



So fängt alles an: Das Euter einer Kuh von Bauer Werner Wagner, der die Molkerei Thalmässing beliefert.



„Am Kolbenhof“ heißt der kleine Ort, aus dem die Milch kommt.



Der Lastwagen von Goldmilch holt alle zwei Tage die Milch vom Bauernhof ab.



Die Silos vor der Molkerei, links für Zucker, rechts für Glucose.



Das Führungsteam der Molkerei (v. li.): Aufsichtsratschef Georg Hussendörfer, Betriebsleiter Peter Hiebl, Geschäftsführer Karl Kunz, Vorstandsvorsitzender Michael Rehm.



Das Herzstück der Molkerei: Hier werden die Zutaten des Produkts gemischt, erhitzt und homogenisiert.

Von Kühen & anderen Leckermäulern

Wie Eis und Milchshake von McDonald's entstehen: Die Milchwerke Ingolstadt-Thalmässing eG sind Hauptlieferant

Kühe sind Individualisten. Da ist die unergründliche Regina, die sich beim Fressen immer ein Maul voll Futter in hohem Bogen auf den Rücken wirft. „Warum sie das macht, weiß niemand“, sagt Landwirt Werner Wagner. Da ist die genießerische Helena, die sich gern und lange unter die große automatische Bürste stellt, kratzen lässt und dabei aussieht wie ein Auto in der Waschanlage. Und da ist die schüchterne Alma, die sich nur dann an die Wassertränke traut, wenn keine der anderen 41 Kühe in der Nähe ist.

Sie haben es schön auf dem Bauernhof in dem kleinen Ort „Am Kolbenhof“. Aus dem offenen Stall blicken sie über die sanfte Hügellandschaft bei Thalmässing, 40 Kilometer nördlich von Ingolstadt. Wenn es im Sommer sehr heiß ist, nieselt feiner Wassernebel auf sie herab.

Bei aller Individualität haben sie eines gemeinsam: sie naschen gern. Wagner schüttet jeder Kuh eine Handvoll Mais-

mehl auf den Boden, da recken sie ihre Köpfe durch die Gitterstäbe und schlecken es auf. „Das mögen sie sogar noch, wenn sie schon pappsatt sind“, sagt der Landwirt. „Für die ist das wie für uns Schokolade.“ Man könnte auch sagen: wie Speiseeis.

Der Vergleich drängt sich auf, wenn man weiß, wo der Rohstoff von Regina, Helena und Alma landet: Irgendjemand wird ihn in den nächsten drei Monaten in einem der 1.286 deutschen McDonald's-Restaurants als Eis oder Milchshake zu sich nehmen. Denn Bauer Wagner liefert jedes Jahr rund 300.000 Liter Milch an die Milchwerke Ingolstadt-Thalmässing eG („Goldmilch“), und die haben sich in ihrer Thalmässinger Außenstelle auf einen Kunden spezialisiert: McDonald's.

In ihrer Ingolstädter Molkerei stellt die Genossenschaft Sahnepulver her, das als Grundprodukt für Schokolade dient. Sie beliefert damit große Hersteller wie Nestlé.

Zwei große Silos dominieren die Thalmässinger Molkerei, die im Jahr 2004 für 5 Millionen Euro komplett erneuert wurde. In das größere linke Silo passen 75 Tonnen Zucker, in das kleinere rechte 50 Tonnen Glucose, das ist Traubenzucker, der aus Weizenstärke gewonnen wird.

„Wir haben McDonald's Mitte der 70er Jahre als Kunden gewonnen“, sagt Geschäftsführer Karl Kunz. Sein Vorgänger Heinz Hamberger bahnte das Geschäft an. Es war damals schwere Arbeit, bis die Molkerei den strengen Qualitätskriterien von McDonald's genüge. „Doch im Laufe der Jahrzehnte hat sich eine fruchtbare und stabile Lieferbeziehung entwickelt“, sagt Kunz.

20 Millionen Liter des Grundstoffs für Eis und Milchshake liefert die Molkerei, in der 20 Leute arbeiten, jedes Jahr an McDonald's. Das entspricht dem Inhalt von zehn Schwimmbecken mit 50 Metern Länge, 20 Metern Breite und zwei



Das fertige Produkt wird in Zehn-Liter-Beutel verpackt.



Die Lastwagen des Logistikunternehmens WLS transportieren die Beutel ins Distributionszentrum nach Günzburg.



Karsten Ecker, Leiter des Distributionszentrums, vor den Kartons.



Vom Distributionszentrum aus geht es in die McDonald's-Filiale.



Die Eismaschine kühlt das Grundprodukt und führt ihm Luft zu – heraus kommt Eis oder Milchshake.



So hört alles auf: Ein Mädchen lässt sich das fertige Eis schmecken. „Am liebsten mag ich Schoko“, sagt sie.

Metern Tiefe. Das Herz der Molkerei schlägt in einem Raum voller silberglänzender Rohre und Maschinen. Eine davon mischt die Zutaten zusammen: Milch, etwa 10 Prozent Zucker, Glucose, Molkenpulver und Stabilisator.

Eine andere Maschine erhitzt die Masse auf 140 Grad, um das Produkt rund drei Monate haltbar zu machen. Danach kühlt es stufenweise wieder ab. Eine weitere Maschine sorgt für die Homogenisierung: Sie setzt die einzelnen Bestandteile unter Druck, sodass sie sich miteinander verbinden. Über Rohre fließt die Masse in den Abfüllraum, wo sie in Zehn-Liter-Beutel gefüllt wird und erstmals fertig zu besichtigen ist: Sie ist leicht gelblich, etwas dicker als Milch und ähnelt Kondensmilch.

15.000 Zehn-Liter-Beutel kann die Anlage am Tag abfüllen. Jeweils zwei davon kommen in einen Pappkarton, der in unterschiedlicher Farbe beschriftet ist: rot für Eis, blau für Milchshakes. Auf eine Palette passen 32 Kartons.

Bevor die Kartons rausgehen, heißt es abwarten. „Unser Labor untersucht jede Produktionslinie auf Keime, indem es Proben auf einem Nährboden erwärmt“, sagt Kunz. Nach vier Tagen lasse sich sagen, ob das Produkt steril ist. „Zeigen

sich Auffälligkeiten, was äußerst selten vorkommt, können wir das bis zum Bauern zurückverfolgen und die Ursache ergründen.“

Die Paletten holt das Logistikunternehmen WLS ab, das exklusiv für McDonald's arbeitet. Seine insgesamt 150 Lastwagen mit Anhänger, auf denen überdimensioniert Big-Mac und Pommes Frites abgebildet sind, sieht man häufig auch auf Bayerns Straßen. Von Thalmässing aus geht es nach Günzburg in eines der sechs deutschen WLS-Distributionszentren. Es ist für den gesamten bayerischen Raum zuständig.

„Wir liefern an die 218 Restaurants im Freistaat rund 2.000 Artikel – alles außer Tische, Stühle und Kücheneinrichtung“, sagt Karsten Ecker, der Leiter des Zentrums. Er führt durch Räume, die so groß wie Fabrikhallen und in drei Klimazonen aufgeteilt sind: Bei 5 bis 25 Grad werden Getränke oder Verpackungen gelagert, bei 1 bis 3 Grad Frischprodukte wie Salat und Käse – oder die Kartons aus Thalmässing mit der roten oder blauen Aufschrift. Und schließlich gibt es einen riesigen Tiefkühlraum, in dem bei minus 24 Grad Fisch oder Fleisch gefroren werden. Die Männer arbeiten darin mit dicken Mänteln,

Handschuhen und Fellmützen. „Man kann sich hier im Hochsommer gut abkühlen“, scherzt ein Arbeiter, der im Gabelstapler vorbeifährt.

Tag und Nacht beladen die 120 Beschäftigten des Distributionszentrums die Lastwagen, die in alle Ecken Bayerns ausschwärmen. Der kürzeste Fahrweg führt zur Günzburger Filiale.

Dort steht die Eismaschine, die aus dem Thalmässinger Grundprodukt Eis und Milchshakes macht. Zunächst schütet ein Angestellter den Inhalt des Beutels oben in die Eismaschine, Eis und Shake jeweils getrennt. In den Behältern sorgt eine Art Quirl dafür, dass die Masse abkühlt und cremig wird. Vorne an der Maschine gibt es zwei Hebel, einen für Eis, einen für Milchshakes.

Der Kunde kann zwischen mehreren Geschmacksrichtungen wählen: Beim Shake gibt es Vanille, Erdbeer, Schoko und zurzeit Kirsch, beim Eis Schoko und Karamell und die Spezialitäten Kitkat und mm's. McDonald's scheint herausgefunden zu haben, dass nicht nur Kühe Individualisten sind. „Am liebsten mag ich Schoko“, sagt ein 20-jähriges Mädchen, das in der Günzburger Filiale das Produkt der Molkereigenossenschaft seiner Bestimmung zuführt. hf ◀