

STOLZER NACHWUCHS

Patrick Aeschlimann aus Noflen (BE) und Dominik Bähler aus Amsoldingen (BE) kennen sich (noch) nicht. Was sie verbindet? Die Freude und die Leidenschaft, jeden Tag aus Milch feine Produkte herzustellen. Und ihr Beruf: Sie sind Lernende Milchtechnologen und arbeiten in einer Käseerei in der Nähe ihres Wohnorts. Wir haben sie Anfang Juli zu einem Telefoninterview eingeladen und haben nachgefragt. Sie gaben uns, unabhängig voneinander, einen wertvollen Einblick in ihre Ausbildung und ihren Beruf.

TEXT UND BILD: MYRIAM NEUHAUS (SMV)

Emmentaler Switzerland: Dominik, was magst du besonders an deinem Beruf?

Dominik: Die Verantwortung, die mir von meinem Chef übertragen wird, und die Abwechslung, die dieser Beruf mir bietet. Nicht immer läuft alles nach Plan. Ich lasse mich jeden Tag darauf ein, auch mal improvisieren zu müssen. Ich muss also flexibel bleiben und dennoch prozessorientiert arbeiten.

Und bei dir, Patrick?

Patrick: Ich finde es spannend, meinen Tag mit dem Rohstoff Milch zu beginnen und am Abend oftmals bereits ein fertiges Produkt in der Hand zu halten. Ich sehe also jeden Tag, direkt vor mir und zum Anfassen, was ich geleistet habe – zusammen mit dem Team. Was ich auch mag: jeden Abend die Milch anzunehmen. Dabei bin ich im Kontakt mit den Bauern aus der Region. Ein kurzer

Schwatz (Wie geht es dir? Wie ist die Milch?) ist immer drin – dieser soziale Kontakt ist mir wichtig.

Wie kommt es, dass ihr eine Ausbildung zum Milchtechnologen macht?

Patrick: «Bei mir war es eher zufällig. Ich habe mich im BIZ über verschiedene Lehrberufe informiert, auch über den Milchtechnologen EFZ. Als ich zu Hause davon er-

zählt habe, ging es ganz schnell. Ich kam durch einen guten Bekannten meiner Familie zu einem Schnuppertag. Da hat es mir den Ärmel reingezogen.»

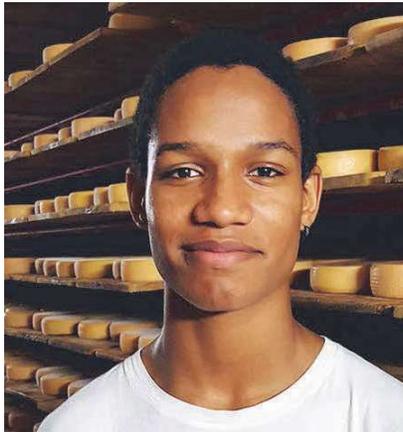
Dominik: «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, und bei uns im Dorf gibt es eine Käseerei. Auch ich war dort schnuppern und habe so einen guten Einblick in den Beruf des Milchtechnologen erhalten. Das hat mich überzeugt. Und heute freue ich mich sehr, dass ich eine Lehrstelle hier in Amsoldingen habe – in einer typischen Dorfkäseerei mit einem Lädeli und einem super Team.»

Wie sieht ein typischer Tag aus?

Dominik: Um 5.30 Uhr beginnt mein Arbeitstag. Ich bereite alles vor und schaue, dass die Maschinen, mit denen wir arbeiten, sauber sind – denn Hygiene ist wichtig. Pro

Tag produzieren wir rund 5'000 kg Käse: Emmentaler AOP wie auch Mutschli, einen Halbhartkäse. Bei der Verarbeitung der Rohstoffe ist es zentral, dass wirklich alles hygienisch sauber ist. Da müssen wir pingelig sein.

Patrick: Auch ich beginne natürlich frühmorgens und arbeite bis Mittag. Dann gibt es eine längere Pause, bis ich um 17.00 Uhr wieder in der Käseerei bin und die Milch von



Dominik Bähler arbeitet in der Käseerei Amsoldingen und kommt ins dritte Lehrjahr.

den Bauern annehme. Bei uns läuft es meist nach einem immer ähnlichen Tagesprogramm ab. Das hat mit den Produktionsabläufen zu tun, nach denen wir in unserer Käseerei arbeiten. Wir produzieren pro Woche rund elf Laibe Emmentaler à 85 bis 90 kg.

Ihr erwähnt, dass der soziale Kontakt wichtig ist.

Dominik: Ja. Bei uns zum Beispiel gibt es jeden Tag um ca. 7.40 Uhr ein Ritual. Wir sitzen zum Zmorge um einen Tisch und essen zusammen. Diesen Austausch mit meinem Chef und den übrigen Mitarbeitenden finde ich wichtig. Hier bekomme ich Dinge mit, die nicht in den Lehrbüchern stehen. Und natürlich ist ein guter Witz nie fehl am Platz (lacht).

Welchen Tipp würdet ihr einem/einer Jugendlichen geben, wenn er/sie sich für den Beruf Milchtechnologe/-technologin interessiert?

Dominik: Milchtechnologe/-technologin ist wirklich ein spannender Beruf. Ein altes Handwerk, das heute noch ausgeübt wird. Ich verarbeite jeden Tag Milch zu feinem Käse, Joghurt und Anke. Ich weiss also genau, was ich geleistet habe. Und ich sehe auch, dass sich nach meiner Lehre viele Türen öffnen und mir die Ausbildung gute Chancen für eine Karriere bietet. So kann ich zum Beispiel in ein grosses Unternehmen wechseln oder eine Weiterbildung machen. Vielleicht entwickle ich eines Tages sogar ein neues Produkt.

Patrick: Hygiene ist wichtig, und das muss man bei der Verarbeitung von Rohstoffen zu Lebensmitteln wissen. Auch wenn ich so viel zum Putzen komme (lacht). Ich schätze es, jeweils ein fertiges Produkt in der Hand zu haben. Und ich mag es, selbstständig zu arbeiten.

Vielen Dank, Dominik und Patrick, für das Gespräch. ◀

Nachgefragt bei Karin Imboden, Geschäftsführerin Schweiz, Milch-wirtschaftlicher Verein (SMV)

Frau Imboden, was ist Ihr Tipp für interessierte Jugendliche, die eine Lehre als Milchtechnologe/-technologin absolvieren möchten?

Mit Projekten wie den Nationalen Berufserlebnistagen oder der Teilnahme an den nationalen SwissSkills 2022 bieten wir Interessierten die Möglichkeit, die Berufe Milchtechnologe/-technologin EFZ und Milchpraktiker/-in EBA auf spannende Art und Weise kennenzulernen. Hautnah, direkt bei den Profis. Und wer eine Lehrstelle sucht, checkt am besten den Lehrstellenfinder auf unserer Website (www.milchtechnologe.ch/lehrstellen-finder). Vielleicht gibt es einen Betrieb gleich in der Nähe, der eine offene Lehrstelle anbietet.

