



Nordwest-Heimat

Beilage der Nordwest-Zeitung

Samstag, 18. November 2017

Die Molkerei in Wüstring

MILCHWIRTSCHAFT Rückblick auf einen milchverarbeitenden Betrieb

VON SIEGFRIED HOFFMANN

Aus alten Viehregistern geht hervor, dass es im Wüstenland schon seit früherer Zeit Vieh- und Weidewirtschaft gegeben hat, obwohl die Anfänge dazu vor 1800 noch sehr bescheiden waren. Erst durch den Einsatz von Kunstdünger verbesserte sich die Bodenbeschaffenheit der Weiden. Die Qualität der Milch und der Ertrag steigerten sich dadurch erheblich.

Hausbutterei

Vor 1900 gab es in Wüstring keine Molkerei. Viele Landwirte waren daher gezwungen, ihre Milcherzeugung selbst zu regeln. Zu diesem Zweck musste die Morgen- und Abendmilch erst einmal in sogenannten Satten zur Aufrahmung gebracht werden. Der sich an der Oberfläche ansammelnde Rahm wurde dann nach 24 Stunden mit einem Holzlöffel abgeschöpft und in ein Stoßbutterfass gefüllt. Zum Butterungsvorgang wurde der Stößer mit der Hand durch die Hausfrau bewegt. Diese Hausbutterei war damals recht unwirtschaftlich, zumal die Hausfrau auch noch die Butter preisgünstig an den Abnehmer zu bringen hatte. 1903 kostete ein Pfund Butter 1,12 Mark.

Als es dann um die Jahrhundertwende zu intensiveren Wirtschaftsmethoden kam, trat auch eine Wende in der Milchverarbeitung ein. In dieser Zeit kam es im Oldenburger Land zu Gründungen von Molkerei-Genossenschaften. Die milcherzeugenden Landwirte in Wüstring überlegten, sich in einem Verbund zusammenzuschließen.

Gründungsversammlung 1902

Im Wüstenlander Hof –



Die Molkerei Genossenschaft Wüstring e.G.m.u.H. wurde 1902 gegründet, das Molkereigebäude an der Bahnhofstraße 1903 errichtet. 1971 erfolgte die Stilllegung der Molkerei, 1987 der Abbruch des Gebäudes.

BILD: ARCHIV SIEGFRIED HOFFMANN

Gastwirt Heinrich Claussen – fand am 23. Dezember 1902 die Versammlung zur Gründung einer Molkerei-Genossenschaft statt. An der Zusammenkunft nahmen 120 Personen teil. Holles Gemeindevorsteher Johann Speckmann leitete die Gründungsversammlung, 107 Bürger – die hier sogleich Genossen wurden – wählten ihn zum Director der Molkerei Genossenschaft Wüstring e.G.m.u.H. (eingetragene Genossenschaft mit unbeschränkter Haftung) mit Sitz in Wüstring.

In den ersten Vorstand wählten die neuen Genossen: Johann Speckmann, Oberhausen, Martin Tönjes, Lintel, Hermann Meyer, Moorhausen, Heinrich Sparke, Hurrel, und Gerhard Hesse, Wraggenort. In den Aufsichtsrat wählte man: Johann Munderloh, Wraggenort, Dietrich Freese, Holler-Neuenwege, Carl Ahlers, Lintel, Johann Schwarting, Hurrel, Gerhard

Lange, Oberhausen, und Martin Meyer, Altmoorhausen.

Das Grundstück

In der ersten Generalversammlung am 26. Februar 1903 beriet man über den Kauf eines Grundstückes für das künftige Molkereigebäude. Das günstigste Angebot kam von Anton Heinrich Claußen, Wraggenort, der pro Ar 55 Reichsmark forderte (1 a = 100 qm). Weitere Angebote lagen zwischen 75 und 100 RM. 87 Genossen stimmten für den preisgünstigen Bauplatz an der Bahnhofstraße.

Die Betriebsabläufe eines Unternehmens hatten sich an die technischen Möglichkeiten in jener Zeit zu richten. So auch in der Molkerei Wüstring, hier erfolgte die Milchverarbeitung mit einer Dampfmaschine, die eine Transmissionswelle antrieb. Dazu kam, dass man sich bis 1913 bei der Beleuchtung mit Petroleum

behelfen musste. Die Dampfmaschine wurde dann später auf Schweröl-Befuerung umgestellt.

Stromversorgung

1909 baute die Firma Siemens Elektrische Betriebe eine Überlandzentrale in Wiesmoor. Sie war für die elektrische Versorgung des „platten“ Landes nun zuständig. Als Brennmaterial nutzte die Überlandzentrale das große Torfvorkommen rund um Wiesmoor. Dazu kam der Bau der Überlandleitungen zu den künftigen Abnehmern im Oldenburger Land. In den ländlichen Gebieten wurden dazu Genossenschaften gebildet, die dann den gelieferten Strom sowie die finanzielle Abwicklung zu überwachen hatten.

So kam es auch in Wüstring am 4. Februar 1921 zur Grün-

FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE

FORTSETZUNG VON VORIGER SEITE

derung einer Lichtgenossenschaft e.G.m.u.H. Als Vorsitzende wurden der Gastwirt Wilhelm Noll und Emil Linck gewählt. Die Hauptstelle aller umliegenden Lichtgenossenschaften befand sich in Neu-entkoop.

Jetzt war Wüstring endlich an das Stromnetz der Überlandzentrale Siemens Elektrische Betriebe Wiesmoor (SEB) angeschlossen, ebenso auch die Molkerei. Dadurch konnten immer wieder leistungsfähigere Verarbeitungsmaschinen angeschafft werden, um weiter konkurrenzfähig zu bleiben.

Hygiene

Man achtete in der Produktion auf größte Sauberkeit und legte außerdem auch auf saubere Milch von gesunden Kühen großen Wert. Dies setzte allerdings den Einsatz von Amts-Tierärzten zur Überwachung voraus.

Aber auch bei den milcherzeugenden Höfen war Sauberkeit bezüglich der Milchkannen und anderen Geräte angezeigt. Die Milchfahrer waren angehalten, ebenso während des Transportes darauf zu achten. Diese Maßnahmen fanden insofern Beachtung, dass die hohe Qualität der Milch-Erzeugnisse der Molkerei Wüstring durch viele Auszeichnungen geehrt wurde.

Ein paar Zahlen zu den angelieferten Milchmengen ab 1904: hier lieferten die Milchbauern 3 468 948 kg Milch an, mit einem Fettgehalt von durchschnittlich 2,92 %. Die gute Entwicklung wurde durch den 1. Weltkrieg unterbrochen. Aber es ging wieder bergauf: z.B. 1924 lieferten die Bauern wieder 3 247 515 kg zur Molkerei.

Danach musste wieder die schwere Zeit von 1939 bis 1945 durchgestanden werden. Aber danach ging es langsam wieder voran. Bereits Mitte der 1930er Jahre wurde der aus Hagen stammende Molkereimeister Karl Ebeling zum Betriebsleiter und Geschäftsführer bestellt.

Roh-Milchliefereung

Ab 1953 war die Molkerei Wüstring an Roh-Milchliefereungen an die amerikanische Besatzungsmacht in Frankfurt/M. mit der Bezeichnung „Moha“ beteiligt. Der hohe Qualitätsstand der hiesigen

Milch war wohl ausschlaggebend für diese herausragende Lieferung. Die Milchqualität wurde oft von Armeeeingehöri- gen unangemeldet vor Ort überprüft. Sie führte nie zu einer Beanstandung.

Die Roh-Milchliefereungen gingen an den 1951 erbauten Milchhof in Sossenheim – einem Stadtteil von Frankfurt/M. – er war in damaliger Zeit die modernste Anlage dieser Art in Europa. Da er seinen Hauptsitz im Frankfurter Osthafen hatte, bezeichnete sich die Molkereigenossenschaft Osthafen, kurz „Moha“.

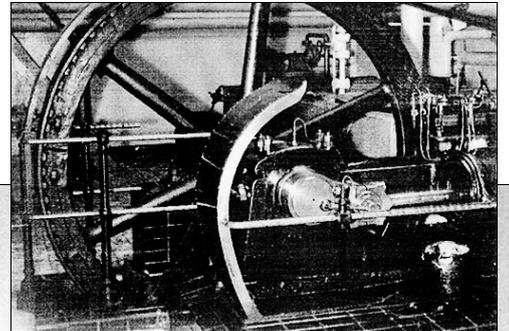
Die Roh-Milch gelangte

ren Wünsche ihrer Kundschaft einstellen. Neben der Butter wurde immer mehr nach weiteren Molkerei-Produkten wie Milchmixgetränken, Joghurt, Sahne sowie nach verschiedenen Quarksorten u.v.m. gefragt. Die überschüssige Magermilch, die nicht in der Molkerei verarbeitet werden konnte, wurde von den Milchbauern anteilmäßig zurückgenommen.

Die geforderten Kundenwünsche überstiegen oft die Leistungsfähigkeit so mancher

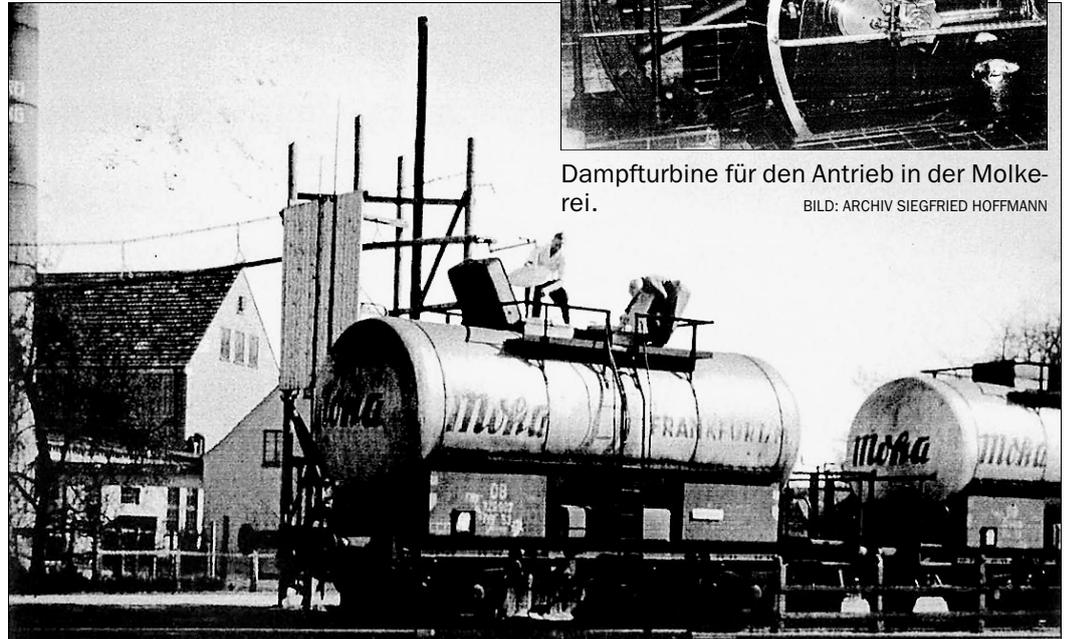
Milchfahrer tätig war. Die Milchlieferungen an die Moha wurden im November 1970 eingestellt.

Der frühere Rektor a.D. Jakob Backer hat in einer Aufzeichnung zu diesem Ereignis geschrieben: „Wir Wüstringer haben allen Grund, den Mitarbeitern der Molkerei Dank zu sagen für ihre jahrelange Arbeit. Vergessen sollten wir



Dampfturbine für den Antrieb in der Molkerei.

BILD: ARCHIV SIEGFRIED HOFFMANN



Milchkesselwagen Ttkmhs 53 der Moha (Molkereigenossenschaft Osthafen) Frankfurt/M. Der Wagen ist um 1952 von der Firma Waggonbau Graaff in Elze bei Hildesheim gebaut worden.

BILD: ARCHIV SIEGFRIED HOFFMANN

von unserer Molkerei über eine Nirosta-Leitung zum Bahnhof Wüstring. Sie floss dann in bereitstehende speziell wärmeisolierte Kesselwagen. Sie bestanden aus Kork und Kunstharzschaumstoff und waren 100 mm dick. Dadurch hielten sie eine Temperaturdifferenz von +2 Grad Celsius über 15 Stunden.

Die Kesselwagen trugen die Aufschrift Moha Frankfurt/M. Vom Bahnhof Wüstring – 4. Gleis – gelangten die Kesselwagen über Bremen nach Hannover und wurden dort an den D-Zug nach Frankfurt angehängt.

Neue Kundenwünsche

Frischmilch aus der Wüstringer Molkerei wurde per LKW an Oldenburger Milchgeschäfte geliefert, die sie dann an ihre Stammkunden weiterverkaufte. Die Molkerei selbst musste sich aber bald auf die besonde-

ren Molkerei im Oldenburger Land. So wurde ab 1965 eine Arbeitsteilung unter den Molkereien in Bezug ihrer Leistungsfähigkeit herbeigeführt. Durch diese Teilung kam es für die bisher selbständige Molkerei Wüstring schließlich zu einem Verschmelzungsvertrag mit der Molkereigenossenschaft Oldenburg. Der Stichtag dieses Vertrages war der 1. Januar 1970. Dieser Zusammenschluss mit Oldenburg – aus wirtschaftlichen Gründen – bedeutete das Aus der Molkerei Wüstring.

Stilllegung 1971

Bis November 1971 fuhr man noch die Milch zur Molkerei Wüstring, aber produziert wurde hier nur noch Butter und Käse. Einen Teil der Frischmilch verarbeitete man bereits in Oldenburg, so die Aussage von Hans Schütte, der bereits ab 1. Mai 1962 als

auch nicht die vielen Milchfahrer, die zunächst mit ihren Pferden und später mit Hilfe der Trecker bei Wind und Wetter frühmorgens die Milch zur Molkerei gefahren haben“.

Hans Behrens, Vorstandsvorsitzender der Molkereigenossenschaft Oldenburg, verkündete am 3. November 1971 die Stilllegung des Zweigwerkes in Wüstring zum 15. November 1971. Dadurch gingen Arbeitsplätze in Wüstring verloren. Viele Molkereifacharbeiter fanden in Oldenburg eine neue Anstellung. Die Milchanlieferung aus dem Bezirk Wüstring erfolgte nun per Sammeltankwagen. Dafür wurden 5 Tankwagen unterschiedlicher Größe eingesetzt.

Petra-Töpferei

Ab 1972 zog hier die „Petra-Töpferei“ in das leer stehende

FORTSETZUNG NÄCHSTE SEITE

FORTSETZUNG VON VORIGER SEITE

Molkerei-Gebäude ein. In den hinteren Räumen produzierten türkische Facharbeiter Gebrauchsgegenstände und Zierrat aus Ton. Geschäftsführer war Lutz Kiel, Inhaber eines Floristik-Geschäftes in Oldenburg. Die Keramik-Produktion wurde Ende 1978 eingestellt. Danach spezialisierte man sich auf die Herstellung von Kerzen. Ab August 1982 wurde auch dieser Herstellungszweig eingestellt. Bis

1983 gab es im nebenstehenden Gebäude des ehemaligen Geschäftsführers Karl Ebeling einen Schluss- oder Abverkauf von Keramik- und Kerzenbeständen.

1978 bezog die Firma Eierverwertung Tönjes e.G.m.H., Großhandel und Import, weitere leer stehende Räume im rückwärtigen Bereich der früheren Molkerei. Hier wurden bis 1982 angelieferte Eier sortiert und je nach Qualitätsmerkmalen mit einem entsprechenden Stempel ver-

sehen. Diese Räume wurden dann durch ein Feuer zerstört.

Abriss 1987

Im November 1983 erfolgte der Abriss des ausgebrannten hinteren Teils der Molkerei. Dabei sprengte man den in früheren Zeiten weithin sichtbaren Molkerei-Schornstein gleich mit weg. Im März 1987 erfolgte der Abriss des restlichen Molkereigebäudes. Damit verschwand ein Stück Wüstinger Geschichte für immer.

Literatur

Vertragsunterlagen der Lichtgenossenschaft Wüsting.

Aufzeichnungen und Bildmaterial aus dem Archiv Siegfried Hoffmann.

Vielen Dank für die freundliche Unterstützung an Harry Heinemann, Edith Buskohl und Heiko Nähring, Oldenburg.

Was ist los mit den Pilzen?

NATURKUNDE Die Pilzmücke liebt die Röhrlinge

VON GÜNTER BRÜNING

Was ist los mit den Pilzen? Diese Frage beschäftigte mich beim Putzen der ansehnlichen Beute. Steinpilze in großer Zahl und Pfifferlinge. Die Pfifferlinge fielen wie immer aus dem Rahmen, denn sie waren innen und außen sauber und frei von irgendwelchen Mitessern. Die Steinpilze aber genossen diesen Vorzug noch nie. Mehr oder weniger große Anteile des Sammelergebnisses waren in der Regel durch Madenbefall wertlos. Aber diesmal?

Mir fiel das Wunder dieses Ausflugs erst auf, als sich auf dem Rillenblech der Spüle etwas ereignete. Die Putzreste der Steinpilze, die ich gestern unter der Buche im Garten eines entfernten Nachbarn gesammelt hatte, standen noch neben dem Spülbecken. Das Wasser sumpte auf dem Herd. Da sah ich auf eben diesem Blech sich eine winzige Made, ein sehr zartes Wesen, erkennbar eigentlich nur an dem schwarzen Köpfchen vor einem dünnen weißen Leib, sich aufgeregt hin- und herwinden.

Die Pilzmücke

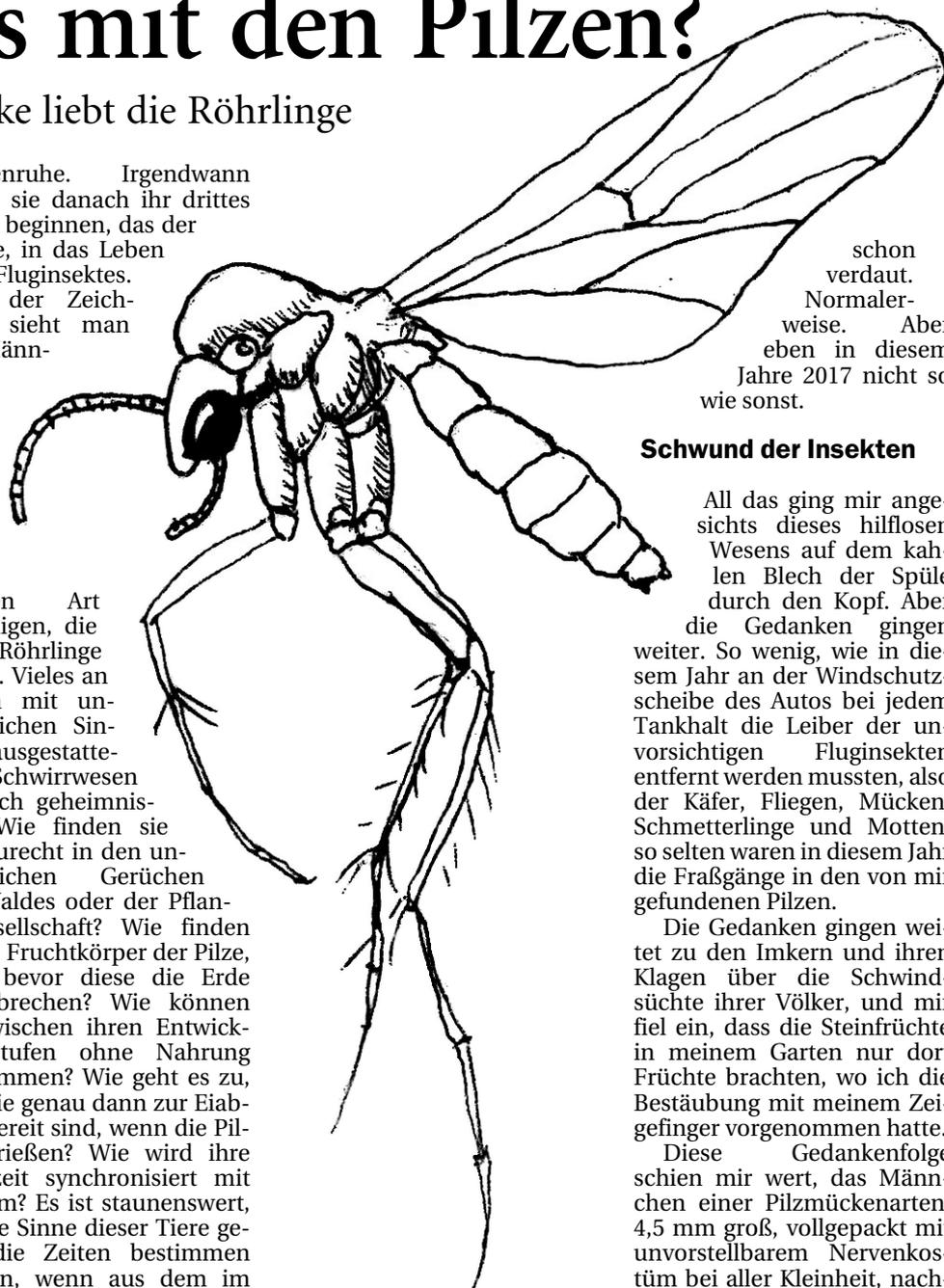
Es war wohl die Larve der von allen Pilzsammlern geschmähten Pilzmücke aus dem Umfeld der Familie der Botilophia, also derer, die unsere heißbegehrten Röhrlinge besiedeln, durchbohren und bis zur Ungenießbarkeit zerfressen. Sie war am Ende ihres Wachstums angelangt und wollte am Ende ihres Wachstums und ersten Lebens überwechseln in ihr nächstes Stadium, das der

Puppenruhe. Irgendwann würde sie danach ihr drittes Leben beginnen, das der Mücke, in das Leben eines Fluginsektes.

In der Zeichnung sieht man das Männchen einer

solchen Art derjenigen, die die Röhrlinge lieben. Vieles an diesen mit unglaublichen Sinnen ausgestatteten Schwirrwesen ist noch geheimnisvoll. Wie finden sie sich zurecht in den unglaublichen Gerüchen des Waldes oder der Pflanzengesellschaft? Wie finden sie die Fruchtkörper der Pilze, noch bevor diese die Erde durchbrechen? Wie können sie zwischen ihren Entwicklungsstufen ohne Nahrung auskommen? Wie geht es zu, dass sie genau dann zur Eiablage bereit sind, wenn die Pilze sprießen? Wie wird ihre Hochzeit synchronisiert mit alledem? Es ist staunenswert, wie die Sinne dieser Tiere genau die Zeiten bestimmen können, wenn aus dem im Erdreich verborgenen Pilzgeflecht (Mycelium) die Fruchtkörper – unsere ersehnten Leckerbissen – herauswachsen.

Wenn der Sammler sich glücklich niederbeugt zu der schönen Ernte, sind sie schon da und haben ihren Anteil



schon verdaut. Normalerweise. Aber eben in diesem Jahre 2017 nicht so wie sonst.

Schwund der Insekten

All das ging mir angesichts dieses hilflosen Wesens auf dem kahlen Blech der Spüle durch den Kopf. Aber die Gedanken gingen weiter. So wenig, wie in diesem Jahr an der Windschutzscheibe des Autos bei jedem Tankhalt die Leiber der unvorsichtigen Fluginsekten entfernt werden mussten, also der Käfer, Fliegen, Mücken, Schmetterlinge und Motten, so selten waren in diesem Jahr die Fraßgänge in den von mir gefundenen Pilzen.

Die Gedanken gingen weiter zu den Imkern und ihren Klagen über die Schwindsüchte ihrer Völker, und mir fiel ein, dass die Steinfrüchte in meinem Garten nur dort Früchte brachten, wo ich die Bestäubung mit meinem Zeigefinger vorgenommen hatte.

Diese Gedankenfolge schien mir wert, das Männchen einer Pilzmückenarten, 4,5 mm groß, vollgepackt mit unvorstellbarem Nervenköstüm bei aller Kleinheit, nachzuzeichnen. Am Ende dieses Berichtes greife ich zum Buch der Bücher und lese wie so oft Moses 1, 2,15: „Und Gott der Herr nahm den Menschen und setzte ihn in den Garten Eden, dass er ihn bebaute und bewahrte.“

♂ *Mycetophila lineola*, Körper 4,5 mm, Brüning 2017 nach Signy 1951 aus: Taschenlexikon zur Biologie der Insekten, Fischer, Stuttgart 1974.

BILD: GÜNTER BRÜNING