

Exkursion der Kleinklasse Tobel in die Käserei CAS Art Affeltrangen

Am Mittwoch, 7. November, hatte die Kleinklasse Tobel die Möglichkeit, während drei Stunden den Beruf Milchtechnologe/in in der Käserei Affeltrangen besser kennenzulernen.

Der Berufsbildner D. Pfister erklärte den Schülerinnen und Schülern seinen Berufsalltag und die verschiedenen Produktionsabläufe von der Rohmilch bis zum fertigen Käse. Sehr erstaunt waren die Ju-

Aus hygienischen Gründen musste alle ein Haarnetz tragen. (zVg)



gendlichen über die umfangreiche technische Ausrüstung, selbst in so einer kleinen Käserei wie der in Affeltrangen. Gewundert haben sie sich auch über die sehr unterschiedlichen Temperaturen in den Produktionsräumen und natürlich über die Grösse eines Emmentalerlaibes. Dieser sehr informative Anlass wurde mit einer Degustation eines erstklassigen Käses «nussig» abgerundet.

Bestimmt werden alle, wenn sie in Zukunft eine Käsepackung bei einem Grossverteiler aus dem Regal ziehen daran denken, wie komplex doch die Herstellung dieses Alltagsproduktes ist.

An dieser Stelle möchten wir uns nochmals beim Käser, Herrn Pfister, für die spannende Führung bedanken. Ein Dank geht auch an das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (Herr Burose), welches uns diese Führung durch die Käserei vermittelt hatte.

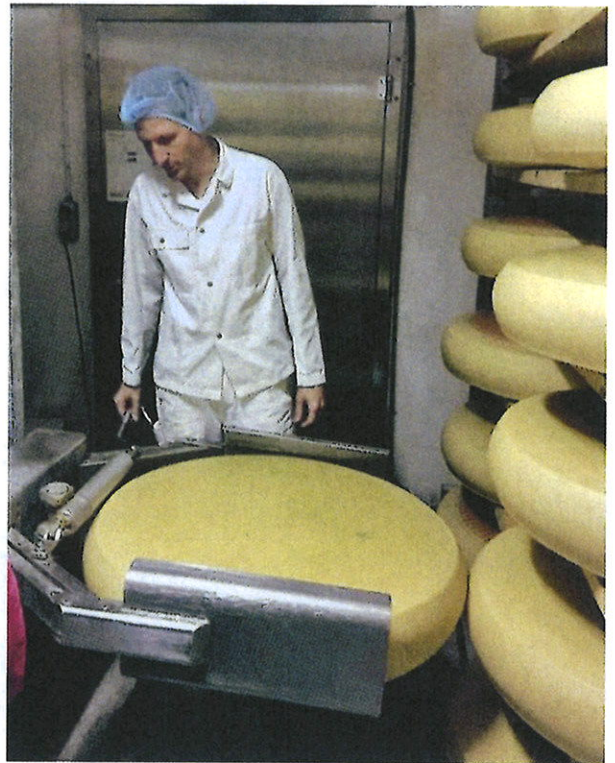
Und was hielten die Schülerinnen und Schüler von diesem Beruf? ⇨



Bevor die Formen abgefüllt werden, muss im Kessel der Käse geschnitten und gerührt werden. (zVg)

- ⇒ Mir hat gefallen, dass es so warm war und wir Käse degustieren durften.
- ⇒ Wir haben viele Informationen über den Beruf bekommen, Herr Pfister hat uns auch den Tagesablauf gut erzählt.
- ⇒ Mir hat es nicht gefallen, dass man gar nicht sitzen kann.
- ⇒ Mir hat es ein bisschen gestunken.
- ⇒ Ich fand es spannend als er erzählte, dass es im Käse Bakterien gibt und wie man die Löcher im Käse macht.
- ⇒ Ich fand die Qualität sehr gut; 19,2 von 20 Punkten.
- ⇒ Milchtechnologe ist ein cooler und abwechslungsreicher Beruf, aber das ist nicht mein Geschmack.
- ⇒ Was mir nicht so gefallen hat, dass es sehr heiss oder kalt war. Manchmal hat es gestunken, vor allem beim Salzwasser.

M. Indermaur, Lehrper Oberstufe Tobel



Der Emmentalerlaib muss nicht mehr mühsam von Hand gewendet werden. (zVg)

© Thurgauer Bauer, VTL
Nr. 46, 16. November 2018, S. 26-27

Ehemalige Arenenbergler feierten ihr Jubiläum an ihrer ehemaligen Bildungsstätte **Kameradschaft seit 60 Jahren**

«Damals gingen wir zwei Winter lang jeweils für fünf Monate an die landwirtschaftliche Schule am Arenenberg», berichtete Walter Müller, der Organisator dieses Treffens der ehemaligen Arenenbergler am Mittwoch, 7. November 2018. Das war 1958/1959 und 1959/1960. Müller wuchs in Roggwil TG auf, heute ist er in Wädenswil wohnhaft, er war zuletzt bis zu seiner Pensionierung Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil (heute Agroscope Wädenswil).

Von den 42 noch lebenden Schulabgängern, alle sind um die 80 Jahre alt, folgten deren 29 der Einladung und trafen sich zum gemütlichen Mittagessen an ihrer ehemaligen Bildungsstätte in Salenstein. Martin Huber, Direktor des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg, brachte auf dem Rundgang den ehemaligen landwirtschaftlichen Schülern das heutige Bildungssystem und den Betrieb Arenenberg näher.

Um 22.00 Uhr war Lichterlöschen

Viele staunten über den Hotelbetrieb mit 2-Bett-Zimmern, denn sie erlebten damals vor 60 Jahren noch Zimmer mit bis zu 30 Betten. Paul Aregger aus Bissegg weiss noch einige Geschichten aus jener



Die gemeinsame Zeit im Internat am Arenenberg hat die Männer zusammengeschweisst. (zVg)