Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 9

Rubrik: Produkte-Information

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 23.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Besichtigung der Intermilch AG, Ostermundigen

Lo./Kürzlich hatten die Hellgrünen Verbände von Bern die Gelegenheit den Betrieb der Firma Intermilch AG in Ostermundigen zu besichtigen. Zu ihrem Fabrikationsbereich gehören vor allem Milchprodukte und Milchspezialitäten, die Glaceherstellung, der Käsehandel sowie der Verkauf von Tiefkühlprodukten. Im nachfolgenden Bericht wird uns allerlei Wissenswertes über die Milch vermittelt.

Ein modernes Unternehmen

Bis Ende 1987 trug die erwähnte Firma den Namen «Verbandsmolkerei Region Bern AG». Die Umbenennung erfolgte dann auf den 1. 1. 1988, weil die Firma nach aussen moderner in Erscheinung treten will. Sie übten eigentlich auch keine Verbandstätigkeit aus, wie dies aus dem ehemaligen Namen «Verbandsmolkerei» zu verstehen wäre. Weiter erweckte die alte Firmenbezeichnung den Eindruck, dass die Firma keine Steuern bezahlen würde, sondern vielmehr Subventionen erhalten werde. Mit der heutigen neuen Bezeichnung «Intermilch AG» wollen sie der Öffentlichkeit zeigen, dass sie ein modernes, eigenständiges und zukunftgerichtetes Unternehmen sind.

Bis zum Jahr 1974 befand sich die Verbandsmolkerei an der Laupenstrasse in Bern. Nachdem der Platz nicht mehr ausreichte, erfolgte in diesem Jahr der Umzug nach Ostermundigen. Bereits zu Beginn der 80er Jahre drängte sich eine Erweiterung auf. In einer ersten Ausbauetappe wurde ein Teil des Tiefkühllagers der Pierrot-Friola Mitte 1986 erstellt. Als zweite Ausbauetappe erfolgt ein weiterer Bau mit automatischem Hochregallager für die Milchprodukte-Spedition und Lagerung, der anfangs 1990 in Betrieb genommen wird.

Der Zweck und die Aufgaben der Intermilch AG besteht darin, die Konsummilchversorgung in der Agglomeration Bern sicherzustellen und jede andere der Milch- und Ernährungswirtschaft dienende Tätigkeit auzuüben. Die Intermilch ist eine Aktiengesellschaft mit einem Aktienkapital von 25 Mio. Franken. Der Milchverband Bern ist daran mit 77% beteiligt und die COOP Schweiz in Basel mit 23%. In Bern werden jährlich rund 100 Mio. Kilogramm Milch angenommen und verarbeitet, das ergibt eine tägliche Verarbeitung von ca. 250'000 bis 300'000 Liter pro Tag.

Der Weg der Milch

Über eine Milchsammelstelle kommt die Milch der umliegenden Bauernbetriebe im Umkreis von ca. 50 Kilometer zusammen. Damit die Qualität immer den Anforderungen entspricht werden sporadisch Milchproben entnommen und im eigenen Laboratorium untersucht. Die in der Milchsammelstelle auf 4 Grad Celsius gekühlte Milch wird mit grossen Tanklastwagen zur Weiterverarbeitung nach Ostermundigen geliefert. Diese Anlieferungen machen rund 90% aus, die restlichen 10% werden durch Bauern in der näheren Umgebung direkt in Kannen angeliefert. In der Intermilch AG wird die Milch mit modernsten Anlagen zu verschiedenen Milchsorten und Milchprodukten wie Rahm, Joghurt, Quark, Rahmglace, Weich- und Halbhartkäse weiterverarbeitet. In gekühlten Lastwagen gelangen die verschiedenen Produkte in die Lebensmittelgeschäfte der Region. Hier kann der Konsument aus einer Vielzahl bekömmlicher Milchprodukte seine Auswahl treffen. Und der Detaillist setzt alles daran, dass immer nur frische Produkte angeboten werden.

Die Intermilch AG verkauft und vertreibt jährlich für ca. 285 Mio. Franken Milchprodukte. Für die Intermilch AG und die Pierrot-Friola ist täglich eine Transportflotte von 60 Lastwagen, 20 Lieferwagen und 20 Anhänger unterwegs. Im Hauptbetrieb in Ostermundigen arbeiten zurzeit rund 450 Personen, und in den Aussenbetrieben, Depots und Detailgeschäften noch weitere 100 Personen.

Zu Past- und UHT/UP-Milch (Vollmilch, Milchdrink, Magermilch) werden pro Jahr 40 Mio. Kilogramm; zu Milch- und Rahmspezialitäten (Quark, Joghurt, Kaffeerahm, Glace, Milchmischgetränke) 25 Mio. Kilogramm; zu Magermilch (Industriemilch) 22 Mio. Kilogramm; offene Konsummilch 2 Mio. und Konsumrahm 7 Mio. Kilogramm verarbeitet.

Vielfalt der Milchprodukte

Milch ist ein Grundnahrungsmittel, das zu verschiedensten Produkten weiterverarbeitet werden kann. Die wesentlichen Nährstoffe bleiben in allen Milchprodukten erhalten, auch wenn ganz unterschiedliche Fabrikationsverfahren angewandt werden. Die vom Bundesrat erlassene «Lebensmittelverordnung» enthält sehr detaillierte Vorschriften über die verschiedenen Milchprodukte, deren Zusammensetzung und Behandlung.

Bei der molkereimässigen Milchbehandlung werden vor allem die technischen Verfahren *pasteurisieren, uperisieren* und *homogenisieren* angewendet. Damit ist bereits angedeutet, dass es Milch in verschiedenen Arten gibt. Der Markt unterscheidet heute generell zwischen 6 Sorten Milch, nämlich

Rohmilch
pasteurisierte Vollmilch **pasteurisierter Milchdrink**
UHT/UP-Vollmilch **UHT/UP-Milchdrink** **UHT/UP-Magermilch**

Rohmilch

Man nennt sie auch die offen ausgeschenkte Milch. Rohmilch ist unbehandelt; ein Aufkochen der Milch vor dem Gebrauch ist daher empfehlenswert. Zum kalt Geniessen muss die Rohmilch vorher auf mindestens 75 Grad Celsius erhitzt werden. Im Haushalt bleibt Rohmilch gekühlt und vor Licht geschützt nur 2 Tage frisch.

Pasteurisierte Milchsorten

Bei der Pasteurisation wird die rohe Milch während kurzer Zeit auf 70–90 Grad Celsius erhitzt und sofort abgekühlt. Die Milch wird dadurch keimarm und trinkfertig. Pastmilch kann somit ohne vorheriges Aufkochen konsumiert werden. Bei dieser Behandlung treten praktisch keine Veränderungen der ursprünglichen Milcheigenschaften ein.

Pasteurisierte Vollmilch

Vollmilch enthält – wie der Name sagt – den vollen Milchfettgehalt von ca. 3,7 g pro dl.

Pasteurisierter Milchdrink

Milchdrink ist teilweise entrahmte Milch d.h. der Milchfettgehalt wird auf 2,8 g pro dl standardisiert. Aus diesem Grund spricht man von der «Milch für Linienbewusste».

UHT- oder uperisierte Milchsorten

UHT heisst Ultra-Hoch-Temperatur. Diese Milch wird also in speziellen Apparaturen während einiger Sekunden auf 130–150 Grad Celsius erhitzt, danach sofort abgekühlt. Die Milch wird dadurch keimfrei und trinkfertig. UHT/UP-Milch kann somit ohne vorheriges Aufkochen konsumiert werden. Nach dieser Behandlung kommt die Milch in sterile und lichtundurchlässige Packungen und bleibt darin auch ungekühlt bis zu 3 Monaten haltbar. Wird die Packung geöffnet, so ist UHT/UP-Milch kurzfristig zu konsumieren.

UHT/UP-Vollmilch

Das ist Milch, deren natürlicher Fettgehalt von im Mittel 3,7% unverändert belassen worden ist.

UHT/UP-Milchdrink

Das ist teilweise entrahmte Vollmilch, der jedoch ein Teil des Milchfettes entzogen wurde. Sie muss aber einen Milchfettanteil von mindestens 2,7% g pro 100 Gramm aufweisen.

UHT/UP-Magermilch

Dies ist entrahmte Milch mit einem Milchfettgehalt von maximal 0,5%. Daneben enthält sie aber alle andern Nährstoffe der Milch vollumfänglich. Diätetisch gesehen ist Magermilch mit nur 36 kcal (151 Joule) pro dl ein sehr wertvolles Nahrungsmittel und findet deshalb in der Diät- und Schonkost Verwendung.

Was heisst homogenisiert?

Past- und UHT/UP-Milch werden homogenisiert. Bei diesem Verfahren werden die Fettkügelchen in der Milch mechanisch zerkleinert. Somit wird der Rahm gleichmässig verteilt und steigt nicht mehr an die Oberfläche, d.h. die Milch rahmt nicht mehr auf.

Zusammensetzung der Milch

In der Milch sind über 90 verschiedene Bestandteile vorhanden. Was die Milch für unsere Ernährung besonders wertvoll macht, ist die natürliche Ausgewogenheit all dieser verschiedenen Nährstoffe, die der menschliche Körper braucht.

In 100 g Milch sind im Mittel enthalten:

3,2 g Eiweiss (Protein)

Milcheiweiss ist biologisch hochwertig, es enthält die wesentlichen Aminosäuren in genügender Menge.

4,9 g Milchzucker (Lactose)

Das in der Milch enthaltene Kohlehydrat Milchzucker (Lactose) besteht aus Glucose (Traubenzucker) und Galactose. Milchzucker wirkt günstig auf die Entwicklung der Darmbakterien.

3,7 g Milchfett

Der Schmelzpunkt des Milchfettes liegt bei 28–32 Grad Celsius, wird also bei Körpertemperatur flüssig und ist deshalb leicht verdaulich. Milchfett enthält die Vitamine A und D.

0,8 g Vitamine, Mineralsalze, Spurenelemente

Milch ist unser Hauptlieferant von *Calcium* und *Phosphor.* Beide sind unentbehrlich für gesunde Zähne und einen guten Knochenbau.

Ferner enthält die Milch reichlich *Kalium* und *Magnesium.*

Der Vitamingehalt der Milch ist hoch und ausgewogen; vor allem vertreten sind die Vitamine A, B-Komplex, D und E.

87,4 g Wasser

Nährwert

1 dl Milch enthält 280 kJoule (67 kcal).

Übrigens:

½ Liter Vollmilch deckt pro Tag . . .

¼ des Bedarfs an Eiweiss
¼ des Bedarfs an Fett
½ des Bedarfs an Calcium
½ des Bedarfs an Phosphor

Einkauf und Lagerung

Durch die Abteilung Einkauf werden unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und produktionstechnischen Gegebenheiten die notwendigen Roh- und Verpackungsmaterialien beschafft. Es wird darauf geachtet, dass stets nur einwandfreie Qualität zur Verfügung steht. Dabei werden die mit der Bahn oder per Camion angelieferten Materialien kontrolliert und eingelagert. Gewisse Produkte müssen gekühlt oder in klimatisierten Räumen gelagert werden.

Einwandfreie Qualität der Milchprodukte erfordert im weiteren, dass sie ständig überprüft und kontrolliert werden. Die Intermilch AG hat dafür ein gut eingerichtetes, leistungsfähiges Laboratorium. Die Schwerpunkte der Labortätigkeit liegen vor allem in der Kontrolle von Rohstoffen, Halbfabrikaten und der Endprodukte, denn wir haben gesehen, dass Milch tatsächlich etwas ganz Besonderes ist. Wen wundert es da, dass Milchtrinken immer mehr in Mode kommt. Nicht nur zuhause. Nein, in der Schul- und Arbeitspause, im Schwimmbad, im Restaurant, kurz, immer und überall wird Milch getrunken.

Milchtrinken ist heute «in», ja Milchtrinken macht Spass!

Sie lesen im nächsten ‹Der Fourier›

Im Oktober publizieren wir die Übersicht der Schulen und Kurse der Versorgungstruppen und des Munitionsdienstes im Jahre 1989.

Sie können auch einige Erfahrungen des Kurskommandanten mit dem neuen «Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)» und die Ausbildungsprogramme für die Kurse 1991 und 1992 lesen.

Vom 29. 10. – 2. 11. 88 findet in Lausanne die zweite GASTRONOMIA statt. Vielleicht wird ein schon lange geplanter Ausflug in die Romandie Wirklichkeit und der Besuch dieses Pendants zu der in Basel stattfindenden IGEHO gehört zum Programm. Gastgewerbe und Hotellerie sind die hauptsächlichsten Themen dieser Ausstellung.