

## MEDIENMITTEILUNG

Bern, 7. Juli 2022

# Region Ostschweiz: Erfolgreiche Lehrabschlüsse «Milchtechnologe/in EFZ» und «Milchpraktiker/in EBA»

**44 junge Frauen und Männer haben dieses Jahr in der Region Ostschweiz erfolgreich ihre Lehre als Milchtechnologe/in oder Milchpraktiker/in abgeschlossen. An der Abschlussfeier vom Mittwoch, 6. Juli, wurde ihnen feierlich das Eidgenössische-Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder das Eidgenössische Berufsattest (EBA) überreicht.**

35 Milchtechnologe/innen sowie 9 Milchpraktiker/innen aus der Region Ostschweiz erlangten dieses Jahr das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder das Eidgenössische Berufsattest (EBA). «Erfolg und Einsatz sollen gebührend gefeiert werden», sind Marcel Gabriel, Präsident Bildungskommission Milchberufe Ostschweiz, und Stephan Lüchinger, Prorektor BZwu, überzeugt. Sie gratulierten anlässlich der festlichen Abschlussfeier am Mittwochabend, 6. Juli, in Bazenhaid (SG) den Absolvierenden ganz herzlich zum erfolgreichen Lehrabschluss.

Es war eine rundum gelungene Abschlussfeier für die jungen, erfolgreichen Berufsleute. Abgerundet wurde dieser Anlass mit einem feinen Menü und den musikalischen Einlagen mit Schwyzerörgeli von Julia Weiss und Matthias Britt, welche an diesem Abend ebenfalls das Fähigkeitszeugnis als Milchtechnologe/in, respektive Milchpraktiker/in überreicht erhielten.

### Erfolgreiche Absolvierende

Die Milchtechnologe/innen Maja Marietta Boss (Damalis AG, Wernetshausen) und Eva Rüeger (Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswil) schlossen mit einer sagenhaften Gesamtnote von 6.0, Florian Blaas (Milchmanufaktur Einsiedeln AG, Einsiedeln) sowie Olivia Schwarzenbach (Chäsi Girenbad, Hinwil) mit der Note 5.8. Der Schweizerische Milchwirtschaftliche Verein (SMV) würdigte diese ausserordentlichen Leistungen mit je einem Gutscheine. Eine Auszeichnung des SMV für besondere Leistungen erhielten auch all jene Absolvierenden EFZ und EBA, welche mit einem Notenschnitt von 5.3 und höher abschlossen.

«Wir sind stolz auf die hervorragenden Leistungen der Ostschweizer Absolventinnen und Absolventen. Es freut mich besonders, dass auch immer mehr junge Frauen diesen Beruf erlernen. Den jungen Berufsleuten stehen nun in der Lebensmittelbranche viele Türen offen. Der SMV wünscht ihnen für den weiteren beruflichen Weg alles Gute und gratuliert herzlich zum erfolgreichen Abschluss», sagte Karin Imboden, Geschäftsführerin Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein.

### Ausgezeichnete Leistungen Milchtechnologe/in EFZ (Note 5.3 und höher)

In alphabetischer Reihenfolge:

Florian Blaas, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, Einsiedeln (SZ)

Maja Marietta Boss, Damalis AG, Wernetshausen (ZH)

Joel Gabriel Bürke, Strähl Käse AG, Siegershausen (TG)

Daniel Hartmann, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)

Patrizia Meuli, Sennerei Splügen, Splügen (GR)

Kamila Procházková, Milchhof AG, Schaan (LI)

Stefanie Roffler, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)

Eva Rüeger, Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswil (TG) Olivia Schwarzenbach, Chäsi Girenbad, Hinwil (ZH)

Nicolas Schweizer, Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswil (TG)

Madeleine Wepener, Schuppli's Geisse-Chäsi, Hinwil (ZH)

Linus Zwirner, Käserei Herschmettlen, Ottikon (ZH)

### **Erfolgreiche Abschlüsse als Milchtechnologe/in EFZ (35 Diplomierte)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Lena Aepli, Molkerei Davos Betriebs AG, Davos (GR)  
 Jamal Ajegunma, Hengartner Straub AG, Lömmenschwil (SG)  
 Lars Peider Baumann, Tschumper GmbH, Degersheim (SG)  
 Admir Bilalli, natürlü zürioberland ag, Saland (ZH)  
 Florian Blaas, Milchmanufaktur Einsiedeln AG, Einsiedeln (SZ)  
 Maja Marietta Boss, Damalis AG, Wernetshausen (ZH)  
 Matthias Britt, Toni Gübeli Käserei GmbH, Dreien (SG)  
 Sandra Brunner, Städtlichäsi Lichtensteig GmbH, Lichtensteig (SG)  
 Joel Gabriel Bürke, Mooser Chäsi GmbH, Istighofen (TG)  
 Lucas Candinas, Lesa Lataria Engiadinaisa SA, Bever (GR)  
 Daniel Eisenhut, Käserei Graf AG, Grub (AR)  
 Andrin Fridolin Fischli, Rüttemberg Käse AG, Rufi (SG)  
 Daniel Hartmann, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)  
 Dominik Hasler, Käserei Kriessern, Kriessern (SG)  
 Florian Adrian Hug, Käserei Riethof AG, Eschlikon (TG)  
 Adnan Jamal Yahye, Emmi Schweiz AG, Landquart (GR)  
 Jo Jürgens, Käserei Camenzind GmbH, Schalchen (ZH)  
 Miran Kamberi, Molkerei Fuchs + Co. AG, Rorschach (SG)  
 Patrick Käufeler, Hardegger Käse AG, Jonschwil (SG)  
 Patrizia Meuli, Sennerei Splügen, Splügen (GR)  
 Jonas Andreas Müller, Züger Frischkäse AG, Oberbüren (SG)  
 Leonard Nikollbibaj, Züger Frischkäse AG, Oberbüren (SG)  
 Kamila Procházková, Milchhof AG, Schaan (LI)  
 Stefanie Roffler, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)  
 Eva Rüeger, Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswilen (TG)  
 Olivia Schwarzenbach, Chäsi Girenbad, Hinwil (ZH)  
 Nicolas Schweizer, Vogel Käsehandwerk GmbH, Schönholzerswilen (TG)  
 Andy Signer, Käserei Müller Thurgau AG, Hagenwil b. Amriswil (TG)  
 Jann Spirig, Keller-Käse GmbH, Altendorf (SZ)  
 Walter Taverna, Emmi Schweiz AG, Landquart (GR)  
 Julia Weiss, Keller-Käse GmbH, Altendorf (SZ)  
 Madeleine Wepener, Schuppli's Geisse-Chäsi, Hinwil (ZH)  
 Benjamin Zirell, Käserei Camenzind GmbH, Schalchen (ZH)  
 Ramon Zwahlen, Käserei Engelburg AG, Engelburg (SG)  
 Linus Zwirner, Käserei Herschmettlen, Ottikon (ZH)

### **Ausgezeichnete Leistungen Milchpraktiker/in EBA (Note 5.3 und höher)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Rezene Goitom, Käserei Laubbach AG, Waldkirch (SG)  
 Chiara Mehli, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)  
 Zorica Popovic, Güntensperger Käse AG, Bütschwil (SG)

### **Erfolgreiche Abschlüsse als Milchpraktiker/in EBA (9 Diplomierte)**

In alphabetischer Reihenfolge:

Rezene Goitom, Käserei Laubbach AG, Waldkirch (SG)  
 Khodadad Hamidi, Dorfkäserei Thundorf, Thundorf (TG)  
 Adhanom Kehase, Wildberg Käse AG, Wildberg (ZH)  
 Chiara Mehli, Hosang'sche Stiftung Plankis, Chur (GR)  
 Haben Mhretu, Traber Käse AG, Kirchberg (SG)  
 Zorica Popovic, Güntensperger Käse AG, Bütschwil (SG)  
 Ali Madad Qasemi, Wildberg Käse AG, Wildberg (ZH)  
 Philipp Roth, Züger Frischkäse AG, Oberbüren (SG)  
 Timo Schübler, Käserei Patrik Brand, Schönholzerswilen (TG)

## Kontakt für Rückfragen

### SCHWEIZERISCHER MILCHWIRTSCHAFTLICHER VEREIN SMV

Karin Imboden  
Geschäftsführerin  
Gurtengasse 6, Postfach  
3001 Bern  
T 031 312 26 47 | M 079 427 40 43  
[info@smv-ssil.ch](mailto:info@smv-ssil.ch)  
[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch)

Fotos zum Download für Medienschaffende unter: [Medien | Milchtechnologie - SMV](#)

### Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

Der SMV wurde 1887 gegründet und ist heute die Organisation der Arbeitswelt (OdA) der schweizerischen Milchwirtschaft. Um die Jahrtausendwende wurden die Berufe Käser und Molkerist zum Einheitsberuf «Milchtechnologie/-in EFZ» zusammengelegt. Der SMV kümmert sich als Organisation der Arbeitswelt (OdA) um die Aus- und Weiterbildung in der schweizerischen Milchwirtschaft. Als OdA ist der SMV Träger der beruflichen Grundbildung, verantwortlich für ein ausreichendes Angebot an Ausbildungsplätzen, für die Definition der Bildungsinhalte und Qualifikationsverfahren, die Organisation der überbetrieblichen Kurse und das Bereitstellen von Angeboten der höheren Berufsbildung.

[www.milchtechnologie.ch](http://www.milchtechnologie.ch) | [www.technologie.ch](http://www.technologie.ch)

### Wir sind auch an den SwissSkills 2022 in Bern!

Die SwissSkills 2022 sind der ideale Anlass für alle, die sich praxisnah über die Vielfalt der Berufswelt orientieren wollen und die Berufsausübung auf höchstem Niveau erleben möchten: Schülerinnen und Schüler, Lernende und Berufsbildende, Lehrpersonen und Eltern, Bildungsfachleute, sowie aktive und pensionierte Berufsleute.

Am **Stand des SMV** geben wir einen Einblick in den Beruf des Milchtechnologien/in EFZ und Milchpraktikers/in EBA - live und mit zahlreichen Informationen. Spannend sind zudem die Wettkämpfe, die Schweizer Berufsmeisterschaften, welche im Rahmen der SwissSkills stattfinden werden.

**Wettkämpfe:** Sie leben ihre Leidenschaft und zeigen ihr Können: die besten Berufsleute, die sich für die SwissSkills qualifiziert haben. Die ambitionierten Wettkämpfer/innen kämpfen um den Titel der Schweizermeisterin / des Schweizermeisters.

[SwissSkills 2022 Bern | Milchtechnologie - SMV](#)