

Milch – und Molkereiwirtschaft

Zur Eröffnung des Ausstellungsabschnitts 12 des Deutschen Landwirtschaftsmuseums im Gebäude Garbenstr. 9 A

von Dr. Klaus Herrmann, Hohenheim

Das DLM ist durch den Bau der Schlepperhalle in die Lage versetzt worden, Teile seiner milch- und molkereiwirtschaftlichen Sammlung zu präsentieren. Zur Verfügung stehen ca. 120 qm mit rund 50 laufenden Metern Vitrinen, die sämtlich gut gefüllt sind. Im einzelnen sieht der Aufbau der Ausstellung so aus, dass vorrangig Originalobjekte gezeigt werden. Im wesentlichen sind sie den Bereichen Milch, Melken, Zentrifugieren, Butter, Käse und Milchverpackung zugeordnet.

Besonders reizvoll sind dabei die Objekte zum Bereich Melken. Die älteste Melkmaschine, eine Revalo, stammt noch aus der Zeit vor dem 1. Weltkrieg und dürfte zu den ersten hundert in Deutschland überhaupt installierten Melkmaschinen zählen. Betriebsbereit sind zwei Melkmaschinen aus den Zwanziger Jahren, die zumindest zu den ersten tausend überhaupt in Deutschland eingesetzten Maschinen ihrer Art gehören. Es handelt sich zum einen um eine Alfa Laval aus dem Jahre 1927, die vom Betrieb von Dr. Walter Rüprich stammt. Er hat dafür gesorgt, daß die Maschine heute bestens funktioniert.

Die Melkmaschine aus dem Jahre 1928 ist eine Westfalia. Sie gehörte Rudolf Pfeiffer, einem Hohenheimer Studenten aus dem Jahre 1922, der sich in dem kleinen Allgäu-Weiler Unterburkhardshofen über Jahrzehnte hinweg erfolgreich um eine fortschrittliche Milchwirtschaft bemühte. Die Westfalia-Melkmaschine gehört zu den ersten, die dieses in Oelde ansässige traditionsreiche Unternehmen fabrizierte.

Und gerade so geht es weiter. Die Melkmaschinenteknik ist bestens vertreten, sei es in Form kompletter Maschinen, sei es in Form von wichtigen Einzelteilen. Pulsatoren, Sammelstücke und Melkbecher sind zahlreich und aus vieler Herren Länder vorhanden, sodaß sie schon einen repräsentativen Überblick über die Entwicklung der Melktechnik bieten. Auch die aktuelle Situation ist nicht ausgespart. Hinter der aufgebauten Stalltür verbirgt sich der großformatige Blick in einen Lely-Astronauten, so der Name eines Melkroboters.

Kaum weniger reizvoll sind die ausgestellten Zentrifugen. Sie zählten einmal



Westfalia-Melkmaschine, Bauj. 1928 mit Baumann-Stationärmotor, Bauj. 1905.
In Betrieb gesetzt durch Obering. K. Lutz.



Teile der einstigen Hohenheimer Molkerei befinden sich heute dank der Herren Migliore und Mertz im DLM!

zu den meistverbreiteten Maschinen der Landwirtschaft. Mit ihrer Hilfe zerlegten die Bäuerinnen die Milch in ihre Bestandteile Magermilch und Rahm. Auch wenn die Werbung dafür sprach, dass dieses Zentrifugieren ein Kinderspiel sei, jeder, der einmal an der Kurbel einer Zentrifuge gedreht hat, weiß, dass dies so nicht stimmt. 60 Umdrehungen in der Minuten waren erforderlich und da kam man ganz schön ins Schwitzen. Die ausgestellten Zentrifugen stammen von verschiedenen Herstellern. Alfa-Laval, Miele, Meys und andere sind vertreten.

Auch arbeiten sie nach unterschiedlichen Verfahren, ihr Ziel jedoch war stets gleich. Beinahe über Nacht verschwanden dann die Zentrifugen im 2. Weltkrieg von den Höfen. Ab sofort sollten die Bauern nicht mehr zentrifugieren. Abliefern lautete die ultimative Forderung der Politik. Einige der hier gezeigten Zentrifugen wurden damals von ihren Besitzern vergraben und nach Ende des Kriegs wieder freigelegt. Die Zeit dieser Technik war aber dennoch vorüber. Die Milchverarbeitung erfolgte nun in den Molkereien, die sauberer, leistungsfähiger und schneller arbeiteten, als dies dem eifrigsten Landwirt möglich war.

Ja, und dann das Buttern. Faszinierende Butterfässer werden präsentiert. Man schaue sich nur das Stoßbutterfaß

„Feder“ der Amazonenwerke aus Gasten an! Da hatte die Bäuerin um die Jahrhundertwende tagelang zu tun und hygienisch war der Vorgang auch nicht. Oder betrachten Sie beim Gang durch die Ausstellung doch die historische Butterknetmaschine! So hat man früher das Butterwasser aus der Butter gekurbelt, von Hand versteht sich.

Aber stehen geblieben ist die Zeit nicht. Die Milchverpackungsmaschinen signalisieren, dass ab Mitte der 1950er Jahre Milch in steigendem Umfang in handelsfähigen Gebinden auf den Markt gebracht wurde. Die Firma Jagenberg zählte damals und auch heute noch zu den Pionieren der Milchverpackung. Zwei ihrer historischen Maschinen werden gezeigt und dokumentieren diesen wichtigen Abschnitt der Milchwirtschaft.

Und dann die Milchprodukte selbst. In den Vitrinen befinden sich Hohenheimer Buttermodel und Hohenheimer Käsestücke. Sie stehen neben Käseschachteln aus aller Welt, vor allem aber aus der Normandie. Eine Schachtel stammt sogar aus Camembert. Es ist dies eine Schachtel der einzigen in diesem traditionsreichen Käseort noch arbeiteten Käserei, ein absolutes Kleinod! Am Rande sei erwähnt, dass das Sammeln von Käseschachteln eine große Leidenschaft unserer französischen Nachbarn ist. Entsprechend schmücken sie den Käse, der ihnen Lebens- und Genussmittel zugleich ist. Diese Erkenntnis möge über der neuen Ausstellung überhaupt stehen. Milch war und ist unverzichtbares Nahrungsmittel. Gut zubereitet und mit Augenmaß verzehrt, handelt es sich aber auch um ein Genussmittel, das Bauern als Erzeuger, Industrie als Verarbeiter und Konsument in partnerschaftlicher Kooperation zusammenführt.