



## Die Zentral-Molkerei Nendorf

Bericht von Karl-Heinz Peiß – Fortsetzung

Parallel hierzu verlief auf der gegenüberliegenden Straßenseite eine weitere interessante Entwicklung, so dass danach erst die Firmenbezeichnung „Centralmolkerei und Mühlenwerke Otto Braune“ seine Existenzberechtigung erlangte.

Direkt gegenüber der Molkerei befand sich die ehemalige Hofstelle von Müller 110 (Benten, heute Nordhof 15). Sie hatten ihre Hofstelle 100 m gen Norden verlegt. Und genau für diese stillgelegte Hofstelle interessierte sich die Mühle Rosendorf aus Stolzenau, um auch hier eine Mühle zu errichten. Und so kam es am 11. August 1909 vor dem königlichen Notar Walter Guizetti zu Stolzenau zum Abschluss eines Kaufvertrages über besagtes Grundstück. Verkäuferin: die Ehefrau des Kötners Müller, Elise geb. Lübckemann in Nendorf 110.

Käufer: Karl Rosendorf, Kaufmann und Prokurist aus Stolzenau.

Für 4.000 Mark wechselte der Hofraum mit Wohnhaus und Schweinestall den Besitzer. Nachdem die Mühle erbaut war, interessierte sich Simon Braune für diese. Und am 19. Juni 1911 kaufte er dieselbe für 25.500 Mark, die Besitzübergabe wurde allerdings um 5 Jahre auf den 1. Juli 1916 vorverlegt.

In dieser Mühle stand auch ein Gerät zur Stromerzeugung und im Februar 1918 bat die Direktion der Steinhuder-Meerbahn den Molkereibesitzer Otto Braune um Beleuchtung des nahegelegenen Bahnhofes. 4-5 Lichtstellen sollten jeweils vor Ankunft eines Zuges in der dunklen Jahreszeit brennen. Dafür betrug die jährliche Vergütung 40 Mark.

Wie wichtig Eisenbahnen und für Nendorf die Steinhuder-Meerbahn zu damaliger Zeit waren, zeigt sich in dem Interesse des Firmeninhabers Otto Braune an einem Gleisanschluss. In Verhandlungen bemühte er sich darum und da der Bahnhof quasi vor der Haustür lag, kam es am 1. Juli 1924 zu einem Anschluss- und Bedienungsvertrag. Es gab noch keine Tankwagen, alles Getreide musste in Jutesäcken abgefüllt transportiert werden. Auf diese Weise konnten die ankommenden Getreidelieferungen nun direkt aus dem Eisenbahnwagen in den oberen Stock der Mühle per elektrischem Aufzug gezogen werden.

Nach dem frühen Tod des Firmeninhabers O. Braune im Jahr 1933 trat Friedrich Pickel (Bruder von Luise Braune) als Geschäftsführer in die Firma ein. Die Schwester Marie Peiß (meine Mutter) übernahm die Buchhaltung.

Gleich nach dem 2. Weltkrieg – in der so genannten schlechten Zeit – konnten die Inhaber einer Molkerei mit einem Stück guter Butter „Augen zum Leuchten“ bringen. Und auf diese Weise ging so manch ein Geschäft problemloser „über die Bühne“. Wie schlecht diese Zeit wirklich war, mag der Leser aus nachfolgendem Beispiel erkennen:

Bei der Gewinnung von Sauermilchquark werden der Magermilch Milchsäurebakterien zugesetzt, die den Quark ausfällen. Vor dem Krieg wurde die anfallende Molke an die Schweine verfüttert. Aber jetzt wurde sie noch einmal hocherhitzt mittels eingeleitetem Dampfschlauch und auf diese Weise die beiden Eiweißsorten Albumin und Globulin gewonnen. Sie waren in der Zeit des Mangels ein begehrter Brotaufstrich, der in der Bevölkerung (Nendorf hatte damals fast 2000 Einwohner) reißenden Absatz fand. Was jetzt noch von der Milch übrig blieb, war wirklich nur noch Wasser mit einigen Mineralstoffen.

Nach Einführung der DM und Beginn des sich stetig entwickelnden Wirtschaftswunders machte auch die Milch- und Molkereiwirtschaft eine Aufwärtsentwicklung. Die Molkerei Nendorf profitierte auch davon durch den stetigen Ankauf modernster Maschinen. Anfang der 50er Jahre wurde (für einige Jahre) eine Edamerkäserei eingerichtet. Die fettgehaltsmäßig eingestellte Milch wurde mittels Lab (Süßgerinnung) dickgelegt, dann gerührt, in Formen gegeben, gepresst, in Salzwasser gelegt und für einige Monate im Reifungskeller gelagert, danach mit einer Wachsschicht überzogen und in den Handel gebracht.

Auf der Milchannahme wurde ein Kannentransportband installiert, so dass diese nicht mehr von Hand getragen werden brauchten. Auch die Butterei erfuhr eine wesentliche maschinelle Verbesserung: 2 neue Rahmreifer, 1 Kubusbutterfertiger aus Dänemark und eine automatische Abpackmaschine (250 g). Der Butterfertiger war eine ganz tolle Erfindung. Bisher kannte man nur solche in Zylinder- oder Doppelkegelform. Bei dem Kubusfertiger wurde dem sauren Rahm einmal eine rollende Bewegung, zusätzlich durch die Anordnung der Seitenflächen auch eine Schlagwirkung vermittelt. Dass dadurch eine viel intensivere Durchmischung – auch beim anschließenden Knetprozess – erfolgte, liegt auf der Hand.

Ende der 50er Jahre kam eine Gemeinschaftsgefrieranlage dazu, bestehend aus Kühlraum, Vorfroster und dem Gefrierraum (-18°C). Nach anfänglichen Schwierigkeiten war die Anlage über Jahrzehnte voll ausgelastet. Die Nendorfer Männer sagten zu Beginn: „Gefrierfleisch wüßte wir nicht, das hebt man in Russland genauso her“ Es dauert halt alles seine Zeit.

In den 60er Jahren begann unter den Molkereien ein regelrechtes Fusionsfieber. Die Käuferseite hatte sich zusammengeschlossen und verlangte immer größere Mengen an Molkereiprodukten, die kleine Betriebe gar nicht liefern konnten. In diese Zeit fiel die Gründung der Fa. N U W A (**N**endorf-**U**chte-**W**armsen). In Warmsen wurde eine Quarkstraße eingerichtet. Die Anlage konnte kontinuierlich mit einem Spezialseparator Speisequark herstellen. Dieser wurde in Großbinde abgefüllt, bei den Sprede-Werken in Cloppenburg getrocknet und in 250 g-Tüten abgepackt.

Die Hausfrau brauchte dann nur Wasser hinzufügen und der Speisequark war fertig.

Dieses Produkt hat sich am Markt leider nicht durchgesetzt. Es war der misslungene Versuch einer Kooperation. Zusätzlich unterbrochen wurde diese Allianz auch durch den Kauf der Molkerei Uchte durch die Molkerei Holtorf in Rehburg.

Die Molkereigenossenschaft Steyerberg baute neu und fusionierte mit Landesbergen und Stolzenau. Die Stadtmolkerei Nienburg wurde geschlossen. Ein Grund mehr für diesen Konzentrationsprozess war auch die Abschaffung des Reichsnährstandgesetzes. Dieses Gesetz kontrollierte bis 1969 die Absatz- und Einzugsgebiete für Milch. Es war noch ein Relikt aus Zeiten der Bewirtschaftung im und nach dem 2. Weltkrieg. Nach Wegfall dieser Regelungen konnten die Produkte frei verkauft werden. Das brachte größeren Molkereien zweifellos Vorteile. Unter Berücksichtigung all dieser Faktoren entschlossen sich die Inhaber der Molkerei Nendorf zum Verkauf ihres Betriebes an die Molkereigenossenschaft Steyerberg zum 30. Juni 1969.

Bei Wind und Wetter hatten nachfolgende Landwirte die Milch (2.500.000 kg im Jahr) auf festgelegten Routen eingesammelt und zur Molkerei Nendorf transportiert: Grübmeier/Siedenbergl 148, Schmidt Haustedt 60, Meyer Haustedt 25, Mues Nendorf 199, Thäte Ensen 13 und Dunkhorst Frestorf 9. Übrigens, alle „Milchkutscher“ hießen Willi mit Vornamen bis auf Heinrich Thäte. Jetzt zum 1. Juli 1969 lenkten sie ihre Fahrzeuge – inzwischen auf Trecker umgestiegen – gen Norden nach Sarninghausen.

*Schade, wo ist sie geblieben, die „gute alte Zeit“, wenn im Sommer die Bauersfrauen und Mägde in aller Herrgottsfrühe mit dem Fahrrad zum Melken fahren und die zunächst leeren Milchkannen ein so typisches, schepperndes Geräusch verursachen? Ein Geräusch, das mit dem Vogelgezwitscher in der Lautstärke wetteiferte, heute jedoch in unserer technisierten Welt für immer verloren gegangen ist.*