

Aktuelle Medieninformation

Joghurt, Käse und Glacé auch 2050 noch in der Schweiz hergestellt Ostschweizer Milchwirtschaft sichert die Produktion: 30 neue Fachkräfte

Schweizer Käse, Rahm, Butter, Joghurt, Milch Shake oder Caffè Latte stehen für Qualität und zählen zu den beliebtesten Produkten made in Switzerland. 20 Industriebetriebe und rund 500 Käsereien entwickeln immer wieder neue Innovationen. Das soll auch in Zukunft so bleiben. Deshalb unternimmt die Milchwirtschaft intensive Anstrengungen für den Nachwuchs: 2017 schliessen 84 MilchtechnologInnen und 21 MilchpraktikerInnen die Lehre ab. Um einen Arbeitsplatz müssen sie sich keine Sorgen machen. Genuss wird auch im Jahr 2050 gross geschrieben. In der Ostschweiz haben gestern 30 neue MilchtechnologInnen und MilchpraktikerInnen ihr Abschlusszeugnis erhalten.

Die Digitalisierung ist in aller Munde – es werden in fast jeder Schweizer Branche grosse Veränderungen erwartet. In der Milchwirtschaft ist die Digitalisierung bereits seit vielen Jahren im Gange. In der Industrie und in den Käsereien ist die Herstellung ohne digitale Hilfsmittel nicht mehr denkbar. Denn Effizienz wird gross geschrieben – das gilt auch für die kleine Käserei, die ihre Eigenentwicklungen nur lokal oder regional verkauft. Hans Aschwanden, Präsident des Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins, der für die Aus- und Weiterbildung der Berufe Milchtechnologen und Milchpraktiker verantwortlich ist: «Heute sind die Kenntnisse im Labor, in der Bedienung und Steuerung der unterschiedlichsten Anlagen selbstverständlicher Bestandteil der Ausbildung. Auch in Zukunft wird es die Milchtechnologen brauchen. Denn neben der technischen Kompetenz und dem Handwerk ist sehr viel Wissen über den sensiblen Rohstoff Milch erforderlich. Er ist niemals gleich – damit die Produkte trotzdem gleich schmecken, braucht es gezielte Massnahmen. Dies ist deshalb so anspruchsvoll, weil die Schweizer Käsesorten zum grössten Teil ohne Zusatzstoffe auskommen. Natürlichkeit wird in unserer Branche gross geschrieben. Das ist der Grund, warum es auch in über 30 Jahren noch Milchtechnologen brauchen wird. Möglicherweise hat sich ihr Alltag verändert, aber ihre Kenntnisse und Kompetenz werden weiterhin wichtig sein.»

Begeisterter Nachwuchs

Wer einer Käserei oder einem Industriebetrieb einen Besuch abstattet und den Fachleuten bei der Arbeit zuschaut, sieht viele leuchtende Augen und offensichtlich zufriedene Gesichter. Milchprodukte herzustellen macht Spass – das ist auch in den Videos über verschiedene Betriebe zu erkennen, die unter milchtechnologe.ch oder auf facebook.com/milchtechnologe zu sehen sind. Ebenfalls sichtbar wurde dies an den diesjährigen Lehrabschlussfeier am BZU Flawil, an der insgesamt 30 neue Fachkräfte ihr eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ resp. eidg. Berufsattest EBA entgegen nahmen. 25 von 26 Milchtechnologinnen und Milchtechnologen, sowie 5 Milchpraktiker haben die Prüfung erfolgreich abgeschlossen. Dabei haben 8 Kandidaten mit einem Notendurchschnitt von 5.3 und mehr abgeschlossen und erhalten eine Anerkennungsurkunde vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Vereins. Der Notendurchschnitt liegt bei sehr guten 4.92.

No risk, no fun

In Anwesenheit der zahlreich erschienenen Gäste ermunterte Marcel Züger, Präsident der Bildungskommission Milchberufe Ostschweiz, die stolzen Absolventen, die neu gewonnene Freiheit

innovativ zu nutzen. Er erklärte: «In Zukunft werden sie den Bildungstank selber füllen müssen. Niemand verlangt mehr, dass sie zur Schule gehen. Dieses Bild der Selbstbestimmung trägt aber tüchtig. Sie werden sich neuen Herausforderungen und Aufgaben stellen müssen. Dabei ist es oftmals besser, etwas zu riskieren als nur auf gewohnten Wegen zu gehen. Ich fordere sie darum auf, auch nach der erfolgreichen Lehre etwas zu wagen, Neues zu versuchen nach dem Motto: „no risk, no fun“. Das ist nicht einfach und immer mit Unsicherheit verbunden. Aber es bringt sie als Mensch und als Berufsfachmann ganz bestimmt weiter, als wenn sie immer nur auf Nummer sicher gehen.» Was es bedeuten kann, die Komfortzone zu verlassen, schilderte der Milchtechnologe David Jost, der heute an der ETH Lebensmittelwirtschaft studiert. Seine Lehre hat er vor acht Jahren abgeschlossen. Nach einer Tätigkeit in der Romandie, in der er sein Französisch von fast null auf fast 100 steigern konnte, schloss er die Berufsmaturitätsschule ab und entschied sich 2013, die «Passerelle» in Angriff zu nehmen. Sie öffnet den Zugang von der Lehre zu jedem beliebigen Universitätsstudium. David Jost ist auch dies gelungen. Im Juni 2017 hat er nach einem dreijährigen Studium an der ETH seine Bachelor-Arbeit in Lebensmittelwissenschaft abgegeben. Doch seine Verbundenheit zur Milchwirtschaft ist geblieben. Im Frühjahr 2017 hat er sich deshalb bei Emmi für ein zweijähriges Trainee Programm beworben, zu dem jedes Jahr nur zwei Personen angenommen werden. David Jost konnte sich in Konkurrenz zu ausschliesslich akademisch gebildeten Mitbewerbern durchsetzen. Ihm winken nun vertiefte Einblicke in die Bereiche Forschung & Entwicklung, Produktion, Qualitätssicherung und Marketing mit zusätzlichem Auslandsaufenthalt. Den frisch gebackenen MilchtechnologInnen und Milchpraktikern rief er begeistert zu: «Die Lehre ist eine super Grundlage. Darauf könnt ihr stolz sein. Mit dem Fähigkeitszeugnis bekommt ihr euren Reisepass. Entdeckt die Arbeitswelt mit Freude, die Zukunft gehört euch.»

Wir haben einige der Ostschweizer Absolventen gefragt, wie sie zum Beruf kamen und was sie von der Zukunft erwarten.

Reihenfolge nach Noten sowie PLZ der Betriebe

«Mich begeistert es, viele verschiedene Produkte herzustellen» (5.9)

Karoline Margreitter (26) aus 8506 Lanzenneunforn, Verein Schloss Herdern, 8535 Herdern



Karoline Margreitter machte ihre Ausbildung zur Milchtechnologin in der Käserei des Vereins Schloss Herdern. Im Schloss werden neben Käse auch verschiedene andere Lebensmittel und handwerkliche Produkte hergestellt. Die Käserei ist auf Tilsiter spezialisiert. Daneben werden auch Mutschli, Joghurt und Pastmilch produziert. Karoline Margreitter hat schon einige Erfahrung im landwirtschaftlichen Bereich: «Milchtechnologin ist meine Zweitausbildung. Während meiner Erstausbildung habe ich im Sommer immer auf einer Alp selber gekäst und wollte dann noch die theoretischen Grundlagen dazu lernen.» Besonders spannend findet sie, «dass man aus einem Rohstoff so viele verschiedene Produkte herstellen kann – von Käse über Desserts bis hin zu Eis». Nach dem Lehrabschluss möchte sie ihre Erstausbildung mit den Kenntnissen aus der Milchtechnologie verbinden oder auch andere junge Menschen ausbilden.

«Mehr über die Milch erfahren» (5.6)

Christoph Öttl (26) aus 7180 Disentis/Mustér, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair



Die Chascharia Val Müstair im Engadin steht für hochwertige und geschmackvolle Käseproduktion aus dem UNESCO geschützten Val Müstair. Die Käserei arbeitet nur mit der Milch von regionalen Bauernbetrieben. Mit ihren biologischen Bergkäsesorten Mutschli, Kräuter Mutschli und Val Müstair Käse hat die Chascharia schon einige Preise gewonnen. Für Christoph Öttl war es ein logischer Schritt, sich hier als Milchtechnologe ausbilden zu lassen. Schon als Kind war er oft auf der Alp, hat als Hirt und als Käser gearbeitet. «Ich wollte mehr über die Milch erfahren, deshalb habe mich zur Lehre als Milchtechnologe entschieden.» Von seiner nun abgeschlossenen Ausbildung ist er begeistert – die Arbeit ist interessant und vielfältig. Zwar hat sich der Beruf in den letzten Jahren stark technisiert, ist aber trotzdem traditionell geblieben. «Man stellt die unterschiedlichsten Milchprodukte her, lernt alles von Technik über Chemie bis Biologie. Milchtechnologe ist ein Beruf mit vielen Chancen», ist Christoph Öttl überzeugt. Nach der Lehre will er in der Branche bleiben. Sein Können hat er dieses Jahr bereits an der Berufsmeisterschaft der Milchtechnologe Ostschweiz bewiesen, wo er den dritten Platz

belegte. Seinem Traum, Leiter einer Käserei zu werden oder gar seine eigene Hofkäserei zu gründen, sollte nichts mehr im Weg stehen.

«Etwas Lebenswichtiges herstellen» (5.5)

Raphael Dutler (18) aus 8340 Hinwil, Chäsi Girenbad, 8340 Hinwil



Raphael Dutler machte seine Ausbildung in der Spezialitätenkäserei Chäsi Girenbad, einem Familienbetrieb in dritter Generation. Die Chäsi ist eine von etwa 25 Käsereien im Zürcher Berggebiet und wird von acht Bauern aus der Gegend mit Milch beliefert. Hier werden an 365 Tagen im Jahr etwa 1'000 Tonnen Milch zu natürlich laktosefreiem Käse verarbeitet. Käseliebhaber können sich rund um die Uhr am hauseigenen 24h-Käseautomaten verköstigen. Für Raphael Dutler war klar, dass er eine Tätigkeit im landwirtschaftlichen Bereich erlernen wollte. Auf den Beruf Milchtechnologe hat ihn sein Umfeld aufmerksam gemacht – genau die richtige Wahl, wie sich herausstellte. «Meine Arbeit begeistert mich, weil ich etwas Lebenswichtiges mache; ich stelle Lebensmittel her.» Für seine Zukunft hat er eine gute Grundlage, denn aufgrund des Fachkräftemangels sind Milchtechnologe immer gefragt.

«Die Milch verändert sich je nach Kuhrasse, Fütterung und Jahreszeit» (5.4)

Myriam Neff (18) aus 9050 Apenzell, Urnäser Milchspezialitäten AG, 9107 Urnäsch

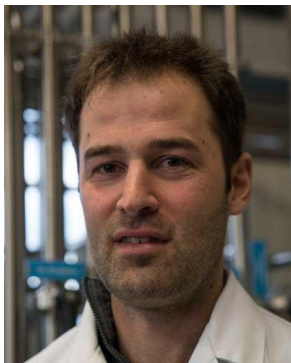


Myriam Neff machte ihre Ausbildung zur Milchtechnologin in einer besonders stimmungsvollen Bauern-Käserei am Fusse des Säntis. Zusammen mit dem Produktionsleiter war sie für die Herstellung der verschiedenen Käsesorten verantwortlich. Sie ging zuerst in mehreren Bereichen der Lebensmittelindustrie schnuppern und entschied sich dann für eine Lehre als Milchtechnologin. «Ich habe gedacht, ich sollte mir auch noch einen spezielleren Beruf anschauen; wir käsen auf der Alp auch, weshalb ich dann zwei Mal in einer Käserei schnuppern war. Schliesslich habe ich die Lehrstelle in Urnäsch erhalten.» Ihre Entscheidung hat sie nicht bereut: «Der Beruf ist vielseitig und man hat spezielle Arbeitszeiten, die mir gut passen; ich arbeite früh morgens, bin dafür aber am Nachmittag früher fertig. Es ist auch faszinierend, was aus der Milch alles hergestellt werden kann und wie sich die Milch je nach Kuhrasse, Fütterung und Jahreszeit verändert.» Ein Kennzeichen der Urnäser Milchspezialitäten AG ist, dass ihre Produkte fast vollständig aus der Milch von Hornkühen gemacht werden. Der Urnäser Hornkuhkäse stammt aber nicht nur aus tiergerechter Milchwirtschaft, sondern schmeckt auch sehr gut. Er und weitere Käsesorten, die

Myriam Neff als Lernende hergestellt hat, haben auch bereits Schweizerische und internationale Preise gewonnen. Nach dem Lehraabschluss möchte Myriam Neff einen Auslandsaufenthalt in einem Käsereibetrieb machen und sich auf die Berufsprüfung vorbereiten.

«Etwas Spezielles machen» (5.4)

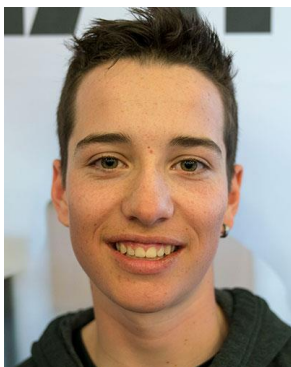
Ueli Abderhalden (31) aus 9656 Alt St. Johann, Käserei Niederhaus, 8498 Gibswil



Seine Ausbildung machte Ueli Abderhalden in der Käserei Niederhaus, die anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet wurde. Damals schlossen sich lokale, vormals selbständig käsende Bauern zu einer Genossenschaft zusammen. Heute liefern sechs Bauern aus der Umgebung etwa 1,3 Millionen Liter Milch pro Jahr; diese werden in der Käserei Niederhaus von zwei Personen verarbeitet. Ueli Abderhalden begann, sich während seiner Erstausbildung zum Landwirt für die Milchproduktion zu interessieren. «Ich wollte mehr über die Milchveredlung lernen. Deshalb habe ich die Ausbildung zum Milchtechnologe gewählt. Mich begeistert, was man aus Milch alles herstellen kann.» Das schönste an seinem Beruf: «Was gibt es wichtigeres für den Menschen als Lebensmittel? Einen Teil davon zu produzieren, macht mir grosse Freude!» Er stellt aber nicht nur her, sondern isst selbst auch sehr gerne Milchprodukte. Für ihn ist darum klar, dass er nach dem Lehrabschluss in der Branche bleibt. Sein Ziel ist es, in ein paar Jahren selbst eine kleine Käserei mit einem speziellen Angebot zu führen. Gut, dass sein Beruf viel Raum für Kreativität und Innovation bietet – zum Beispiel im Bereich der Produkteentwicklung.

«Man sieht von A bis Z, wie ein Produkt entsteht» (5.3)

Hannes Ziegler (18) aus 8577 Schönholzerswilen, Vogel Käsehandwerk, 8577 Schönholzerswilen



Hannes Ziegler lernte in der Käserei Käsehandwerk bei Peter Vogel in Schönholzerswilen Milchtechnologie. Der Sohn einer Bauernfamilie hat als Kind miterlebt, wie die Milch vom Hof an die Käserei gelangte und nachher verschiedene Produkte daraus hergestellt wurden. Das faszinierte ihn, und so gelangte er über eine Schnupperlehre zu seinem Ausbildungsplatz. In seiner Lehre arbeitete er im Betrieb direkt an der Herstellung des preisgekrönten «Swiss Q» Käse mit. Die kleine aber feine Käserei, die schon seit über 20 Jahren von Peter Vogel geleitet wird, arbeitet aktuell an einer Vergrösserung und Aktualisierung der Infrastruktur. Die Käserei bleibt aber bewusst regional und arbeitet weiter an der Spezialisierung ihrer Käseproduktion. Hannes Ziegler erlebte die Milchverarbeitung also hautnah: «Man sieht von A bis Z, wie ein Produkt hergestellt wird und wie der Käse über die Jahre hinweg reift.» Weiter schätzt er die Vielseitigkeit des Berufs Milchtechnologe. Als Zweitplatzierter an der Berufsmeisterschaft der Milchtechnologe Ostschweiz war er auf die Lehrabschlussprüfung gut vorbereitet. Auch was die Zukunftsperspektiven der Branche betrifft, hat Hannes Ziegler ein gutes Gefühl: «In dieser Branche gibt es viele offene

Stellen und viele Weiterbildungsmöglichkeiten.» Er selbst möchte diese nutzen, indem er sich nach dem Lehrabschluss im landwirtschaftlichen Bereich weiterbildet.

«Ich möchte die Käserei meiner Eltern übernehmen»

Anita Spycher (18) aus 3457 Wasen im Emmental, Sennerei Andeer, 7440 Andeer



Die Sennerei Andeer, in der Anita Spycher die Lehre zur Milchtechnologin absolviert, liegt im Berggebiet. Durch ihren lokal ausgerichteten Käsereibetrieb und den Dorfladen trägt sie viel zur Erhaltung der landwirtschaftlichen Betriebe und des Dorflebens bei. Die Käsermeisterin Maria Meyer leitet den kleinen aber feinen Betrieb seit gut 15 Jahren zusammen mit ihrem Mann, der für den Dorfladen verantwortlich ist. Die Sennerei Andeer arbeitet ausschliesslich mit biologischer Milch von Kühen ohne Silofutter. Dieser wertvolle Rohstoff wird täglich frisch von umliegenden Bauernbetrieben geliefert und zu Rahm, Butter, Quark und zum würzigen Andeerer Käse verarbeitet. Anita Spycher ist in einem Zuhause mit einer eigenen Käserei aufgewachsen. So hat sie schon früh eine Begeisterung für den Beruf entwickelt. Besonders faszinierend findet sie, dass aus dem Produkt Milch so viele verschiedene Sachen hergestellt werden. Die speziellen Chancen des Berufes sieht sie in den verschiedenen Möglichkeiten, die ihr der Abschluss als Milchtechnologin bietet: «Ich kann mich weiterbilden, eine eigene Käserei übernehmen oder auch studieren. Oder einfach weiterarbeiten». Anita Spycher möchte nach der Lehre weiter zur Schule gehen. Sie plant die Berufsprüfung bzw. die Höhere

Fachprüfung, um später einmal den Familienbetrieb übernehmen zu können.

«Ausbildung zur Milchwirtschaftlichen Laborantin»

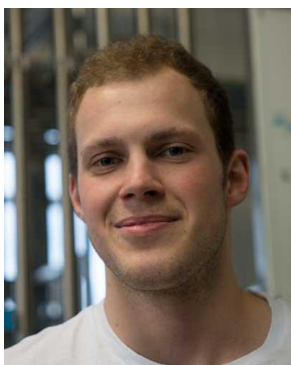
Angela Romano (32) aus 8049 Zürich, Käserei Camenzind GmbH, 8492 Wila



Angela Romano lernte Milchtechnologie in der Käserei Camenzind in Wila. Der Familienbetrieb stellt diverse Käsesorten und andere Produkte wie Joghurt, Butter oder Trinkmolke her. In den zwei Läden der GmbH gehen auch häufig die hausgemachten Fondue- und Reibkäsemischungen über die Theke. Der Betrieb arbeitet mit einer kleinen aber feinen Auswahl an Bauernbetrieben zusammen und setzt beim Milcheinkauf auf tier- und naturfreundliche Familienbetriebe. Angela Romano begeistert die Arbeit mit der frisch gemolkenen Milch. Ihre Lehrstelle hat sie durch das Berufsinformationszentrum gefunden. In der Lebensmittelbranche sieht sie gute Zukunftsperspektiven. Angela Romano hat konkrete Pläne für die Zeit nach der Lehrabschlussprüfung: «Ich möchte die Ausbildung zur Milchwirtschaftlichen Laborantin machen.»

«Die Menschheit braucht immer zu essen»

Jonas Tobler (18) aus 8730 Uznach, Käserei Rüttiberg, 8723 Rufi



Jonas Tobler kam durch familiäre Beziehungen in den Betrieb: «Mein Onkel ist der Chef der Käserei, und als kleiner Bub war ich oft da und habe die Bretter gewaschen oder den Käse gewendet. Das hat mir sehr gefallen,» sagt der frisch gebackene Milchtechnologe. So begann er seine Lehre. Jonas Toblers Lehrbetrieb, die Käserei Rüttiberg, wird von Franz Rüdüsüli und dem ehemaligen Schwingerkönig Arnold «Nöldi» Forrer geleitet. Mit silofreier Rohmilch von regionalen Bauernbetrieben in der Linth-Ebene produziert die Käserei Tilsiter und Nöldis typischen «Königs Chäs». Die körperliche Arbeit, die Teil des Berufes ist, gefällt Jonas Tobler gut. Auch, dass er bei seinem Beruf drinnen arbeiten kann, passt Jonas Tobler: «Ich bin eher ein Sommertyp und mag die Arbeit an der Wärme. Den Winter mag ich nicht so und wenn es häufig regnet, bin ich froh, dass ich unter einem Dach arbeiten kann.» Was die Zukunft seines Berufes anbelangt, ist er zuversichtlich: «Die spezielle Chance meiner Branche ist, dass die Menschheit immer zu essen braucht. Deshalb habe ich einen sicheren Beruf.» Nach dem Lehrabschluss möchte Jonas Tobler weiter in einer Käserei arbeiten.

«Ein Beruf mit Zukunft»

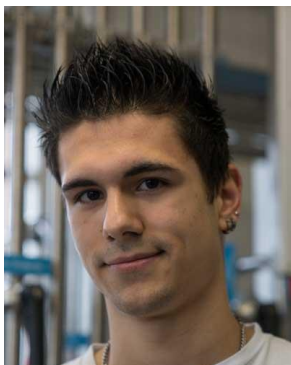
Jan Lehmann (20) aus 8852 Altendorf, Keller-Käse GmbH, 8852 Altendorf



Jan Lehmann macht seine Ausbildung zum Milchtechnologen in der Keller-Käse GmbH in Altendorf. Die ehemalige Dorfchäsi ist seit gut drei Jahren ein automatisierter Hightech-Betrieb. Geschäftsführer Erich Keller entschied sich damals für den innovativen Neubau, um sich den heutigen Standards in der Lebensmittelverarbeitung anzupassen. Jetzt gehört die Käserei zu den modernsten Betrieben der Schweiz und stellt tagtäglich grosse Mengen an Schwyzer Käse und anderen Käsesorten, Joghurt, Rahm oder Butter her. Die Käseherstellung hat sich im Grunde nicht verändert, jedoch müssen sich die Mitarbeitenden neu auch mit Computertechnik auseinandersetzen. Den Beruf Milchtechnologe hat Jan Lehmann kennengelernt, weil ein Kollege von ihm dieselbe Ausbildung gemacht hat. Er ist begeistert davon, was man aus Milch alles herstellen kann. Besonders gefallen ihm die guten Zukunftsperspektiven seines Berufs. Milchtechnologen sind gesucht, ausserdem ist die Lebensmittelbranche generell eine sichere Branche. Milchprodukte sind sehr beliebt, gerade in der Schweiz, die über die Landesgrenzen berühmt für ihre Milchprodukte ist. Jan Lehmann möchte in drei bis fünf Jahren gerne Produktionsleiter einer Käserei werden oder seinen eigenen Betrieb führen.

«Der Beruf ist vielseitig und man bleibt körperlich fit»

Michael Manser (19) aus 9304 Bernhardzell, Käserei Engelburg AG, 9032 Engelburg



Zusammen mit zwei weiteren Lernenden machte Michael Manser seine Ausbildung zum Milchtechnologien in der Käserei Engelburg. Der Betrieb wurde vor über 100 Jahren als Genossenschaft gegründet und wird von zwei Familien betrieben. Der Schwerpunkt der Käserei liegt auf der Herstellung von Emmentaler AOP, dem vielleicht typischsten Schweizer Käse mit den charakteristischen Löchern. Hautnah mitzerleben, wie aus Milch so ein Käse entsteht, findet der frisch gebackene Milchtechnologe spannend: «Es ist interessant, aus dem Produkt Milch Käse herzustellen und die Prozessabschnitte einzeln durchzugehen und selber auszuführen.» Auch dass die Käserei Engelburg AG ein relativ grosser Lehrbetrieb ist, schätzt Michael Manser. Seine Berufswahl ergab sich relativ spontan, nachdem er in verschiedenen Betrieben geschnuppert hatte. Mit seiner Wahl ist er zufrieden: «Die Chancen als Milchtechnologe bestehen darin, dass es ein vielseitiger Beruf ist und man körperlich fit bleibt. Ausserdem bestehen gute Weiterbildungsmöglichkeiten.» Diese möchte Michael Manser nach dem Lehrabschluss nutzen.

«Die Lehre ist cool und interessant»

Mauritius Koller (18) aus 9050 Appenzell, Appenzeller Milch AG, 9050 Appenzell



«Ich bin ein untypischer Milchtechnologe, denn ich esse keinen Käse», meint der Sieger der Berufsmeisterschaft der Milchtechnologien Ostschweiz 2017, Mauritius Koller. Gut für ihn – werden im Lehrbetrieb des 18-jährigen Appenzellers doch auch Milchgetränke, Rahm, Butter oder Joghurt hergestellt – diese Milchprodukte verzehrt er mit Genuss. Die Appenzeller Milch AG verfügt über mehrere Zertifikate, die eine besonders hohe Qualität der Rohstoffe und der Herstellungsprozesse bezeugen. Hier wird ausschliesslich regional produzierte Rohmilch verarbeitet. «Dass man aus Milch so viele verschiedene Produkte herstellen kann, finde ich cool und interessant», sagt der Milchtechnologe. Er ist über seinen Patenonkel, den er einmal bei der Arbeit in einer Käserei begleiten durfte, zum Berufswunsch Milchtechnologe gekommen. Mauritius Koller kann sich gut vorstellen, nach dem Lehrabschluss weiter auf dem Beruf zu arbeiten: «Als Milchtechnologe hat man gute Weiterbildungsmöglichkeiten». Belohnung für seinen Sieg an der Berufsmeisterschaft war unter anderem eine Reise zu einer internationalen Käsemesse. Die wertvollen Kontakte, die er hier knüpfen kann, sind sicher hilfreich für seine berufliche Zukunft.

«Ich möchte einen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb führen»

Fabian Huber (18) aus 9304 Bernhardzell, Tannenbergekäserei, 9204 Andwil



Fabian Huber lernte den Beruf des Milchtechnologien in der Tannenbergekäserei. Diese wird seit 2013 von Anton Birrer geleitet. Am Standort Andwil übernahm Fabian Huber schon viel Verantwortung in der Käseherstellung. Die Tannenbergekäserei ist spezialisiert auf die Produktion des traditionsreichen Appenzeller Käse, dessen Erfolgsgeheimnis aus einer seit Jahrhunderten geheimen Rezeptur besteht. Heute arbeitet die Käserei natürlich mit modernster Technologie. Da Fabian Huber auf einem Bauernhof aufwuchs, hatte er schon früh Kontakt zur Branche. «Ich bin immer selber in die Käserei gefahren, habe am Morgen und am Abend die Milch gebracht und so hat die Faszination für den Beruf begonnen.» Das Käsen gefällt dem frisch gebackenen Milchtechnologe besonders gut. Nach dem Lehrabschluss zieht es Fabian Huber wieder in die Landwirtschaft; er möchte «in drei bis fünf Jahren einen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb führen». Er sieht jedoch auch die breit gefächerten Möglichkeiten der Milchtechnologien: «Die Chance des Berufs Milchtechnologe besteht sicherlich darin, dass wir gesuchte Fachkräfte sind und in der gesamten Lebensmittelindustrie arbeiten können.»

«Auch im Ausland gefragt»

Ramon Lemmenmeier (19) aus 8577 Schönholzerswilen, Käserei Gerber, 9217 Neukirch an der Thur



Die Käserei Gerber, in der Ramon Lemmenmeier seine Lehre absolvierte, wurde 1888 gegründet und wird seit 1976 von der Familie Gerber geleitet. Aus 1'700'000 kg Milch pro Jahr werden heute 165 Tonnen Emmentaler AOP hergestellt, aber auch verschiedene Sorten Jogurt, Käsereirahm, Butter und Buttermilch. Ramon Lemmenmeier ist auf einem Bauernhof aufgewachsen, deshalb war es für ihn naheliegend, die Ausbildung zum Milchtechnologe zu machen. «Mich begeistert die Vielfalt der verschiedenen Milchprodukte.» Dank dieser Vielfalt sind auch die Möglichkeiten gross, sich weiterzubilden. Nach dem Lehrabschluss hat Ramon Lemmenmeier aber zuerst noch andere Pläne. «Ich möchte gerne einen Auslandsaufenthalt machen, zum Beispiel in Schweden oder Kanada.» Eine gute Idee, denn Milchtechnologe sind nicht nur in anderen Bereichen der Lebensmittelbranche sehr gefragt, sondern auch im Ausland.

«Ich kannte meinen Lehrbetrieb, da wir zuhause auch Milch herstellen»

Luzia Grunder (19) aus 9213 Hauptwil, Züger Frischkäse AG, 9245 Oberbüren



Die auf Frischkäseprodukte spezialisierte Züger Frischkäse AG verarbeitet an ihrem Standort in Oberbüren mit über 200 Mitarbeitern die Milch von 400 regionalen Bauernbetrieben. So entsteht eine vielfältige Produktpalette von Mozzarella, Quark über Ricotta bis zu Grillkäse oder Butter. Luzia Grunder ist auf einem der Bauernhöfe aufgewachsen, die die Züger Frischkäse AG beliefern. Durch eine Schnupperlehre und weil sie sich für den Beruf Milchtechnologe interessierte, kam sie auf die Idee, bei der Züger Frischkäse AG ihre Lehre zu machen. Nach dem Lehrabschluss möchte sie weiter als Milchtechnologin arbeiten: «Ich sehe mich in drei bis fünf Jahren noch in diesem Beruf.» Die Möglichkeit, sich intern weiterzubilden, reizt die Lernende: «Bei Züger kann man sich auch im Laborbereich weiterbilden.» Ebenso gefällt ihr, dass der Beruf Milchtechnologe sehr gefragt ist.

«Fürs Leben lernen»

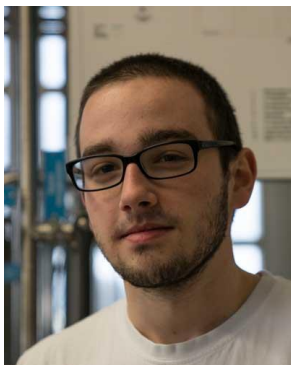
Simo Ivancic (19) aus 9242 Oberuzwil, Züger Frischkäse AG, 9245 Oberbüren



Simo Ivancic hat auf Anraten eines guten Kollegen eine Schnupperwoche in einer Appenzeller Käserei gemacht. «Die Arbeit hat mir so gut gefallen, dass ich mich entschlossen habe, eine Lehre als Milchtechnologe zu machen.» Diese machte er in der Züger Frischkäse AG. Hier wird die Milch von 400 regionalen Bauern zu Frischkäseprodukten veredelt. Über die Hälfte der Milchprodukte der Züger Frischkäse AG wird exportiert, das sind mehr als 8'000 Tonnen pro Jahr. Simo Ivancic ist fasziniert von der Vielfalt seines Berufes. «Man lernt hier fürs Leben!» Man erfährt viel zum Beispiel über Produkteherstellung und Hygienevorschriften. Nach der Lehre gibt es viele Möglichkeiten, sich weiterzubilden – Milchtechnologe sind gefragt, auch in anderen Bereichen der Lebensmittelbranche.

«In der ganzen Lebensmittelindustrie gefragt»

Simon Obrist (19) aus 9512 Rossrüti, Züger Frischkäse AG, 9245 Oberbüren



Auf der Suche nach dem richtigen Beruf ist Simon Obrist auf den Beruf Milchtechnologie gestossen. Diese Arbeit hat ihm sehr gefallen hat, weshalb er eine Lehre bei der Züger Frischkäse AG angefangen hat. Das Ostschweizer Familienunternehmen ist der fünftgrösste Schweizer Milchverarbeiter und produziert – wie der Name schon sagt – ausschliesslich Frischkäseprodukte. Unter der Leitung der Brüder Christof und Markus Züger werden hier neue Spezialitäten wie zum Beispiel Grillkäse entwickelt, und es wird in moderne und nachhaltige Technologien investiert. Simon Obrist gefällt an seiner Arbeit, dass man viel mit Milch zu tun hat und sieht, wie Milchprodukte hergestellt werden. In diesem abwechslungsreichen Beruf wird es einem nie langweilig. Für nach dem Lehrabschluss sieht er auch Weiterbildungen in Betracht. «Milchtechnologien sind in der ganzen Lebensmittelindustrie gefragt, nicht nur im Bereich der Milchproduktion.»

«Vielleicht arbeite ich einmal in einer Schokoladenfabrik»

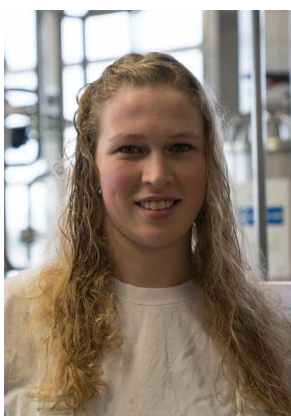
Philipp Gerber (19) aus 8582 Dozwil, Molkerei Fuchs & Co. AG, 9400 Rorschach



Dass die Lehre als Milchtechnologe die richtige Ausbildung für Philipp Gerber ist, erfuhr er in der Berufsberatung: «Dort fanden sie heraus, dass ich Bewegung brauche und gern mit Lebensmitteln arbeite.» Er schaute sich verschiedene Lehrbetriebe an und landete schliesslich bei der Molkerei Fuchs. Das traditionsreiche Familienunternehmen verarbeitet seit über 130 Jahren die Milch der regionalen Bauern zu Joghurt, Molke, Butter und Käse. Was Philipp Gerber an seinem Beruf begeistert: Man sieht am Abend, was man gearbeitet hat: «Wenn ich am Morgen komme, habe ich 2000 Liter Naturjoghurt, und wenn ich gehe habe ich drei Palette abgefülltes Himbeerjoghurt.» Auch die Möglichkeiten, sich nach der Lehre weiterzubilden, gefallen dem frisch gebackenen Milchtechnologe. «Man kann im handwerklichen Bereich weitermachen, dann sind es vier bis fünf Weiterbildungsschritte bis zum Meister – das entspricht der höchsten Stufe. Oder man geht den akademischen Weg, dann hat man auch den Meister inklusive Bachelor.» Philipp Gerber kann sich auch gut vorstellen, einmal in einer Schokoladenfabrik zu arbeiten.

«Ich möchte sehen, wie die Milchverarbeitung in Kanada funktioniert»

Gloria Hangartner (19) aus 9450 Lüchingen, Dorfchäsi Kriessern, 9451 Kriessern



Die Dorfchäsi Kriessern wird seit über zehn Jahren von Lehrmeister Hans Kurmann zusammen mit seiner Frau und zwei bis drei Mitarbeitenden betrieben. Gloria Hangartners Lehrbetrieb ist eine richtige Dorfkäserei mit eigenem Laden. Spezialitäten der Käserei sind der Appenzeller Käse, der «Scharfe Kriessner» und ein spezieller Hauskäse. Gloria Hangartner wurde in ihrem dritten Lehrjahr in allen Bereichen der Produktion eingesetzt. Sie ist über familiäre Beziehungen auf den Betrieb aufmerksam geworden: «Jemand aus meiner Verwandtschaft hat in dem Betrieb gearbeitet. Er meinte, ich solle einmal dort schnuppern, was ich machte. Und es gefiel mir.» Die frisch gebackene Milchtechnologin ist noch immer begeistert von ihrem Beruf. Dabei findet sie vor allem spannend, «was man aus Milch alles herstellen kann und wie die verschiedenen Milchsäurebakterien eingesetzt werden». Sie sieht die besonderen Chancen des Berufsfeldes Milchtechnologie darin, dass man sich sehr gut weiterbilden kann und als Absolventin gute Chancen auf eine Stelle hat. Nach ihrem Lehrabschluss zieht es Gloria Hangartner auch in die Ferne: «Ich möchte sicher auch einmal auf die Alp gehen und in drei bis fünf Jahren einmal in Kanada gewesen sein; ich will sehen, wie dort die Milchverarbeitung funktioniert.»

«Einmal in einer Hofkäserei die eigene Milch verarbeiten»

Sidonia Bärtsch (19) aus 7252 Klosters, Städtlichäsi Lichtensteig, 9620 Lichtensteig



Im Familienbetrieb von Willi und Beatrice Schmid lernte Sidonia Bärtsch die Käseherstellung mit traditionellen Mitteln. Die Städtlichäsi mit eigenem Laden wurde vor gut zehn Jahren in einer stillgelegten Käserei eröffnet, die nach neuesten Hygienestandards umgebaut wurde. Drei Tonkeller bieten das ideale Klima für die Käsereifung. Der Betrieb stellt 30 Sorten her, unter anderem den preisgekrönten Mühlistein. Sidonia Bärtsch hat sich für eine Lehre als Milchtechnologin entschieden, weil sie Milch sehr gern hat und es sie fasziniert, was man daraus alles herstellen kann. An ihrer täglichen Arbeit gefällt ihr vor allem das Käsen: «Beim Mühlestein, das ist eine Naturschimmelkäsesorte, die wir machen, muss man den Schimmel jede Woche von Hand verreiben und den Käse wenden. Das mache ich sehr gerne.» Am Beruf schätzt Sidonia auch die Chance, sich ständig weiterzubilden. «Du kannst Lebensmittelingenieurin werden oder die höhere Berufsbildung machen. Das ist sehr spannend», sagt die frisch gebackene Milchtechnologin. Sie hat grosse Zukunftspläne: In drei bis fünf Jahren möchte sie eine eigene Käserei haben oder in einer Hofkäserei auf einem Bauernhof ihre eigene Milch verarbeiten.

Liste Prüfungserfolge QV 2017
Milchpraktiker/in EBA

Name	Ausbildungsbetrieb	Im Rang mit Note
Hosseini Faramarz, Rebstein	Imlig Käserei Oberriet AG, Oberriet SG	
Hussein Sharif Said, St. Gallen	Züger Frischkäse AG, Oberbüren SG	5.5
Lenz Lucas, Züberwangen	Züger Frischkäse AG, Oberbüren SG	
Leu Manuel, Bichwil	Käserei Gabriel, Oberbüren SG	
Zeller Fabian, St. Gallen	Käserei Engelburg AG, Engelburg SG	5.0

Milchtechnologe/in EFZ

Name	Ausbildungsbetrieb	Im Rang mit Note
Aberhalden Ueli, Gibswil	Käserei Niederhaus, Gibswil ZH	5.4
Bärtsch Sidonia, Klosters Dorf	Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, Lichtensteig SG	
Caterino Enea, Rafz		
Dutler Raphael, Hinwil	Chäsi Girenbad, Hinwil ZH	5.5
Gerber Philipp, Dozwil	Fuchs + Co. AG, Rorschach SG	
Götti Samuel, Rothenhausen	Käserei Rislen AG, Rossrüti SG	
Grunder Luzia, Hauptwil	Züger Frischkäse AG, Oberbüren SG	5.0
Hangartner Gloria, Lüchingen	Hans Kurmann, Kriessern SG	
Huber Fabian, Bernhardzell	Birrer Anton, Bernhardzell SG	5.0
Ivancic Simo, Oberuzwil	Züger Frischkäse AG, Oberbüren SG	
Koller Mauritius, Appenzell	Appenzeller Milch AG, Appenzell AI	5.1
Lehmann Jan, Altendorf	Keller-Käse GmbH, Altendorf SZ	
Lemmenmeier Ramon, Schönholzerswilen	Käserei Gabris AG, Hosenruck TG	5.2
Manser Michael, Bernhardzell	Käserei Engelburg AG, Engelburg SG	5.0
Margreitter Karoline, Lanzenneunforn	Verein Schloss Herdern, Herdern TG	5.9
Neff Myriam, Appenzell	Urnäscher Milchspezialitäten AG, Urnäsch AR	5.4
Obrist Simon, Rossrüti	Züger Frischkäse AG, Oberbüren SG	
Öttl Christoph, Müstair		5.6
Pfeiffer Korbinian, Davos Platz	Molkerei Davos Betriebs AG, Davos Platz GR	5.7
Romano Angela Mirella, Zürich	Käserei Camenzind GmbH, Wila ZH	
Spycher Anita, Wasen im Emmental	Sennerei Andeer, Andeer GR	5.1
Thönen Silvano, Wängi	Bernhard Näf, Guntershausen b. Aadorf TG	5.0
Tobler Jonas, Uznach	Käserei Gaster-Linth AG, Schänis SG	
Ziegler Hannes, Schönholzerswilen	Käserei Gabris AG, Hosenruck TG	5.3
Ziegler Henri, Schönholzerswilen	Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswilen TG	

Wir produzieren Genuss

MILCH
technologie/in

Video: <http://milchtechnologie.ch/video050717>

Pressemappe: <http://milchtechnologie.ch/presse050717>

**Eindrücke vom Beruf: Videos und Informationen unter milchtechnologie.ch
[facebook.com/milchtechnologie](https://www.facebook.com/milchtechnologie)**

Informationen, Fotos, Kontakte:

Iris Wirz c&p communications, Tel. 043 500 52 88, presse@milchtechnologie.ch