



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG

(Mertingen, 8. März 2012)

ZOTT-Auszubildende besuchen Käserei Reißler

Bei der Genuss-Molkerei ZOTT wird großer Wert auf eine fundiert und vor allem praxisnahe Ausbildung gelegt. Im Rahmen von Exkursionen haben die Auszubildenden die Gelegenheit, andere Betriebe kennen zu lernen und dort einen Blick hinter die Kulissen zu werfen, um ihr fachspezifisches sowie Allgemein-Wissen zu erweitern. Für einen Vormittag stand nun auf dem Stundenplan der Auszubildenden im Bereich Molke-reifachleute/Milchtechnologien das Thema „Traditionelles, handwerkliches Käsen mit Einblick in die manuellen Arbeitsabläufe einer kleinen Molkerei“.

Mit Vorfreude und vielen Fragen im Gepäck machten sich 13 angehende Milchtechnol-ogenInnen mit ihrem Ausbildungsleiter Richard Nisseler ins nahe Affaltern zur Käserei Reißler auf. Inhaber Stefan Kaiser verarbeitet mit seinen beiden Mitarbeitern täglich rund 5.000 l Milch aus der Region und fertigt daraus handwerklich und traditionell Weich- und Schnittkäse. Während der Betriebsbesichtigung waren die Besucher immer ganz nah dran am Geschehen und konnten live erleben, wie mit purer Muskelkraft Käse produziert wird. Beeindruckt waren die ZOTT-Auszubildenden auch von dem auf die Kleinkäserei abgestimmten HACCP-Konzept und den Qualitätskontrollen. Der Jungun-ternehmer und seine Mitarbeiter sind echte Allrounder, denn neben typischen Produk-tionsarbeiten helfen sie u.a. im Verkaufsladen aus. „Es sind gerade die Unterschiede zwischen unserer großen, international agierenden Molkerei und der regionalen Käserei Reißler, die das Interesse unserer Auszubildenden wecken und zum Nachfragen und Weiterdenken anregen. Und genau dieses Konzept verfolgen wir mit den ZOTT Exkursio-nen. Wir fördern die Neugier unserer Auszubildenden, damit sie über den berühmten „Tellerrand“ blicken“, erklärt Richard Nisseler. Beide Unternehmen eint jedoch der hohe Qualitätsanspruch, den sie an ihre Produkte stellen, und die Leidenschaft für das traditi-onelle, ursprüngliche Handwerk der Milchverarbeitung. Zum Abschluss des Tages stellte Stefan Kaiser den Rohbau des geplanten Molkereineubaus in Nordendorf vor und lud seine Gäste zu einem Folgebesuch dorthin ein – eine Einladung, die gerne angenommen wurde. Weitere ZOTT Exkursionen für die anderen Ausbildungsberufe sind in Planung.



Die Genuss-Molkerei

Bilder (Copyright ZOTT):



Im Rahmen einer ZOTT Exkursion stand für die angehenden Molkereifachleute/Milchtechnologen ein Besuch der Käseerei Reißler auf dem Programm. Mit großem Interesse verfolgten die ZOTT-Auszubildenden den Produktionsablauf.

Pressekontakt & Bildmaterial

Michaela Matthäus – Leiterin Unternehmenskommunikation
Zott GmbH & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen
Tel. +49 9078 801 106 | E-Mail: Michaela.Matthaeus@zott.de
Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de