Milchtechnologe*in und Milchwirtschaftliche*r Laborant*in

So viele Job-Perspektiven wie Milchprodukte

TEXT BRITTA KÜPER **FOTOS** BRITTA KÜPER + SGS ★★

STECKBRIEF:

Für beide Berufe:

Milchwirtschaftliche*r Laborant*in und Milchtechnolog*in

Chancen auf dem Arbeitsmarkt:
Sehr gut

Duale Ausbildung:
3 Jahre

Voraussetzungen:
Mindestens soliden ESA- (Hauptschul-) Abschluss oder ähnliche Qualifikation. Gute Noten in den Naturwissenschaften helfen, sind aber keine Voraussetzung.

Das solltest du mitbringen:
Exaktes und genaues Arbeiten, technisches Verständnis, Teamarbeit, Zuverlässigkeit und Verlässlichkeit sowie Bereitschaft zur Schichtarbeit.

Wo kannst Du hinterher arbeiten:
Überall dort, wo Milch oder andere Lebensmittel untersucht und/oder verarbeitet werden. Molkereien, Untersuchungslabore, Lebensmittelindustrie und andere.

Maryna Orhanova und Denis Taige: Das Ergebnis des Versuches wird gemeinsam besprochen.

Eyad Alhaj Othman ist Azubi im 3. Lehrjahr in der Horster Meierei. Maschinen und Technik sind moderne Arbeitsmittel in einer Meierei.

Hakenschlüssel und Gummihammer sind Werkzeuge der Milchtechnolog*innen.

J

Jede*r kennt das lange Kühlregal im Supermarkt mit Joghurt, Käse und anderen Milchprodukten. Der Profi für diese Milchverarbeitung ist die Milchtechnologin oder der Milchtechnologe. Sie arbeiten in Molkereien und bedienen Maschinen und komplexe Anlagen. Die Milch wird mit viel Technik, Temperatur und hohem Druck bearbeitet. So entstehen Quark, Sahne, Butter, Käse und vieles mehr.

Lactoprot ist ein Spezial-Unternehmen. Sie teilen die Milch in einzelne Inhaltsstoffe auf. Diese Bestandteile werden in der Lebensmittelindustrie gebraucht (Milcheiweiß wie Kasein, Lactose u. a.).

Das Werk in Leezen, nördlich von Hamburg, stellt Zusatzstoffe und Stabilisatoren her. Die Verfahren bei der Käseherstellung sind vergleichbar. Hier lernt z. B. Kassem Al Haj Ebraheem aus Syrien. Er kam mit einem Agrardiplom nach Deutschland. Mit seinem Vorwissen in Mikrobiologie und seinem Interesse an der Milchverarbeitung hat er nun diesen Beruf gewählt: „Besonders gerne mag ich die Joghurt-Herstellung".

Das wichtigste Werkzeug ist ein Hakenschlüssel. Ein Hakenschlüssel und Milch? Mit dem Hakenschlüssel werden Leitungen zusammengeschraubt oder Ventile geöffnet. Auch große Computerbildschirme gehören zum Arbeitsplatz. So sieht man die ganze Produktion auf einen Blick.

Es gibt keinen typischen Arbeitstag

„Einen typischen Tag gibt es nicht, das kommt immer auf die Abteilung an. Überall gibt es verschiedene Arbeiten: die Anlieferung der Milch, die Verarbeitung, die Reinigung der Maschinen durch Säuren und Laugen" beschreibt Kassem Al Haj Ebraheem seinen Alltag.

„Der Start war aufregend, im 1. Monat hab ich nur mit großen Augen gesehen und mit großen Ohren zugehört, hier kamen viele neue Begriffe. Ich habe immer alles aufgeschrieben und zuhause alles übersetzt", erinnert er sich an den Ausbildungsstart vor 2 Jahren. „Und ich habe nie gedacht, dass ich diese großen Anlagen selber fahren werde", sagt er heute.

Er empfiehlt einige chemische Vorkenntnisse. Auch Hygiene und Sauberkeit sind sehr wichtig. „Man muss den Computer immer im Blick haben. Denn man muss Störungen schnell beheben".

Kassem Al Haj Ebraheem hat vor der Ausbildung erst einmal eine Woche ein Praktikum gemacht. Das empfiehlt er jedem*jeder. Besser ist ein Monat. „Nach der Ausbildung will ich einen Meisterkurs oder eine andere Weiterbildung machen".

Eine Reihenuntersuchung im Labor.

M

Milch ist nicht gleich Milch. In einem Labor sucht man nach diesen Unterschieden. Milchwirtschaftliche Laborant*innen kontrollieren die Qualität und Inhaltsstoffe in jedem Schritt der Produktion von Lebensmitteln.

Maryna Orhanova hat in der Ukraine Biotechnologie studiert. Sie interessiert sich für die Umwelt und ist neugierig, was biologisch und chemisch dahinter steckt. Das ist ihre Motivation für diese Ausbildung.

Nach dem Studium ist sie für ein Jahr als Au-pair nach Hamburg gekommen. Jetzt setzt sie mit dieser Ausbildung ihre berufliche Karriere fort und lernt im 1. Lehrjahr bei SGS in Hamburg.

Das Unternehmen SGS Holding Deutschland B.V. & Co. KG hat Labore auf der ganzen Welt. Sie sind spezialisiert auf das Prüfen und Testen vieler verschiedener Produkte und Substanzen, z. B. Milchprodukte, Schokolade, Bodenproben oder aktuell auch Corona-Tests.

Pipette, Pileusball und Messgläser

Frau Orhanova erklärt: „Man bleibt für ein paar Monate in einer Abteilung und wechselt dann weiter. Man lernt dort alle Untersuchungen kennen". Jetzt ist sie in der Schokoladen-Abteilung, dort wird u.a. auf Salmonellen untersucht. „Die Schoko-Osterhasen kommen vor Weihnachten und die Schoko-Weihnachtsmänner kommen im Hochsommer ins Labor", erklärt Denis Taige, Ausbilder bei SGS lächelnd. Weiter sagt er: „Wichtig ist auch die Analyse und Interpretation der Daten und Ergebnisse. Das lernt man schon früh".

Maryna Orhanova: Sorgsames konzentriertes Arbeiten ist wichtig in diesem Beruf.

Mit der Pipette auf Spurensuche

Ein typisches Handwerkszeug für diesen Beruf ist die Pipette. Mit diesem Laborgerät nimmt man flüssige Proben. Die Untersuchungen werden chemisch, mechanisch und mikrobiologisch durchgeführt. Dafür werden besondere Test-Flüssigkeiten verwendet und Untersuchungsgeräte benutzt.

Arbeiten mit der Pipette und dem Pileusball. Yonatan Kahsay hat 2020 bei Cremilk in Kappeln seine Ausbildung als Milchwirtschaftlicher Laborant erfolgreich abgeschlossen.

Typische Arbeitsschritte bestehen aus: Proben sortieren und vorbereiten, dann unterschiedliche Untersuchungen durchführen und am Ende die Ergebnisse auswerten.

Frau Orhanova nennt Zuverlässigkeit, Motivation und das Interesse für die Umwelt als Voraussetzung. „Man muss sehr aufmerksam und sehr genau arbeiten, weil man mit Säuren und Laugen arbeitet. Daher muss man sich sehr konzentrieren. Man schützt sich mit Schutzbrille und Handschuhen."

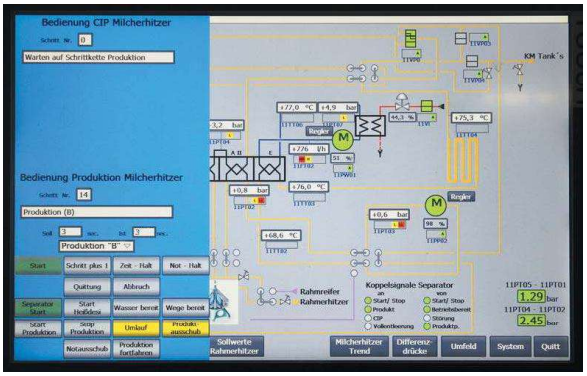
Sie will weiter Erfahrungen sammeln und sich weiterbilden. Ausbilder Denis Taige ergänzt: „Ein Verständnis für Naturwissenschaft ist wichtig und auch ein Qualitätsbewusstsein, also ein ‚Hang zu Ordnung'. Dazu ist Teamfähigkeit sehr wichtig. Wir bilden schon lange unsere eigenen Fachkräfte aus".

„Weiße" Zukunftsaussichten

Eckhard Rimkus war lange Zeit Ausbildungsberater für die „Milchberufe" bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Zu den Arbeitsaussichten zu beiden Berufen sagt er: „Es gibt keine arbeitslosen Milchfachkräfte". Die Ansprüche an die Lebensmittelprodukte werden immer höher, und dafür werden Fachkräfte gesucht. Auch kleine Käsereien und die Direktvermarktung haben eine gute Zukunft. „Kund*innen schätzen immer mehr das individuelle Produkt aus ihrer Region", so Eckhard Rimkus.

Er ergänzt: „Auch die Gehälter sind sehr attraktiv. Im Gegenzug werden aber auch Arbeitszeiten in 3-Schichten und Wochenenddienst erwartet. Denn die Produktion läuft 24 Stunden an 365 Tagen".

Arbeitskleidung: Gummistiefel, Handschuhe, Kopfhauben.



Computerschaubild einer Produktionsanlage: Moderne Technik ist Alltag

Die Willkommenslots*innen für die „grünen Berufe" darunter auch für Milchtechnologe*in und milchwirtschaftliche*r Laborant*in beantworten gern deine Fragen.

Schleswig-Holstein:
Britta Küper: bkueper@lksh.de
www.lksh.de

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Niedersachsen:
Wiebke Damm: wiebke.damm@lwk-niedersachsen.de
Agnès Schrader-Mazarguil: agnes.schrader-mazarguil@lwk-niedersachsen.de
Lydia Vaske: lydia.vaske@lwk-niedersachsen.de
www.lwk-niedersachsen.de

Landwirtschaftskammer Niedersachsen

Nordrhein-Westfalen:
Tanja Iken: tanja.iken@lwk.nrw.de
www.landwirtschaftskammer.de/bildung

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen

Informationen zur Ausbildung zum / zur Milchtechnologe*in und Milchwirtschaftliche*r Laborant*in erfährst Du auf folgenden Webseiten:

Schleswig-Holstein:
www.lksh.de/bildung/gruene-berufe

Niedersachsen:
www.lufa-nord-west.de/index.cfm/nav/11.html

Nordrhein-Westfalen:
www.landwirtschaftskammer.de/bildung

PASSGENAUE BESETZUNG WILLKOMMENSLOTSEN

Gefördert durch: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

die Molkerei, -en die Meierei, -en	ein Betrieb zur Verarbeitung von Milch
der Profi, -s	Expert*in
der Zusatzstoff, -e	ein zusätzlicher Inhaltsstoff
der Stabilisator, -en	ehemische Verbindung, um Stoffe zu schützen
das Verfahren, Verfahren	Vorgehensweise, Methode
der Hakenschlüssel, Hakenschlüssel	ein spezielles Werkzeug
das Ventil, -e	Gerät z. B. am Fahrradreifen, mit dem die Luft im Reifen kontrolliert wird
die Säure, -n die Lauge, -n	chemische Verbindungen mit unterschiedlichem pH-Wert. Säuren haben einen pH-Wert von 4-6, Laugen haben einen pH-Wert von 8-10
neugierig	interessiert an neuen Dingen
dahinterstecken	hinter etwas stecken
das Au-pair, -s	Person, die im Ausland bei einer Familie arbeitet und die Kinder betreut
die Salmonelle, -n	Bakterien, die im Darm von Menschen und Tieren leben und oft zu Krankheiten (z. B. Erbrechen und Durchfall) führen
das Handwerkszeug, -e	Gerät
das Qualitätsbewusstsein	Bewusstsein für Qualität, Wichtigkeit von Qualität
die Direktvermarktung	Verkauf von Lebensmitteln vom Bauernhof direkt an Verbraucher*innen
im Gegenzug	dafür