



Der offen gestaltete Tiefhof bringt Licht ins Dunkel.
Man ist im Kellergeschoss und trotzdem am Tageslicht

Fotos: Sterk

LAZBW-Wangen rund- und erneuert, am 100. Geburtstag

Nach 21 Monaten Bauzeit werden Um- und Neubauten eingeweiht

Der 100. Geburtstag fällt beim Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg, Milchwirtschaft Wangen im Allgäu, nicht ganz zufällig, zusammen mit der Einweihung von modernisiertem Laborgebäude und erweiterter Lehrmolkerei. Grund genug für die dmz sich mit dem Direktor des LAZBW mit Sitz in Aulendorf Franz Schweizer und seinem Stellvertreter, der den Standort Wangen leitet, Dr. Erwin Kitzelmann über die Investition sowie Aus- und Weiterbildungsfragen zu unterhalten.

dmz: Herr Schweizer am 24. November feiert das LAZBW – Milchwirtschaft Wangen, in Anwesenheit des Ministers für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Alexander Bonde, einerseits seinen 100-jährigen Geburtstag und gleichzeitig die Inbetriebnahme einer

bedeutenden Investition in Schule und Institut. Was muss man sich unter LAZBW vorstellen und wie ist die Einrichtung in Wangen, die den Ehemaligen als „Moschu“ bekannt ist, darin eingebunden?

Direktor Franz Schweizer: Das Kürzel LAZBW heißt nichts anderes

als Landwirtschaftliches Zentrum für Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft, Wild und Fischerei Baden-Württemberg. Bei diesem doch etwas anstrengenden Namen ist der Einsatz des Kürzels schon sinnvoll. Der Name soll die wesentlichen Inhalte der Aufgaben einer Einrich-

tung wiedergeben. Eine Besonderheit des LAZBW ist, dass wir gerade im Bereich Milchwirtschaft, wie man so schön neudeutsch sagt, ein „Vollsortimenter“ sind. Wir bearbeiten und bedienen die vollständige Produktionskette, eng angelehnt an die Philosophie des „Food-chain-Management“ in der modernen Lebensmittelsicherheit. Der Grünlandbereich über die Futterbereitstellung für das Milchvieh, die Rinderhaltung, Milchgewinnung und Milchhygiene, eben alle Themen rund um die Kuh, sind die Aufgaben am Standort Aulendorf. Daran schließt sich nahtlos der Aufgabenbereich in Wangen an, nämlich die Begleitung der Be- und Weiterverarbeitung des Rohstoffes Milch zu qualitativ hochwertigen und für den Verbraucher sicheren Molkereiprodukten. Organisatorisch haben wir in Wangen drei Fachbereiche, die sich eng an den früheren Arbeitsfeldern orientieren. Zum einen gibt es den Bereich milchwirtschaftliche Chemie, eine zweite große Abteilung ist die milchwirtschaftliche Hygiene und Mikrobiologie und die dritte Organisationseinheit ist der Klassiker, die Fachschule für das Molkereiwesen in der das gesamte Spektrum der milchwirtschaftlichen Aus-, Fort- und Weiterbildung zusammengefasst ist. Im Übrigen bieten wir diese Aus- und Weiterbildungskompetenz in vergleichbarer Weise an unserem Standort Aulendorf für das Landwirtschaftliche Bildungswesen an.

dmz: Die Investition die es am 24. November einzuweihen gilt, bezieht sich auf alle Fachbereiche oder nur auf die Fachschule für das Molkereiwesen?

Schweizer: Wir haben hier in Wangen in zwei Bereichen investiert. Zum einen in die Lehrmolkerei und zum anderen, eine ebenfalls sehr wichtige Maßnahme, die Modernisierung der Laborbereiche. Beide Maßnahmen waren wichtige Schritte um die Zukunftsfähigkeit für den Standort Wangen sicherzustellen.

dmz: Ein tolles Technikum, heimelige Bistrobereiche für die Menschen, schön modernisierte Laborräume und ansprechende Außenanlagen. Wie



Direktor Franz Schweizer:
„Die Investition stellt die nachhaltige Zukunftsfähigkeit für den Standort sicher“.

viel Geld hat der Bauherr in die Hand genommen?

Schweizer: Der Bauherr sind ja nicht wir selbst sondern das Land Baden-Württemberg in Gestalt des Landesbetriebs Vermögen und Bau, Amt Ravensburg. Investiert wurden 5,24 Millionen Euro. Unterstützt wurde diese Maßnahme auch durch verschiedene Förderprogramme zur Ankerbelung der Konjunktur in den Jahren 2009 bis 2011.

dmz: 5,24 Millionen sind eine stolze Zahl, was alles verbirgt sich dahinter?

Dr. Kitzelmann: Kunst am Bau ist keine dabei. In einem ersten Bauabschnitt wurden 2,24 Millionen € in die Energetische Sanierung des Labor- und Verwaltungsgebäudes gesteckt. Diese erste Phase wurde geplant und



Dr. Erwin Kitzelmann:
„Der Wettbewerb um Auszubildende wird schärfer werden“.

durchgeführt durch das Architekturbüro Redle in Leutkirch. Der zweite Bauabschnitt betraf die Erweiterung der Lehrmolkerei mit einem Umfang von 2,25 Millionen Euro. Planung und Durchführung lagen in den Händen der Architekten Grath aus Ravensburg.

Als Abschluss wurden 0,75 Millionen Euro in eine neue Lüftungsanlage investiert, deren Realisierung in Händen des Unternehmens IPB Knaus+Zentner aus Pfullendorf lag. Für die Leitung des Gesamtprojektes zeichnete Frau Häring von der Vermögen- und Bau Baden-Württemberg Amt Ravensburg verantwortlich. Es wurden 4568 cbm neuer umbauter Raum geschaffen, die Bauzeit betrug 21 Monate vom April 2010 bis zum November 2011. Das im ersten Bauabschnitt modernisierte Labor- und



So hell kann es im Keller sein

Foto: Weiss



Aus der Milch wird Käse im neuen Technikum



Die Ausbildung in der Käserei überwacht der heilige Theodul (Schutzpatron der Käser) selbst.

Verwaltungsgebäude stammt aus den 50er-Jahren. Die Stirnseiten wurden im Wärmedämmverbundsystem saniert. An den beiden Längsseiten wurde eine kombinierte Fassadenbekleidung angebracht, die die Konstruktion der Stahlstützen mit den dazwischenliegenden Feldern der Brüstungs- und Fensterelemente beibehält.

Die Erweiterung der Lehrmolkerei erfolgte vor allem durch Schaffung zusätzlicher Räume im Untergeschoss. Jedoch sollte sich der Eindruck, sich in einem Untergeschoss zu befinden, vermieden werden. Deshalb wurden die neuen Räume für die Käserei, das Foyer und eine Aula sowie die Nebenräume um einen zentralen Tiefhof gruppiert, so dass große Fensterflächen Licht durchflutete Innenräume und damit ein angenehmes Arbeits- und Lernklima schaffen. Der Tiefhof ist begehbar und kann für Pausen und Zusammenkünfte genutzt werden. Er ist sowohl über das neue Foyer im EG-Bereich als auch über eine separate Freitreppe vom Innenhof aus erreichbar. Seit dem 01. September sind wir aufgrund einer Vereinbarung des Landes mit der Stadt Wangen an das städtische Fernwärmenetz angeschlossen. Dieses arbeitet mit regenerativer Wärmeenergie aus Holzhackschnitzeln.

dmz: Vereinzelt kann man in verschiedenen Branchen schon hören, dass es schwieriger wird, offene Lehrstellen zu besetzen. Sie sind nun Hausherr einer toll aufbereiteten Einrichtung zur Aus- und Weiterbildung. Wie schätzen Sie die Entwicklung in

den klassischen milchwirtschaftlichen Berufen ein?

Dr. Kitzelmann: Im Augenblick ist die Situation so, dass die Betriebe noch ausreichend Auszubildende finden. Mit Sicherheit wird sich in den kommenden Jahren der Wettbewerb mit anderen Branchen um die jungen Menschen verschärfen. Das bedeutet für die Milchwirtschaft sicher auch, im Werben um die potenziellen Auszubildenden neue Wege zu gehen. Zum Beispiel wird man sich Gedanken darüber machen müssen, wie man die jungen Leute dort abholt wo sie aktiv sind, zum Beispiel im Internet. Es wird notwendiger werden sich auf Lehrstellenbörsen so zu präsentieren, dass man die richtige Zielgruppe anspricht. Den Betrieben muss es gelingen, im Werben um Auszubildende die Attraktivität der Berufsbilder und der Branche an sich deutlich zu machen.

dmz: Stichwort Ausbildung, Herr Dr. Kitzelmann, welche Berufe bilden sie in Wangen aus?

Dr. Kitzelmann: Die jungen Menschen werden hier in den klassischen milchwirtschaftlichen Berufen ausgebildet. Zum einen die milchwirtschaftlichen Laborantinnen und Laboranten und zum anderen die Milchtechnologe, früher Molkereifachleute. Natürlich bieten wir zudem auch den Vorbereitungslehrgang zur Molkerei-meisterprüfung an.

dmz: Bildet das LAZBW auch eigene Auszubildende aus?

Dr. Kitzelmann: In unserem Hause arbeiten derzeit 19 hauseigene Auszubildende. Im Einzelnen sind dies

zwölf milchwirtschaftliche Laborantinnen und Laboranten, drei Milchtechnologe, zwei Hauswirtschafterinnen und zwei Studentinnen des Bereiches Sozialpädagogik/Heimerziehung.

dmz: In Gesprächen über Möglichkeiten in der Ausbildung ist immer wieder einmal zu hören, dass es schwierig ist, Kinder mit Migrationshintergrund zu integrieren. Was können sie dazu beitragen, dies – speziell in der Milchwirtschaft – zu erleichtern?

Schweizer: Ich denke auf diesem Feld haben wir eine große gesellschaftliche Herausforderung vor uns. Man muss einfach den hohen Anteil von Menschen mit Migrationshintergrund sehen, ganz besonders bei den Jugendlichen. Das sind Fakten, die es zu akzeptieren gilt. Also ist die Gesellschaft – und nicht nur eine Branche – gut beraten, rechtzeitig und mit geeigneten Maßnahmen auf diese Situation zu reagieren. Wenn es uns gelingt junge Menschen mit Migrationshintergrund zu erreichen und ihnen die Perspektiven aufzuzeigen, die sich mit einer Ausbildung im Bereich der Milchwirtschaft bieten, leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Zusammenwachsen unserer Gesellschaft. Auch einen weiteren Aspekt müssen wir im Hinterkopf haben. Die Milchwirtschaft ist inzwischen eine sehr Exportorientierte Branche. Wenn man sich auf den fremden Märkten erfolgreich behaupten und weiterentwickeln will, ist es vielleicht sogar von Nutzen, sich im eigenen Betrieb, mit anderen Kulturen und Verhaltensweisen zu beschäftigen.

dmz: Noch einmal zurück zum Stichwort Internet. Jeder kennt sich aus, jeder weiß wie es geht. Trotzdem tapfen immer wieder Internetnutzer in böse Fallen. Können Sie die Auszubildenden auch im Umgang mit diesem Medium unterstützen?

Dr. Kitzelmann: Da gibt es für uns zwei Ansätze. Erstens bieten wir im normalen EDV-Unterricht Möglichkeiten das Medium Computer, auch für Ausbildung und Beruf, sinnvoll einzusetzen. Im Wesentlichen wird hier der Umgang mit dem MS-Office-Umfeld gelehrt. Den zweiten Punkt sehe ich in der neuen Ausbildungsverordnung zum Milchtechnologien. Dort ist handlungsorientiertes Lernen ein Stichwort, was bedeutet, dass Methodenkompetenz vermittelt werden soll. Dazu gehört auch, Informationen zu beschaffen und solche auszuwerten. Wenn wir hier unsere Auszubildenden klug begleiten, können wir Ihnen bei der Beschaffung von Informationen aus dem Netz nicht nur die Vorteile der schnellen und breiten Informationsverfügbarkeit, sondern auch die Risiken, die beim Surfen auf uns lauern, näherbringen. Durch die neu geschaffenen Räume haben wir jetzt natürlich auch ganz neue Möglichkeiten um gerade auf diesem Gebiet tätig zu werden. Im neu geschaffenen Cafeteria- und Aula-Bereich werden Internet-Arbeitsplätze eingerichtet. Sowohl dort als auch in den angrenzenden Räumen für Besprechungen kann in Gruppenarbeit, unter Aufsicht von Lehrkräften, Informationsbeschaffung im Netz ausgeübt und geübt werden.

dmz: Herr Schweizer, Sie haben das Stichwort Führung gegeben. Was kann Ihre Einrichtung den jungen Menschen dazu mitgeben?

Schweizer: Da muss man sicher etwas differenzieren. In der überbetrieblichen Ausbildung bewegen wir uns auf der elementaren Ebene. Zuerst müssen die grundsätzlichen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt werden. Erst wenn man dieses Wissen als junger Mensch erfolgreich in der Praxis eingesetzt, also sich als Fachmann bewiesen hat und im Beruf wie im Unternehmen weiterkommen will – ist es an der Zeit sich mit der



„Siehst Du, so funktioniert ein Sprühturm!“

Kunst der Führung zu befassen. Das bedeutet, dass im Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung der richtige Raum ist, um sich mit der Aufgabe des Führens zu befassen. Wir wissen, dass in den Unternehmen motivierte und engagierte Mitarbeiter, zur erfolgreichen Erledigung der Arbeit unbedingt notwendig sind. Motivation und Engagement der Mitarbeiter hängt natürlich ganz entscheidend von der Qualität der Führungskräfte ab. Insofern können wir also während der Berufsausbildung nicht Führungsinhalte oder -methoden vermitteln. Was wir allerdings tun, ist den Auszubildenden die Freude und Lust am Beruf zu vermitteln und Ihnen aufzeigen, welche Perspektiven für interessierte Fachleute möglich sind. Wenn es uns gelingt, damit das Interesse an Weiterbildung und Weiterentwicklung, fachlich wie menschlich zu wecken, dann ist – wieder landwirtschaftlich ausgedrückt – die Saat für gute Führungskräfte gelegt.

dmz: Sie erleben die angehenden Milchtechnologien täglich in der Ausbildung, haben Sie das Gefühl, dass Ihre Saat auf einen fruchtbaren Boden fällt?

Dr. Kitzelmann: Wenn wir die Anzahl der Bewerber um einen Platz im Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung beobachten, können wir feststellen, dass wir seit vier bis fünf Jahren regelmäßig mehr Bewerber haben als Plätze zur Verfügung stehen. Das würde für ein Aufgehen der Saat sprechen.



Die Auszubildenden besprechen in der Cafeteria ihre weiteren Aufgaben

dmz: Bei den Anmeldungen zum Vorbereitungskurs, sind das – nach Ihrem Eindruck – initiative Bewerbungen der jungen Fachleute selbst, oder gibt es auch von den Unternehmen angeregte Bewerbungen unter dem Aspekt – da gäbe es eine Möglichkeit für dich weiterzukommen, aber die setzt den Meister voraus?

Schweizer: Da gibt es sicher beide Aspekte. Allerdings meldet sich, nach unseren Erfahrungen, der weitaus größere Teil der Bewerber aus Eigeninteresse an. Sich weiterzubilden und persönlich weiterzuentwickeln als Vorbereitung darauf, sich eventuell bietende Chancen des beruflichen Aufstiegs nutzen zu können, ist in diesem Fall die Motivation für die Bewerber. Damit zeigen sie natürlich schon einmal an: „Ich will weiterkommen!“ Auf der anderen Seite gibt es auch Fälle, in denen Unternehmen im Zuge der Rekrutierung von Nachwuchskräften junge Menschen gezielt ansprechen und sich gegebenenfalls auch an den Kosten beteiligen. Eine sicher interessante und gute Möglichkeit, gute Fachkräfte langfristig ans Unternehmen zu binden.

dmz: Aus- und Weiterbildung ist – neben anderen Aufgaben – Ihr Geschäft. Neben den berufsspezifischen Kenntnissen und Fertigkeiten, worauf sollten die jungen Fachleute noch achten?

Schweizer: Die Sprachen nicht vergessen! Dazu gehört neben der deutschen Sprache auch zunehmend eine Fremdsprache wie Englisch. Wir sehen es bei unserer täglichen Arbeit, Englisch ist mittlerweile nahezu Grundvoraussetzung, vor allem wenn man sich beruflich weiterentwickeln



Betriebsleiter Peter Rädler erklärt den Auszubildenden wie so ein Ventilknoten funktioniert



Lichtdurchflutet – die modernisierten Labors

Foto: Weiss

möchte. Ein ganz aktuelles Beispiel haben wir ja gerade hier in der Region durch die Übernahme von Allgäuland durch Arla. Dort wird mit Sicherheit in absehbarer Zeit im Führungsbereich die Geschäftssprache Englisch sein. Insofern tun wir gut daran, schon den Auszubildenden zu vermitteln, dass Fremdsprachen wichtig sind.

dmz: Herr Kitzelmann, die Entwicklungen in Technologien und Technik in der Milchwirtschaft gehen stetig voran. Die Kosten für technische Anlagen sind enorm. Inwieweit gibt es die Bereitschaft der Anlagenhersteller Ihnen Prototypen im Schulmaßstab entweder unentgeltlich oder zu vertretbaren Kosten zur Verfügung zu stellen?

Dr. Kitzelmann: In den letzten Jahren durften wir feststellen, dass sich die Maschinenindustrie doch mehr und mehr engagiert. Zum Beispiel unterstützen uns die beiden namhaften ortsansässigen Unternehmen, Grunwald und Waldner bei unserer Ausstattung im Bereich Abfüll- oder Labortechnik, wofür wir uns an dieser Stelle gerne herzlich bedanken. Für die Zukunft zeichnet sich schon ab, dass die Hersteller die Sinnhaftigkeit solcher Unterstützung erkennen. So unterstützt uns im Bereich der Ventiltechnik jetzt auch die Firma Kieselmann.

Schweizer: Für die Zulieferindustrie ist es sicher nicht ganz so einfach, da wir hier eine Lehrmolkerei haben, das heißt, wir brauchen kleine Anlagen mit denen man entsprechend kleine Mengen verarbeiten kann. Das wiederum bedeutet für die Anlagenindustrie, dass sie Kleinanlagen konstruieren und bauen müsste, was mit enormen

Kosten verbunden ist. Könnten wir hier Serienanlagen einsetzen, wäre das Engagement der Industrie sicher noch deutlich größer. Vielleicht könnten die Anlagenhersteller einmal über die Idee „Von Auszubildenden für Auszubildende“ nachdenken und in Ihren Lehrwerkstätten kleine Prototypen bauen lassen. Darin könnte unter Umständen ein Nutzen für überbetriebliche Ausbildungsstätten wie auch für die Industrie liegen, denn es war noch nie eine Schande für einen Anlagenhersteller ein Produkt in einer überbetrieblichen Ausbildungseinrichtung stehen zu haben.

dmz: Herr Kitzelmann, sicher ist die Frage nach einem Feedback der Auszubildenden zur Neugestaltung der Lehrmolkerei verfrüht, aber gibt es schon erste Eindrücke?

Dr. Kitzelmann: Dazu kann ich nur so viel sagen. Die neuen Möbel wurden vor 14 Tagen angeliefert – keine 15 Minuten später waren sie von Mitarbeitern wie Auszubildenden in voller Nutzung. Die dabei beobachtbaren Reaktionen lassen darauf schließen, dass wir zumindest im Ausstattungsbereich den Punkt getroffen haben.

dmz: Welche Bedeutung hat der Laborbereich des Hauses, ist er mehr Kontrollorgan des Staates, oder eher Dienstleister für Molkereien und Verbraucher?

Schweizer: Wir betrachten unsere Bereiche Chemie und Hygiene/Mikrobiologie als Dienstleistung für Unternehmen und Verbraucher. Unsere angebotenen Leistungen ermöglichen den Unternehmen ihr Qualitätsma-

nagement höchst effizient und auf hohem Standard durchzuführen. Darüber hinaus bieten wir Untersuchungen an, die sicherstellen sollen, dass die Verbraucher hochwertige Milchprodukte sorgenfrei konsumieren können. Insofern sind wir – darauf legen wir Wert – für die gesamte Gesellschaft tätig. Kontrolle verstehen wir als Unterstützung zur Qualitätssicherung und zur Weiterentwicklung der milchwirtschaftlichen Produktionsprozesse. Durch die Dienstleistung unserer Laborbereiche schließt sich der Kreis unseres wichtigen Gesamtangebotes. Wir unterstützen die Unternehmen und Verbraucher durch unsere Möglichkeiten im Untersuchungswesen und stellen durch unsere Fachschule mit Lehrmolkerei sicher, dass bestens ausgebildete Milchtechnologen und Molkereimeister den Molkereien zur Verfügung stehen.

dmz: 100 Jahre auf dem Weg von der „Württembergischen Käserei-Versuchs- und Lehranstalt“ über die „Staatliche Milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt Wangen im Allgäu – Dr. Oskar Farny Institut“ zum „Landwirtschaftlichen Zentrum Baden-Württemberg (LAZBW) Milchwirtschaft Wangen im Allgäu – Dr. Oskar Farny Institut“, geben Sie einen kurzen Abriss der Highlights.

Dr. Kitzelmann: Im Schnelldurchlauf. 1911 Einweihung der „Käserei-Versuchs und Lehranstalt“ unter Direktor Kurt Teichert. 1925 Übergabe der Lehrmolkerei an einen Betriebsverein unter Leitung von Käsefabrikant Gustav Speidel und Gutsbesitzer Oskar Farny. 1931 Einweihung des

Erweiterungsbaus Käserei und Butterei. 1932 Dr. Walter Riedl löst nach 21 Jahren Dir. Dr. Kurt Teichert ab. 1934 Einführung der Qualitätsbezahlung der Milch durch Betreiben der Anstalt. 1936 Zur 25-Jahr-Feier am 18. Und 19. Juni kann man auf über 3500 Ausgebildete in 225 Lehrgängen zurückblicken. 33 Bedienstete sind angestellt. 1941 Fertigstellung des Internatsgebäudes. Kosten 418 000 Mark. 1945 französische Besatzungstruppen ziehen ins Internat ein. 1946 der Untersuchungs- und Lehrbetrieb kann wieder aufgenommen werden. 1946 Dr. Richard Schober wird neuer Direktor. Er entwickelt eine weltweit anerkannte Eiweißbestimmung, die Amido-schwarz-Methode. 1957 Einweihung des neuen Molkereibetriebsgebäudes. 1961 beim 50-jährigen Jubiläum hat das Haus 46 Bedienstete und 14 Lehrlinge im praktischen Betrieb und in den Labors. 1963 Einrichtung der ersten Lehrwerkstätte bundesweit im Molkereifach. 1967 Dr. Schober wird pensioniert, Siegfried Krehl wechselt von Baden-Baden als Nachfolger nach Wangen. 1971 erhält die Anstalt, in Würdigung der außerordentlichen Verdienste, des Ministers a.D. Dr. h.c. Oskar Farny, die Zusatzbezeichnung „Dr.-Oskar-Farny-Institut“. Dir. Max Krattenmacher wird Anstaltsleiter. 1973 Neubau Lehrmolkerei, Labors und Verwaltung wird bezogen. 1975 Baden-Baden wird geschlossen, Bedienstete und Lehrlinge werden von Wangen übernommen. 1986 75. Geburtstag des Instituts, das 46 Bedienstete und 21 Lehrlinge zählt. 1992 Direktor Dr. Richard Gerlach übernimmt als erster Fachtierarzt die Leitung. 1995 Zertifizierung des gesamten Bildungsbereichs nach DIN ISO 9001. 1996 Akkreditierung des Laborbereichs nach DIN EN 45001. 2002 Einführung des Schullandheimes „Allgäuer Schulmolkerei Wangen“. 2006 Dr. Erwin Kitzelmann wird neuer Leiter. 2009 Zusammenschluss mit dem Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf zum LAZBW. Direktor Franz Schweizer wird Leiter der Gesamteinrichtung.

dmz: Sie feiern 100. Geburtstag. Wer Geburtstag hat, darf sich etwas wünschen. Was wünschen Sie sich



MdL Manfred Lucha (BÜNDNIS 90 / DIE GRÜNEN), Direktor Franz Schweizer (LAZBW), Direktorin Annette Ipach-Öhman (Vermögen und Bau Baden-Württemberg), Josef Boneberger (Projektleiter - LAZBW), Brigitte Häring (Projektleiterin - Vermögen und Bau Baden-Württemberg, Amt Ravensburg), Ministerialdirigent Joachim Hauck (Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg), Wolfgang Peter (Leiter Vermögen und Bau Baden-Württemberg, Amt Ravensburg), Dr. Erwin Kitzelmann (LAZBW)

von der Gesellschaft, von Ihren Auszubildenden und von Ihren Weiterbildungskunden?

Schweizer: Von der Gesellschaft wünschen wir uns, dass sie für die von unseren landwirtschaftlichen und milchwirtschaftlichen Unternehmen hergestellten hochwertigen Produkten, eine entsprechende Wertschätzung entgegenbringt.

Diese Wertschätzung drückt sich, in der Sprache des Ökonomen, auch über den Preis aus. Wir wünschen uns von den Auszubildenden erst einmal, dass sie in ausreichender Zahl zu uns kommen und dass sie ein inneres Feuer und Freude am Beruf mitbringen. Nur wer mit Herzblut dabei ist, kann Hochleistung bringen. Hochleistungen wiederum braucht es,

um in der Lebensmittelproduktion beste Qualität zu angemessenen Kosten herzustellen.

Diese Leistung kommt uns allen als Verbraucher zugute. Der Wunsch an die Teilnehmer am Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung ist, dass sie die erworbenen weiterführenden Kenntnisse und Fertigkeiten in den Betrieben einsetzen um dazu beizutragen, hochwertige Lebensmittel sicher herzustellen. Sie sollen ein Umfeld schaffen, in dem es den Mitarbeitern möglich ist, sich motiviert und engagiert einzubringen.

dmz: Vielen Dank für das Gespräch und weiterhin viel Freude bei der Arbeit mit ihren Schülern und Mitarbeitern.
Karl Werner Sterk



Der Tag geht zu Ende im LAZBW – Milchwirtschaft Wangen

Foto: Weiss



**KETTNAKER,
ROLTSCH + PECHAR**

Ingenieurvermessungen
Amtliche Vermessungen
Immobilienbewertungen

Büro Meckenbeuren:
Humboldtstraße 13, 88074 Meckenbeuren
Tel.: 0 75 42 / 21 99 3, F ax: 0 75 42 / 22 19 0
meckenbeuren@geometer4you.de

Büro Argenbühl:
Schönenberg 8, 88260 Argenbühl-Eglofs
Tel.: 0 75 22 / 79 51 0, Fax: 0 75 22 / 79 51 22
argenbuehl@geometer4you.de



www.geometer4you.de



**NATUR &
GARTEN**
Garten- und Landschaftsbau

**Ihre Experten für
Garten & Landschaft**

Wir freuen uns, einen gelungenen Beitrag zu der Erweiterung und Sanierung der Lehmolkerei beigesteuert zu haben.

Vielen Dank für die angenehme Zusammenarbeit.

www.naturundgarten.com

Wir gestalten Ihre Lebens|träume im Garten
Beratung | Planung | Ausführung

Bundesweit Ihr erfahrener Partner im Flachdachbau



- Flachdachabdichtungen
- Dachbegrünungen
- Blechnerarbeiten
- Blitzschutzbau

Deisenfangstr. 51/1, 88212 Ravensburg, Telefon 07 51/977 1860, Fax 977 1889

**Worauf Sie stehen,
legen wir Wert!**

wir bedanken uns für den erteilten Auftrag und wünschen der Lehmolkerei weiterhin viel Erfolg.

Boy & Dangel GmbH
Fon: 07524 / 913 587, Möslerweg 37, 88339 Bad Waldsee



Grath Architekten BDA Ravensburg Wangen www.grath-architekten.de

Lichttechnik
Elektrotechnik
Sicherheitstechnik
Informationstechnik
Kommunikationstechnik

KIENLE
Beratende Ingenieure GmbH

riedstrasse 25
88356 ostrach
tel. 07585 / 9310-0
info@kienle-ingenieure.de
www.kienle-ingenieure.de



heizung, Lüftung, sanitär, klimatechnik, energieberatung, bauleitung, sigeko
planungsbüro

vogt und feist

zwergerstraße 15 tel. 07 51-366 60 30
88214 ravensburg fax 07 51-366 60 59
mail@vogtundfeist.de www.vogtundfeist.de

www.knaus-zentner.de

ingenieurleistungen **ibp knaus + zentner**

- sanitärtechnik
- heizungstechnik
- raumluft-/kältetechnik
- küchen-/labor-/medizintechnik
- energiegutachten

ing.-gesellschaft mbh
energietechnik tga
am pfarröschle 50
88630 pfullendorf
tel. 0 75 52 / 92 15-0

ibp
energie technik

Tragwerksplanung ist Vertrauenssache...

Fecher Rundel Partner

Ingenieurbüro für Bauwesen GmbH

Tragwerksplanung | Ingenieurbauplanung
Bauberatung | Bauüberwachung

Büro Langenargen
Grubenstraße 9
T 07543 9331-0

Büro Lindau
Giebelbachstraße 18
T 08382 9371-0

www.fecherrundelpartner.de



flach
Rolladenbau



Ihr Fachbetrieb rund um
Rollladen und Sonnenschutz

Schmiedgasse 4 · 88284 Wolpertswende · Telefon 0 75 02/6 26
Fax 41 36 · www.flach-rollladen.de · info@flach-rollladen.de

REDLE
ARCHITEKTEN

BAHNHOFSTRASSE 21 88299 LEUTKIRCH
TEL. 07561.91396-0 FAX 07561.91396-60
E-MAIL INFO@REDLEARCHITEKTEN.DE

ENTWURF | PLANUNG | BAULEITUNG
SIGE-KOORDINATION | PROJEKTSTEUERUNG

WIR GRATULIEREN ZUM 100-JÄHRIGEN
JUBILÄUM DES LAZBW IN WANGEN.

BAUABSCHNITT 1:
ENERGETISCHE SANIERUNG LABOR-
UND VERWALTUNGSGEBÄUDE

ERBRACHTE LEISTUNGEN:
ENTWURFSPLANUNG; AUSFÜHRUNGS-
PLANUNG UND OBJEKTÜBERWACHUNG

Starke
Partner

Neyer
Stahltechnik

Neyer
Landtechnik

Starker
Service

www.neyer.de



es
Nutzen Sie unsere Kompetenz
Stadler GmbH
Industriestraße 14
87772 Pfaffenhausen im Allgäu
Telefon 08265/96 94- 0
Telefax 08265/96 94-50
E-Mail: info@stadler-gmbh.de
www.stadler-gmbh.de

Unsere Kernkompetenz für Molkereien und Käsereien:
Hygienische Wand- und Deckensysteme
Klima- und Lüftungstechnik