

Hüttenthaler Molkerei erweitert Eismanufaktur

Die Nachfrage der Kunden ist groß, daher expandieren die Inhaber mit einer neuen Produktionsstätte / Inzwischen 14 Eissorten im Angebot

Von Dieter Berlieb

HÜTTENTHAL. Schon von Weitem fällt die neue, in hellblau gehaltene Produktionsstätte für das Hüttenthaler Eis auf. Die Molkerei in dem Mossautaler Ortsteil, die seit dem letzten Jahr auch Eismanufaktur ist, hat diese nun zur Herstellung des süßen Qualitätsprodukts in Betrieb genommen.

Nach dem die Idee eines Speiseeises aus der Odenwälder Milch geboren wurde, war zunächst nur der Verkauf im eigenen Molke-reilädchen geplant. Nach dem Verkaufsstart war die Resonanz aber gleich so gut, dass auch Anfragen von Kunden des Milchverarbeiters kamen, etwa von Supermärkten oder Direktvermarktern, die ihr Sortiment dahingehend erweitern wollten und mittlerweile vereinzelt auch schon beliefert werden.

Klare Trennung von der Käseerei

„Es war relativ schnell klar, dass die bestehenden Räumlichkeiten für die Produktion nicht optimal waren“, erläutert Julius Kohlhage. Neben den fehlenden Tiefkühlkapazitäten sei auch eine klare Trennung von der Käseerei vonnöten gewesen. Diese wurde mit der Neuerung nun vollzogen. Aufgegeben wurde die nachmittägliche Arbeit mit den Eismaschinen in der Kä-

seproduktionsräumen, die mit erheblichem Vorbereitungs- und Reinigungsaufwand verbunden war.

Bevor die Planung vorangeschritten war, hatte sich Kohlhage mit seiner Frau Annalena Anregungen für die Abläufe bei ähnlichen Betrieben der Eisbranche geholt. Die beiden hatten sich danach gegen einen Anbau und für eine Containerbauweise entschieden, da sie dabei die beste Möglichkeit sahen, das gewünschte umzusetzen. Außerdem konnten sie das gesamte Projekt dadurch im Laufe dieses Jahres verwirklichen und nach einer Planungsphase im ersten Quartal die Container bestellen, die dann bereits Anfang August geliefert wurden.

„Wir wollten kein Provisorium, sondern eine Lösung, die von allen Abläufen her gut passt und ganz auf unser Eis abgestimmt ist, so Kohlhage weiter. Zudem würde auch die Arbeit in der restlichen Molkerei nicht gestört, was ihm und seiner Frau wichtig gewesen sei. Die neue Produktionsstätte soll nun außen noch mit einem Logo versehen werden, damit es für die Kunden noch sichtbarer wird. Diese können jetzt schon durch eine große Glasfront in die Räume schauen und die Prozesse verfolgen.

Ebenso haben die Mitarbeiter, deren Kapazität später noch aufgestockt werden soll, einen lichtdurchfluteten



Annalena und Julius Kohlhage halten ein Tablett mit Vanilleeis. Das Eis wird in der neu errichteten Eismanufaktur mit Blick auf das Molkereigelände produziert.
Foto: Dieter Berlieb

Arbeitsplatz und einen kompletten Überblick über das Geschehen auf dem Betriebsgelände. Die Maschinen, die in den Containern ihren Platz fanden, hatte das Ehepaar bereits zuvor angeschafft und auf die Neuausrichtung abgestimmt.

Durch die Fertigbauweise

nach den Wünschen der Kohlhages konnten die Milchfachleute bereits 14 Tage nach der Anlieferung mit dem Produktionsprozess beginnen. Sie seien nun für die nächste Saison gut aufgestellt und könnten dann auch endlich die geplante Vertriebsstrategie umsetzen. Neben dem Vertrieb

müssen sie auch an die Logistik denken, die momentan bereits durch die anderen Produkte des Betriebes ausgelastet ist. „Unsere Fahrzeuge sind momentan bis etwa 15 Uhr im Einsatz und könnten danach für den Eistransport genutzt werden“, sagt Annalena Kohlhage, entsprechende

Isolierboxen würden zudem die Haltbarkeit des Eises sicherstellen.

Das Eissortiment umfasst mittlerweile 14 Sorten und wird saisonal angepasst, im Sommer seien eher Erdbeere oder Zitrone gefragt, im Winter passten auch Geschmacksrichtungen wie gebrannte

Mandeln oder Spekulatius. „Dass unser Eis so gut ankommt und einfach jedem schmeckt, liegt vor allem an den hochwertigen Rohstoffen“, betont Julius Kohlhage, der dabei neben Odenwälder Milch und Sahne auch an frische Früchte, Bourbon-Vanille oder beste Schokolade denkt. Diese Spitzenqualität sei durchaus nicht überall üblich und werde von den Kunden herausgeschmeckt, was zahlreiche Rückmeldungen belegten.

Die Eisproduktion wird auf den 70 Quadratmetern mit Hygieneschleuse, Lager, Kühl- und Tiefkühlräumen durchgeführt und dabei ein sogenannter Eismix produziert, pasteurisiert und abgekühlt. Wenn sich die Zutaten nach 24 bis 48 Stunden zu einem homogenen Produkt verbunden haben, werden die Becher in einer speziellen Anlage abgefüllt, versiegelt und schockgefrostet, um später im Tiefkühlhaus endgültig durchzufrieren.

Schließlich sind Annalena und Julius Kohlhage auch noch stolz darauf, dass die Lieferung der neuen Container genau auf den 1. August gefallen ist, jener Tag, an dem sie die Molkerei von Annalena Kohlhages Eltern übernommen haben. Nach der Betriebsübergabe an die junge Generation stehen Britta und Kurt Kohlhage den neuen Eigentümern im Geschäft aber noch weiterhin zur Seite.