

# Käse mit Kakao-Geschmack in der Mache

**Milchwirtschaft** Allmikäs-Geschäftsführer Hubert Dennenmoser achtet auf Produktvielfalt. Das ist wichtig, um auf dem Markt konkurrenzfähig zu sein, sagt er. Was ankommt, bestimmt der Kunde

„Hier arbeiten wir“ – unter diesem Motto stellen wir Menschen vor, die aus verschiedenen Berufen kommen. Eins haben sie gemeinsam: Zusammen sorgen sie für den Erfolg des Unternehmens, für das sie arbeiten. Heute geht es um die Genossenschaft Allgäu Milch Käse, kurz Allmikäs, in Kimratshofen.

VON KERSTIN SCHELLHORN

**Kempten** „Mehr als 50 Jahre Käsekompetenz“ ist auf der Homepage der Allgäu Milch Käse eG, kurz Allmikäs, zu lesen. Fast genauso lange, nämlich 45 Jahre, arbeitet Hubert Dennenmoser schon in der Branche – seit 25 Jahren führt er die Geschäfte der Molkerei in Kimratshofen. 300 Millionen Liter Milch verarbeitet diese pro Jahr zu Käse und Butter. Der Großteil davon ist konventionelle Milch, dicht gefolgt von Biomilch. Weitere Sorten sind Heu- und Bio-Heumilch sowie Bergbaumenmilch. Um auf dem Markt konkurrenzfähig zu bleiben, achtet



Hubert Dennenmoser im Käselager der Molkerei, in dem die Laibe reifen. Sie haben eine rechteckige Form, da sie so besser zu Schnittkäse verarbeitet werden können als runde. Zudem entsteht so beim Schneiden weniger Abfall. Fotos: Martina Diemand



Hubert Dennenmoser im Käselager der Molkerei, in dem die Laibe reifen. Sie haben eine rechteckige Form, da sie so besser zu Schnittkäse verarbeitet werden können als runde. Zudem entsteht so beim Schneiden weniger Abfall. Fotos: Martina Diemand

Dennenmoser vor allem auf Produktvielfalt.

3000 Käsesorten gebe es auf der Welt, sagt er. Wer eine neue ent-

wicke, habe die Chance, den Preis dafür zu bestimmen. Deshalb tüfelt man bei Allmikäs zurzeit an einem Käse mit Schokoladennote. Gelin-

gen soll das mit einem Keim aus der Kakaobohne. „Es ist ein Versuch. Ob das Produkt auf den Markt kommt, wissen wir noch nicht“, sagt

der Geschäftsführer. Ohne die Keimkulturen sei alles nichts, sie machten den Unterschied. Größter Abnehmer der Allmikäs-Produkte ist derzeit die Lebensmittelkette Edeka. Verkauft werden sie dort jedoch unter dem Namen einer Hausmarke, wie etwa „Gut und günstig“.

Dennenmoser hat die Verantwortung für über 120 Mitarbeiter. Angefangen hat er mit einer Ausbildung zum Molkereifachmann, heute Milchtechnologe genannt. Nach seiner Lehre hat er den Meister gemacht. Danach war er in verschiedenen Käseereien tätig, bis er vor über zwei Jahrzehnten nach Kimratshofen kam. „Meine Liebe gehört Lebensmittel“, sagt er. Doch von einer Kochlehre waren die Eltern nicht begeistert. Also tauchte der heute 59-Jährige in die Welt der Milch ein. Dennenmosers Lieblingssorte ist der englische Stilton, ein Bauschimmelkäse.

Die Allgäu Milch Käse eG, eine Genossenschaft aus 1100 Landwirten, legt großen Wert auf die Ausbildung eigenen Nachwuchses. Ziel ist es, pro Jahr mit drei Auszubildenden zu arbeiten, erklärt der Geschäftsführer. „Diesen Herbst sind es wieder acht.“

## Christiane Kutter ist die erste Ansprechpartnerin

**Kimratshofen** Wer auch immer bei der Allgäu Milch Käse eG anruft – er hat mit Sicherheit Christiane Kutter am Apparat. „Ich bin die erste Ansprechpartnerin für alles, was reinkommt“, sagt die 27-jährige Haldenwangerin. Außerdem ist sie für die Organisation zuständig, etwa von Firmenfesten, Messeständen oder Azubi-Ausflügen. „Das macht am meisten Spaß“, sagt sie. „Wenn ich sehe, dass es klappt.“ Aufgewachsen ist Kutter auf dem Bauernhof der Eltern in Probried und kommt daher wie Geschäftsführer Hubert Dennenmoser und viele andere Allmikäs-Mitarbeiter aus der Landwirtschaft. „Ich habe meinem Vater immer bei Überweisungen oder Lohnabrechnungen geholfen“, erinnert sie sich. Auf der Realschule wählte sie den Zweig Rechnungswesen und entschied sich später für eine Ausbildung zur Bürokauffrau in einem Autohaus. Seit 2015 arbeitet sie in der Molkerei in Kimratshofen. „Meine erste Aufgabe hier war die Neugestaltung der Homepage“, sagt sie. „So bin ich ins Marketing reingerutscht.“ Auch eine Umfrage unter den Genossenschaftsmitgliedern zu Nachhaltigkeit und Tierwohl in der Landwirtschaft geht auf ihr Konto. (kes)



Christiane Kutter in ihrem Büro, wo sie ihr Organisationstalent zeigen kann.



Thomas Engel bei der Untersuchung einer Probe im Labor.

## Als Laborant wacht er über die Keime in der Milch

**Kimratshofen** Thomas Engels „Ding“, wie man so schön sagt, sind die Naturwissenschaften. Sein Abitur hat er auf einem biotechnologischen Gymnasium gemacht. „In der Biotechnologie werden Phänomene aus der Natur auf die Technik übertragen“, erklärt der 22-jährige Bad Rappenauer. Genau das passiert auch bei der Käseherstellung: Im Magen eines Kalbs sorgt das Lab, ein Enzym, für die Verdickung der Milch. Dieser Vorgang wird in den Molkereien sozusagen „nachgeahmt“. Seine Ausbildung zum milchwirtschaftlichen Laborant hat Engel bei Campina, einer großen Molkerei in Heilbronn, gemacht. Die Berufsschule besuchte er jedoch in Wangen und kam so mit dem Allgäu in Berührung. „Hierher gekommen bin ich tatsächlich wegen dem Käse“, sagt er. „Und ich wollte noch etwas anderes sehen.“ Denn Campina produziert vor allem Desserts und Yoghurt. Seit einem Monat gehört er zum Team von Allmikäs und wohnt in Leutkirch. Engel sorgt dafür, dass die „richtigen“ Keime in der Milch sind und die „falschen“ draußen bleiben. Dazu kontrolliert er die hergestellten Güter in den verschiedenen Stufen des Produktionsprozesses. (kes)



Alexander Kraus sorgt dafür, dass die Technik funktioniert. Dazu gehört auch das Blockheizkraftwerk, mit dessen Strom sich die Molkerei selbst versorgt.

## Herr über 3500 Ventile

**Kimratshofen** Als Industriemechaniker, Elektriker und Maschinenbautechniker ist Alexander Kraus bei der Allgäu Milch Käse eG für die Wartung und Instandhaltung der Maschinen zuständig. Ob es nun um das Blockheizkraftwerk geht, das einen guten Teil der Energie, die die Molkerei verbraucht, erzeugt, oder um die etwa 3500 Ventile, über die der Zu- und Abfluss der Milch gesteuert wird – Kraus hat alles im Griff. Die Kombination aus Technik und Milchwirtschaft begleitet den 26-jährigen Kimratshofener seit seiner Kindheit. Sein Vater ist Biolandwirt und Mitglied in der Ge-

nossenschaft, betreibt aber auch eine kleine Kfz-Werkstatt. „Da habe ich schon immer mitgeholfen“, erinnert sich Kraus. „Als Kind hatte ich meinen eigenen Werkzeugkasten.“ Nach der mittleren Reife schickte er mehrere Bewerbungen um einen Ausbildungsplatz ab. „Eine Käserei hat als erstes zugesagt.“ Seit 2012 arbeitet er bei Allmikäs und wohnt auch ganz in der Nähe. Wie er ins Unternehmen kam? „Hubert ist auf mich zugekommen und hat gefragt, ob ich hier arbeiten will“, erzählt Kraus. An seinem Job schätzt er vor allem die viele Abwechslung. (kes)

## Die Käse-Macherin

**Kimratshofen** Yvonne Reutter ist 17 Jahre alt und kommt im September ins dritte Lehrjahr der Ausbildung zur Milchtechnologin. Als Solche ist sie in der Molkerei für die Produktion zuständig. Sie pasteurisiert Milch, verkäst sie, stellt Butter und Quark her. Wenn sie nicht gerade bei Allmikäs an der Quarkzentrifuge steht, besucht sie die Milchtechnologien-Schule des Lehr-, Versuchs-

und Fachzentrums (LVFZ) für Molkereiwirtschaft in Kempten. „Nach der Schule habe ich mich im Internet über verschiedene Berufe informiert“, erzählt sie. „Milchtechnologe“ habe ihr zunächst gar nichts gesagt, sich dann aber interessant angehört. Also bewarb sie sich für ein Praktikum in Kimratshofen und später dann auch um einen Ausbildungsplatz. Reutter ge-

fällt die Abwechslung in dem Beruf. „Man lernt immer wieder etwas Neues“, sagt sie. Deshalb mache ihr auch fast alles Spaß. Besonders gefällt ihr aber die Quarkherstellung. „Das habe ich schon öfter gemacht, auch ganz alleine.“ Ziel ihrer Ausbildung ist, dass sie am Ende jede „Linie fahren“ kann – sprich in der Lage ist, jedes Allmikäs-Produkt selbst herzustellen. (kes)



Yvonne Reutter ist Milchtechnologie-Azubi. Ihre liebste Aufgabe zurzeit ist die Quarkherstellung. Hinter ihr ist die dafür benötigte Zentrifuge zu sehen.