



## Die Zentral-Molkerei Nendorf

Bericht von Karl-Heinz Peiß

Kurz nach der vorletzten Jahrhundertwende setzte ein wahrer Gründerboom ein. Überall auf den Dörfern wurden Molkereien gegründet, teils auf genossenschaftlicher, teils auf privater Basis. Allein im Landkreis Nienburg (Größe von heute) gab es über 20 Betriebe. Im Jahre 2008 existieren nur noch zwei: frischli-Werke in Rehburg und Wortmeyer in Warmßen. Die Erfindung der Zentrifuge Ende des 19. Jahrhunderts machte diese Entwicklung erst möglich. Damit konnte die Vollmilch in Sahne und Magermilch getrennt werden. Die Entwicklung und Herstellung der verschiedensten Molkereiprodukte nahm seinen Lauf. Parallel dazu verbesserten sich die Verkehrsverbindungen durch Eisenbahn und Automobil, so dass gewährleistet war, dass die empfindlichen Molkereiprodukte den Endverbraucher in der Stadt schnellstmöglich erreichen konnten.

Der Molkereibesitzer Friedrich Cornelius aus Huddestorf gründete auch in Nendorf eine Molkerei. Den Rohstoff Milch sicherte er sich im März 1910 in Form eines „Milchpachtvertrages.“ Dieser regelte folgendes:

1. Anlieferung: im Sommer von 6-7 Uhr, im Winter von 7-8 Uhr
2. Qualität: frisch durchgeseiht, gekühlt
3. Bezahlung: im Sommerhalbjahr 6,5 Pfg.  
im Winterhalbjahr 7,5 Pfg.
4. Rückgabe der Magermilch zu 85 % (Viehtränke)
5. In Zukunft soll der Durchschnittspreis der umliegenden Molkereien Schlüsselburg und Huddestorf gezahlt werden.
6. Bei der Sparkasse ist eine Kautionshöhe von 2.000 Mark zur Sicherheit der Lieferanten zu hinterlegen.
7. Die erforderlichen Maschinen in der Molkerei sind von der Fa. Eduard Ahlborn in Hildesheim zu beziehen.
8. Dieser Vertrag hat Gültigkeit vom Tage der Unterschrift und vom Tage der Inbetriebnahme der Molkerei noch weitere 6 Jahre. Gleichzeitig verpflichteten sich die Lieferanten in dieser Zeit an keine andere Molkerei zu liefern und keine Milch anderweitig abzugeben.

In diesem Milchpachtvertrag trugen sich aus den Ortschaften Nendorf und Ensen 108 Lieferanten mit 298 Kühen ein, der kleinste mit 1 Kuh und der größte mit 6 Tieren. Nachdem am 26. August 1910 Friedrich Cornelius als Besitzer der Molkerei Nendorf im Grundbuch eingetragen worden war, folgte bereits im April 1911 Simon Braune

aus Magdeburg. Dieser betrieb dort ein Milchgeschäft und sein Sohn Otto hatte 5 Jahre zuvor seine Molkereihilfenprüfung bestanden. Und dieser Otto Braune kam hier nach Nendorf und wurde Chef der Molkerei.

Zum 1. April 1911 geht das Molkereigrundstück samt Molkerei und allem Inventar für 21.000 Mark in den Besitz von Simon Braune über.

Wie eine alte Fotografie aus den 20er Jahren zeigt, hatte das Betriebsgrundstück eine Dreiteilung: Wohnhaus, Molkerei und Schweinestall, dazwischen jeweils eine Durchfahrt.



Die Funktionsweise einer Molkerei zu damaliger Zeit sah folgendermaßen aus:

Mit Pferdefuhrwerken wurden die Milchkanen (5, 10, 15, 20 ltr.) von den Höfen abgeholt und zur Molkerei transportiert. Die Milchannahme befand sich auf Fuhrwerkshöhe, so dass die Kannen direkt vom Wagen zur Flüssigkeitswaage getragen werden konnten. Hier wurden sie geleert und die Milchmenge in kg/Lieferant ermittelt. Mittels Pumpe wurde die Milch der Zentrifuge zugeführt und in Sahne und Magermilch getrennt. Danach erfolgte die Pasteurisierung und anschließende Abkühlung in einem Plattengerät. Die Sahne wurde entweder zu Schlagsahne verarbeitet oder mit Milchsäurebakterien vermengt und nach der Dicklegung am nächsten Morgen zu Butter in einem Holzbuttefertiger verarbeitet. Die Magermilch wurde auf Wunsch der Lieferanten zu Fütterungszwecken wieder in die Kannen gefüllt, vom verbleibenden Rest wurde Trockenquark (Vorstufe vom Harzkäse) hergestellt. Die anfallende Molke wurde entweder interessierten Bauern bei Selbstabholung kostenlos zur Verfügung gestellt oder im eigenen Schweinestall verfüttert.

So in etwa muss man sich die Milchbe- und -verarbeitung in den ersten Jahren des Bestehens von Molkereien vorstellen.

Fortsetzung folgt!