"Die Konserve erlebt eine Renaissance

Inge Jeß, Leiterin des Lebensmittelinstituts KIN, spricht über ihre Pläne für den Ruhestand

FR. Freitagsinterview

Rolf Ziehm

nge Jeß (62) war 29
Jahre lang am Lebensmittelinstitut KIN beschäftigt. In Kürze
übergibt sie die Institutsleitung an Christian Wiechmann.

Wie war das vor 29 Jahren,

Wie war das vor 29 Jahren,
Ihr erster Tag am KIN?
Am 1. September 1992
habe ich im KIN angefangen. Es waren Sommerferien und alles war wie ausgestorben, der Parkplatz
leer, die Leute waren ein
bisschen distanziert und
haben meinen fränkischen
Dialekt nicht verstanden,
sodass ich bei mir gedacht
habe, naja, das wird nur ein
kurzes Zwischenspiel. Das
hat jetzt allerdings über 29
Jahre gedauert. Jahre gedauert.

Wieso gerade das Lebens-mittelinstitut KIN und Neumünster? Lebensmittel sind mir

wichtig. Mittel zum Leben, wichig, Mittel zum Leben, was kann es denn Schöneres und Wichtigeres geben? Ich komme aus einer Familie, die direkt vor den Toren von Rothenburg ob der Tauber seit fast 100 Jahren einen gastronomischen Betrieb, den Grünen Baum, führt. Da habe ich schon früh mitbe-kommen, was Arbeit bedeu-tet und wie wichtig Gast-lichkeit und Service am

COURIER

Reporterchef	
Hannes Harding	04321/946-17
Reporter	
Christian Lipovs	ek 04321/946-109
Gunda Meyer	-177
Dörte Moritzen	-172
Susanne Otto	-172
Rolf Ziehm	-172
Fax	04321/946-171
E-Mail redaktion	on.neumuenster@shz.c
Sportreporter	
Arne Schmuck	04321/946-541
E-Mail spor	t.neumuenster@shz.d
Regionalchef M	litte

Kuhberg 34, 24534 Neum Tel. 04321/946-0 fie aktuellen Öff-

Georg Elbers Tel. 04321/946-2700

w.mein.shz.de (24h) Tel. 0800/2050-7100 (gebührenfrei)

Tel. 0800/2050-7200 (gebührenfrei E-Mail

Kunden sind. Und auch, wie sehr gutes Essen verbindet.

Das KIN wurde 1965 als Konserveninstitut Neu-münster begründet. Das buchstabieren Sie heute an-ders. Was hat sich im Laufe der Jahre verändert?

Ja. KIN steht für Kompetenz in Nahrungsmitteln.
Aber für die Neumünsteraner sind wir immer noch das Konserveninstitut. Das finde ich nicht schlimm. Die Konserve erlebt gerade eine Renaissance. Unsere Profession ist neben der Fachschule, die Lebensmitteltechniker inzwischen sogar zum Bachelor weiterbilder Ja. KIN steht für Kompe zum Bachelor weiterbilder die Sicherheit von Lebens mitteln. Das ist wichtig für jeden Verbraucher, der zu-recht erwartet, dass in der Fischkonserve keine Liste-rien sind – um nur ein Bei-spiel zu nennen.

Was waren die Highlights Ihrer Tätigkeit als Insti-tutsleiterin?

«Eigentlich müssten Sie des unsere Kunden und meine Mitarbeitenden fra-gen. Ich rede nicht so gerne über meine Erfolge. Natür-lich ist es schön, dass das KIN als eine führende Kom-petenz in Sachen Lebenspetenz in Sachen Lebensmittelqualität und Lebens mittelsicherheit Geltung

besitzt. 2700 Lebensmitteltech-2700 Lebensmitteltech-niker als Absolventen des KIN sind in vielfältigen Tä-tigkeiten in Betrieben, Norddeutschlands aber auch in ganz Deutschland und Europa erfolgreich tätig. Die Ausbildung ist tat-sächlich einzigartig in Deutschland.

Die Corona-Pandemie hat den Fachschulbetrieb auf eine Probe gestellt. Wie ha-ben Sie die bewältigt? Ich bin sehr stolz darauf,

dass wir keinen einzigen Corona-Fall hatten und dass



wir den Schulbetrieb ohne Unterbrechung aufrecht er-halten konnten. Digital. Die Umstellung klappte rei-bungslos ohne Ausfälle. Das war richtig super. Lehrer und Schüler haben sich sehr gut darauf einstellen kön-

Was geben Sie Ihrem Nachfolger Christian Wiechmann mit auf den Weg²
Die Lebensmittelindustrie ist für Schleswig-Holstein und beutschland ein
extrem wichtiger Wirtschaftszweig. Es gibt einige
große Aufgaben, die vor,
nein, in der Tür stehen. Die
für die Unwelt verträgliche
und ethisch vertretbare
Produktion von Lebensmitteln ist eine große Herausforderung, zumal die Wertschätzung der Lebensmittel schätzung der Lebensmittel gerade in Deutschland zwar durchaus hoch ist, aber sich nicht immer in einer Bereit-schaft ausdrückt dafür

zahlen. Dafür gibt es bereits eine Vielzahl an Initiativen im KIN und vor allem in den Mitgliedsfirmen. Dazu ge-hören Produkte als Wahlalternativen zum Fleisch, der Trend zu regional produ-zierten Lebensmitteln, de-ren Herkunft und Zutaten

..Lebensmittel sind mir wichtig.
Mittel zum Leben, was kann es denn Schöneres und Wichtigeres geben?"

nachvollziehbar, erlebbar und transparent sind. Eine weitere Aufgabe ist die Lö-sung des Fachkräfteman-gels. Wir brauchen jung-qualifizierte Menschen. Die sollen sich hier vor Ort wei-

terentwickeln können und damit Perspektiven haben zu bleiben, deshalb ist es so wichtig, dass Neumünster Hochschulstandort wird.

Was machen Sie mit der ge-

Was machen Sie mit der ge-wonnenn Zeit?

Zunächst einmal nehme ich mir jetzt ZfdB "Zeit für die Birne" – um ein Zitat der von mir sehr geschätzten Bestsellerautorin Anja Förster zu nutzen. Zum letzten ter zu nutzen. Zum letzten von mir geleiteten Sympo-sium des KIN Lebensmittel-instituts im September ha-be ich Frau Förster zu einem Vortrag eingeladen, um den Verantwortlichen der rund 200 Mitglieds-putternehmen des KIN auf unternehmen des KIN auf amüsante, aber auch durchamusante, aber auch durch-aus ernst gemeinte Art die Bedeutung der Bereitschaft zur Veränderung als Bau-stein des Unternehmens-erfolgs und erfolgreicher Innovation nahezubringen. Ich werde ein paar Tage

brauchen, um aus dem Tembrauchen, um aus dem Tem-po des Hochgeschwindig-keitszug Institutsleitung und Geschäftsführung des KIN in ruhigere Zeit für mich selbst zu wechseln. Und dann mal sehen, wo ich mich einbringen kann – in Politik und Wirtschaft oder sozialen Balangen.

oder sozialen Belangen. Mein Lebensmittelmittelpunkt, meine Heimat ist und bleibt ja nun auch nach 29 Jahren Neumünster.

Was schätzen Sie an Neu-münster? Neumünster wird immer verkannt, Die Neumünsteraner sind nette, aufge-schlossene Menschen, die etwas für ihre Stadt tun wol-len. Neumünster liegt im Mittelpunkt von Schleswig-Holstein. Es gibt viel Grün in und um Neumünster. Die Autobahnanbindung ist gut. Man ist ganz schnell an der Nord-oder Ostsee. Ich lebe-

So bleiben die Vitamine erhalten

Das Lebensmittelinstitut KIN testet Koservierungsmethoden für Verbraucher



NEUMÜNSTER "Gab es früher NEUMUNSTER "Gab es früher nür die ganz normale Kon-serve aus Weißblech und die Gläser, gibt es heute eine Menge an Alternativen", sagt Beate Vogelsang, die im KIN die Lebensmittel- und Prozesssicherung leitet. Vo-gelsang nennt als Beispiel die sogenannten Standbo-denbeutel, etwa für Getränke oder Suppen. Glas sei aber noch heute sicher und am nachhaltigsten, so Vo-

gelsang.

Auch die Verfahren, Lebensmittel haltbar zu machen, sind heute vielfältiger geworden. Neben den klas-sischen Autoklaven, die wie ein Schnellkochtopf mit Temperatur und Druck die

Konserven behandeln, gibt es die Mikrowelle, die – wie im Haushalt – das Produkt von innen erhitzt und so konserviert.

"Das Neue ist, dass die Verfahren immer schonender werden und die Vitamine, Farbe, Konsistenz der Lebensmittel erhalten."

Die Hochdrucksterilisation macht Lebensmittel haltbar, ohne sie zu erhitzen. Trocknen, Kühlen oder gefrieren sind weitere Ver-fahren. Ganz klassisch und althergebracht sind auch Salzen, Räuchern und Einle-

gen. "Das Neue ist, dass die "Das Neue ist, dass die Verfahren immer schonen-der werden und die Vitami-ne, Farbe, Konsistenz der Lebensmittel erhalten und zudem nachhaltiger sind, da sie weniger Energie und Wasser verbrauen", betont Beate Vogelsang. Pilotanla-gen wie zuletzt eine Mikro-welle im XXL-Format werden im KIN in der Praxis ge testet – "und zwar so, dass am Ende ein sicheres Le-bensmittel entsteht", so Vo-gelsang.