

## **Erste Genossenschaftsmolkerei 1889**

### **Heute ist die Müritz Milch ein hochmodernes Unternehmen**

Am 28. März 1889 erfolgte die Gründung einer Genossenschaftsmolkerei; Vorstandsmitglieder sind die Pächter Hoppenrat aus Neu Schlön, Rosenow aus Falkenhagen sowie Rittergutsbesitzer Lemcke aus Groß Dratow. Nach erfolgtem Eintrag in das Genossenschaftsregister nahm am 10. Oktober 1889 diese Molkerei in der Nähe des Warener Bahnhofs ihren Betrieb auf, um die Bevölkerung mit Milch, Butter, Quark und Sahne durch Molkerei eigene Milchverkaufswagen zu versorgen. 1890 wurden 2 282 413 kg Rohmilch verarbeitet, 1900 bereits 6 016 531 kg. Unter dem bekannten Namen „Naschkatze“ kam es 1913 zu einer weiteren Firmengründung, Dauermilcherzeugnisse herzustellen. Bereits 1922 versorgt die Molkerei Waren GmbH Milchkonservenfabrik mit rund 30 Arbeitskräften die Stadt mit Milch und Butter. Nach 1948 erfolgt die Zusammenlegung der Molkereigenossenschaft Waren mit den Betriebsteilen Feldberg und Blankensee zum VEB Naschkatze. Zum Produktionssortiment der „Naschkatze“ gehören unter anderem Trinkvollmilch, Kondensmilch, Butter, Trockenmagermilch, Fett- und Magerkäse, Speisequark, Käsein, Speiseeis und Magermilch. Wegen geringer Milchanlieferungsmengen kann die Kapazität nur zu 25 Prozent ausgelastet werden.

Am 18. November 1975 findet die Grundsteinlegung für den VEB Müritz-Milchhof im heutigen Gewerbegebiet Waren/West statt. Am 1. Januar 1980 erfolgt der Zusammenschluss mit der Molkerei Naschkatze sowie mit den Molkereigenossenschaften in Röbel, Teterow und Malchow zum VEB Müritz-Milchhof. Im Jahr 1981 versorgen 67 Lieferanten die Molkerei mit 98,6 Millionen kg Milch. Ende der 80-er Jahre arbeiten hier 230 Mitarbeiter und das Unternehmen ist zugleich zentrale Lehrlingsausbildungsstätte des Kombines mit 60 bis 70 Lehrlingen in Waren. Erste Kontakte zur Molkereizentrale Oldenburg-Osnabrück-Ostfriesland e.G. der Botterbloom Milch + Eiscrem e.G. Stückhausen gab es 1990. Zur Änderung des Produktionsprogrammes kam es zwischen 1992-1993 zum Frischproduktbetrieb. Die Nordmilch e.G. Bremen übernahm 1999 die Müritz-Milch und führte sie unter dem gleichen Namen Müritz-Milch GmbH weiter. Umfangreiche Sanierungen und Rekonstruktionen erfolgen genauso wie Erneuerungen der Bearbeitungs- und Abfülltechnik. Rund Beschäftigte produzieren im Jahr 2000 Frischmilch, H-Milch und –Kakao, H-Sahne, Milchmischgetränke, Desserts, Butter, Buttermilch und anderes. Der Vertrieb der Waren erfolgt über die Marken Oldenburger und Müritz-Milch. Am 1. Mai 2002 kommt es zur Einstellung der Butterherstellung und es beginnt die Käseproduktion. Zur Einführung des regionalen Käses Milram –Müritzer kommt es 2007. Zum 1. Februar 2008 wird Holger Lüers zum Geschäftsführer berufen und hält nach wie vor die Fäden fest in der Hand. Seit 2009 wird in der Müritz Milch im Schichtbetrieb gearbeitet, um die täglich hier eintreffenden rund 1 Million Liter Milch zu verarbeiten. Weitere Investitionen und moderne Technik nahmen Einzug.

Heute präsentiert sich die Müritz Milch mit modernsten Anlagen. Täglich werden rund 100 Tonnen Käse produziert und dieser ist nicht nur regional nachgefragt. Die in der Käseproduktion anfallende Molke wird heute in Altentreptow entsprechend weiter verarbeitet. Exportiert wird der Käse von der Müritz bis nach Portugal und Zypern genauso wie nach Übersee. Über viele Jahrzehnte entwickelte sich so aus der Molkereigenossenschaft eine hochmoderne Käseproduktion, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist – der Käse aus der Müritz schmeckt nicht nur den Einheimischen gut.

Mit Blick auf das Stadtjubiläum können sich die Besucher des historischen Umzugs freuen. Die Müritz Milch wird die Gründung der Molkereigenossenschaft 1889 präsentieren.