ging es mit dem Bus nach Kimratshofen zur Allgäu Milch Käse eG. Dort wurden die jungen Fachleute von Geschäftsführer Hubert Dennenmoser empfangen.

### Bei der Allgäu Milch Käse eG

Nach seiner Begrüßung erzählte Dennenmoser die Geschichte der Allgäu Milch Käse eG. Dabei band er die strukturelle Entwicklung der Milchwirtschaft im Allgäu ein. Vor allem die Maßnahmen, die zum Thema Nachhaltigkeit in Kimratshofen durchgeführt worden sind, haben die jungen Gäste sichtlich beeindruckt. Optimierte Wärmeschaukel, Photovoltaikanlage, eigenes BHKW, eine neue Kälteanlage und eine andauernde Optimierung der Kälteerzeugung waren ein paar Schlagworte. Die erfolgreiche Arbeit beim Thema Nachhaltigkeit von Dennenmoser und seinem Allmikäs-Team, bringt die EMAS Zertifizierung zum Ausdruck. Seit 2015 halten die Oberallgäuer dieses Zertifikat. 1960 gegründet, hat das Unternehmen heute 1.007 Mitglieder. 1.025 Lieferanten erzeugen ca. 400 Mio. kg Milch pro Jahr. Daraus entstehen 21.000 t Käse, 10.000 t Butter und 19.000 t Quark. Davon sind 8.700 t Bio-käse, 3.200 t Biobutter und 2.000 t Bioquark.

In zwei Gruppen wurde der milchwirtschaftliche Nachwuchs durch das Unternehmen geführt. Für die jungen Fachleute gab es von der Milchannahme über die Käseerei, Butterei, Quarkerei bis hinein in die, gerade in Betrieb genommene, Aufschnitt-Abteilung ein breites Spektrum an mit modernster Technik ausgestatte-



Die jungen Fachleute zur Betriebsbesichtigung in Kimratshofen bei der Allgäu Milch Käse eG.



Hubert Dennenmoser erklärte dem Nachwuchs das Einzugsgebiet der Allmikäs (im Bild oben). Der Rundgang führte auch durch die neueste Abteilung (im Bild links).

ten Produktionsbereichen zu sehen. All ihre interessierten Fragen wurden ihnen dabei beantwortet. Ganz nebenbei erfuhren die Besucher auch, wie die Käser aus Kimratshofen, bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben, Auszeichnungen und Medaillen sammeln. Simon Gutensohn bedankte sich bei Hubert Dennenmoser für die, durchaus nicht selbstverständliche, Führung durch die Allmikäs und die Zeit, die sich Dennenmoser für die jungen Fachleute genommen hat. Er überreichte zum Abschied als Dank einen guten Tropfen.

### Auf zur »Feurigen Susi«

Der Sonntag begann mit einem kurzen Spaziergang vom Hotel zu der am

Ortsrand von Wiggensbach gelegenen Bio-Schaukäserei Wiggensbach eG. Empfangen wurden die Gäste von Betriebsleiter und Prokurist Robert Röhrle. Röhrle sprach mit den jungen Berufskollegen nicht nur über die Geschichte der Bio-Schaukäserei, sondern erzählte auch seinen eigenen Werdegang, der ihn, vom jungen Milchtechnologien zum Molkereitechniker und vom Allgäu über Vorarlberg und auch über eine Alpe, letztendlich in die Bio-Schaukäserei führte. Die Arbeit im Ausland und auf einer Alpe, bezeichnete Röhrle als sehr prägende Stationen seiner beruflichen wie auch persönlichen Entwicklung. Wem sich die Möglichkeit eröffne, so einen Weg einzuschlagen, müsse diese Chance unbedingt ergreifen, legte er den jungen Menschen

ans Herz. Die Bio-Käserei wurde 2003, als Zusammenschluss von acht biozertifizierten Landwirten aus Wiggensbach und Umgebung, gegründet. Aktuell hat die Genossenschaft 20 Mitgliedsbetriebe, deren jährlich rund 4 Mio. l Bio-Heumilch in der Käserei zu einer Vielzahl von Bio-Produkten verarbeitet werden. Regionalität, Naturverbundenheit, Transparenz, Authentizität und Nachhaltigkeit sind die Schlagworte, die Röhrle und seine Mitarbeiter prägen. Alleine im Bereich Halfester Schnitt-, Schnitt- und Hartkäse zaubern die Wiggensbacher Bio-Käser 23 Käsespezialitäten mit neugierig machenden Namen. So gibt es beim halffesten Schnittkäse eine »Feurige Susi« und einen »Roten Casanova«, beim Schnittkäse findet man neben dem »Wiggensba-



Simon Gutensohn bedankte sich bei Robert Röhrle für den interessanten Einblick.



Hier reift unter anderem die »Feurige Susi« neben »Al Capone«.

cher Al Capone« auch die »Beschwipste Anna rot und blond«, im Hartkäsebereich werden neben dem »Allgäuer Hornkäse« »Allgäuer Glücksmomente« hergestellt und die von »D'Milde« bis »D'Kräftige«. Während des Betriebsrundgangs stellte Röhrle den Gästen auch ein kleines, von der Bio-Schaukäserei aufgelegtes Buch vor, in dem den jungen und älteren Lesern gezeigt wird, wie aus Lenis Milch, und natürlich auch der aller anderen Kühe, Käse hergestellt wird. Und dieser Käse sammelt auch Erfolge. Bei den World Cheese Awards 2021/22 gewannen der »Allgäuer Hornkäse« und der »Rote Casanova« Gold. »D'Kräftige« und »D'Würzige« brachten immerhin Silber mit ins Allgäu. Die Bio-Schaukäser vertreiben ihre Produkte auch über vier eigene Verkaufsstandorte. Als neuestes Produkt gibt es dort das vom ehemaligen deutschen Eismeister Adriano Colle aus Wiggensbacher Bio-Heumilch hergestellte Eis in verschiedenen Sorten. Röhrle bezeichnet die Bio-Schaukäserei-Produkte gerne als die Wiggensbacher Charakterköpfe, zu denen, neben den bereits genannten, auch die »kecke Annette« und die »knallharte Martha« zählen. Der Rundgang bot den jungen Fachleuten einen Einblick in die Arbeitswelt der Bio-Schaukäserei. Auch in Wiggensbach blieb keine Frage unbeantwortet. Nach dem Rundgang bedankte sich LBM-Geschäftsführer Simon Gutensohn bei Robert Röhrle für die ausführliche Führung und die eingebrachte Zeit, den jungen Menschen ihre Fragen ausführlich zu beantworten. Als kleines Dankeschön überreichte er ein feines Getränk, das sicher auch zur feurigen Susi passt.

ivan karl werner sterk



Robert Röhrle mit der Leni.

Das Wochenende der jungen Fachleute endete mit einem gemeinsamen Mittagessen. Wir haben noch ein paar Stimmen bei den Teilnehmern eingefangen.

**Deutsche Molkerei Zeitung: Herr Pernegger, Sie sind Molkereitechniker. Wie sind Sie zum Tag der jungen Fachleute gekommen?**

**Stefan Pernegger:** Simon macht ja gute Werbung für die Veranstaltung. Leider habe ich bisher zu den entsprechenden Terminen nie Zeit gehabt, diesmal hat es gepasst, und ich bin positiv überrascht von der Veranstaltung.

Die Fachvorträge sind nach der Ausbildung eine sehr gute Möglichkeit zur Weiterbildung, weil man dadurch den aktuellen Stand vermittelt bekommt und einfach am Ball bleibt. Die angebotenen Betriebsbesichtigungen sind natürlich sehr gut, weil man aus jeder Besichtigung etwas für sich mitnehmen kann. Ganz besonders wichtig ist aber auch die Möglichkeit des Austausches untereinander, man kann sein persönliches Netzwerk ausbauen und das hilft jedem, die Herausforderungen, denen wir uns stellen müssen, besser zu meistern. Das ist mir ein Wochenende wert. Ich bin das nächste Mal sicher wieder dabei.

**dmz: Frau Reinweber, Sie setzen auch Ihr Wochenende ein, um hier dabei zu sein. Was hat Sie angetrieben, hier mit-**



Stefan Pernegger, Molkereitechniker Schaukäserei Stift Schlierbach (A).

**zumachen?**

**Andrea Reinweber:** Ich habe im August die Prüfung zur Milchtechnologin erfolgreich absolviert. Für mich ist ganz besonders wichtig, dass hier sehr viele junge Berufskolleginnen und -kollegen teilnehmen, mit denen ich mich sowohl über berufliche, als auch persönliche Dinge austauschen kann.

Das hilft mir, eine vernünftige Zukunftsperspektive aufzubauen. Ich kann vergleichen, wie ist es bei uns und wie schaut es in den Betrieben der anderen Teilnehmer aus. Natürlich sind die Fachvorträge sehr wichtig, denn ausgelernt zu haben bedeutet ja nicht, dass man ausgelernt hat. Wir haben in der Ausbil-



Andrea Reinweber, Milchtechnologin Käserei Stadler, Herrmannsdorf.

dung eine gute Basis vermittelt bekommen, aber darauf kann man schon noch etwas draufpacken. Ganz positiv ist für mich, da der Beruf ja nicht so verbreitet ist, ein Wochenende lang mit lauter Milchleuten zusammen zu sein und über unseren Beruf reden zu können. Im Prinzip ist das wie ein Familientreffen. Als nächstes gehe ich jetzt auf eine Alm in Vorarlberg und danach möchte ich noch andere kleinere Käsereien kennenlernen. Im nächsten Jahr treffe ich mich auch sicher wieder mit den jungen Fachleuten.

**dmz: Frau Henkel, Sie sind zum ersten Mal dabei. Welchen Eindruck macht diese Veranstaltung auf Sie?**

**Stefanie Henkel:** Ich finde hier alles sehr faszinierend. Man kann andere Milchtechnologininnen und Milchtechnologien, Meister und Techniker kennenlernen und bekommt bei den Betriebsbesichtigungen ganz neue Eindrücke. Solche Koryphäen wie Herrn Dennenmoser z.B. bekommt man ja auch nicht jeden Tag zu hören.



Stefanie Henkel, Milchtechnologin Käserei Champignon.

In den Gesprächen erfährt man andere Meinungen und wird dadurch inspiriert. Für mich war es ein sehr erfolgreiches Wochenende, und dieses »freie« Wochenende war gut investiert; ich denke, man sieht mich nächstes Jahr wieder. Den jungen Fachleuten würde ich sehr empfehlen, hier mitzumachen.

**dmz: Frau Wilhelm, wie kommen Sie zum Tag der jungen Fachleute?**

**Christina Wilhelm:** Also ich bin tatsächlich angeworben worden. Michael Pfeffer ist im gleichen Unternehmen und der ist ein begeisterter LBMLer. Der hat immer von dieser Veranstaltung erzählt und gefragt, warum ich nicht mal mitfahre. Da habe ich mich mit meinen Kolleginnen Antonia und Katharina abgestimmt und wir haben entschieden, dass wir mitfahren und uns das mal anschauen. Wir sind uns jetzt einig, dass diese Veranstaltung ein investiertes Wochenende wert ist, da sowohl der Vortragsteil als auch die Besichtigungen den Horizont schon erweitern und man die Möglichkeit bekommt, das eigene Arbeitsumfeld aus ganz anderen Sichten zu betrachten. Ein Highlight des Ganzen ist natürlich der persönliche Austausch mit Kolleginnen und Kollegen.

**dmz: Herr Gutensohn, Ihnen gebührt das Schlusswort. Sie haben in diesem Jahr eine Rekordbeteiligung beim Wochenende der jungen Fachleute. Überrascht es Sie, dass über 30 junge**



Simon Gutensohn, Geschäftsführer LBM.



Christina Wilhelm, Labormeisterin Goldsteig Käse- reien Bayerwald GmbH.

**Milchwirtschaftler ihr Wochenende einbringen?**

**Simon Gutensohn:** Nein, überrascht bin ich nicht und ich freue mich einfach darüber, dass unser Angebot von den jungen Leuten so gut angenommen wird.

Wir stellen natürlich jedes Mal ein interessantes Programm zusammen, was aber ohne die Mitarbeit von Unternehmen und Referenten nicht funktioniert. Deshalb noch einmal herzlichen Dank an Hubert Dennenmoser und seine Mannschaft, dass wir Allmikäs besichtigen konnten, dasselbe gilt natürlich auch für Robert Röhrle und die Bio-Schaukäserei Wiggensbach. Ein herzliches Dankeschön gilt natürlich auch allen Referenten!

**dmz: Vielen Dank und Ihnen allen alles Gute für Ihre Zukunft!**

Das Interview führte  
ivan karl werner sterk