

# Die Milch im Mittelpunkt

Milchwirtschaftliche Laboranten und Laborantinnen garantieren die Qualität wertvoller Produkte, deren Grundstoff Milch ist. Zwei junge Damen blicken zurück auf ihre Ausbildung bei der muva in Kempten.



In einem modernen Gerät analysieren die beiden Auszubildenden Michaela Dehring (l.) und Stefanie Burkart den Fettgehalt von Joghurt. Fotos: Schiller

Alles dreht sich um Milch«, beschreibt eine junge Auszubildende ihren Beruf als Milchwirtschaftliche Laborantin. Was auf das Erste vielleicht eintönig und wenig abwechslungsreich klingen mag, ist nach ein paar Minuten im Gespräch alles andere als das. Im Gegenteil. Michaela Dering aus Boos im Unterallgäu ist so begeistert von ihrem Beruf bei der muva in Kempten, dass sie die Ausbildung dieses Jahr sogar als Jahrgangsbeste Bayerns abgeschlossen hat. Und das schafft man nur, wenn man mit Begeisterung bei der Sache ist.

Wenn Michaela sagt, alles dreht sich um Milch, dann meint sie damit, dass jede Untersuchung in irgendeinem Zusammenhang mit einem Milchprodukt steht. Das heißt, als Milchwirtschaftliche Laborantin untersucht man v.a. die Inhaltsstoffe von Milchprodukten. Und da ist die Palette groß. Wenn man einmal so überlegt, wo Milch überall drin steckt – in Butter, Käse, Joghurt, Scho-

kolade, Fertig-Cappuccino und vielen anderen Lebensmitteln. Die Produkte werden chemisch-physikalisch u.a. auf ihre Hauptinhaltsstoffe und andere ernährungsphysiologisch wertvolle Stoffe, z.B. Vitamine, getestet. Aber auch die Untersuchung auf Schadstoffe ist wichtig. Mikrobiologisch wird sowohl auf Nutzkeime (z.B. probiotische Mikroorganismen) und auch auf Schadkeime untersucht. Qualitätskontrolle und Lebensmittelsicherheit sind also die wichtigsten Aufgaben der Milchwirtschaftlichen Laboranten. Ausbildungsleiter Bernd Ziegmann betont an dieser Stelle, wie verantwortungsvoll der Beruf ist. »Die Firmen nehmen ja die Untersuchungsergebnisse als Entscheidungsgrundlage her.«

## Alle Sinne gefragt

Doch auch der Geschmack hat was mit der Laboruntersuchung zu tun. Der Bereich Sensorik gehört eben auch dazu. Hinter dem Begriff Sensorik stecken die

Sinne, man bezieht also in die Lebensmitteltests die Sinne mit ein: Wie sieht das Produkt aus? Wie schmeckt und riecht es? Wie ist die Konsistenz? Beim Geschmackstest ist wichtig, das Lebensmittel objektiv und neutral zu bewerten – auch wenn man den einen oder anderen Käse eigentlich nicht besonders mag. Ziegmann erwähnt an dieser Stelle, dass persönliche Vorlieben oder auch Abneigungen ausgeblendet werden müssen. Man muss also ab und zu schon über seinen eigenen Schatten springen. Was gehört zu den Ausbildungsinhalten?

- Rohstoff Milch und seine Eigenschaften
- Be- und Verarbeitung von Milch
- Probenahmetechnik
- Chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Untersuchungen sämtlicher Molkereiprodukte und Molkereihilfsstoffe
- Auswerten und Beurteilen von Untersuchungsergebnissen
- Produktkontrollen zur Qualitätssicherung
- Umweltschutz im Labor
- fachbezogene Rechtsvorschriften
- Grundlagen der Berufsbildung sowie des Arbeits- und Tarifrechts

## Man lernt nie aus

Und bei diesem kleinen Einblick in die Aufgabenbereiche eines Milchwirtschaftlichen Laboranten sieht man schon, wie vielseitig die Ausbildung ist. Das ist auch genau das, was Stefanie und Michaela an dem Beruf lieben. Sie sind jetzt zwar fertig mit der Ausbildung, doch ausgelernt haben sie noch lange nicht – und werden sie vermutlich auch nie haben. Denn mit jedem neuen Produkt oder zumindest mit jedem neuen Untersuchungsziel geht eine andere spezielle Methode einher. Man ist also immer wieder neu gefordert. Damit die Untersuchungen deren Ergebnisse Firmenentscheidungen nach sich ziehen können, korrekt durchgeführt werden, arbeitet man während der Ausbildung Hand in Hand mit einem erfahrenen Mitarbeiter. Parallel

## Schaufenster



Verschiedene Untersuchungstechniken zur Konzentrationsbestimmung von z.B. Kochsalz gehören zum Aufgabengebiet eines milchwirtschaftlichen Laboranten.

untersuchen der Auszubildende und ein Experte das Produkt. Am Ende wird das Ergebnis verglichen. Kommt nicht dasselbe heraus, gilt es, herauszufinden warum nicht.

Genaueres Arbeiten ist gefragt. Wem das nicht liegt, der hat es im Labor nicht leicht. Ob das nun beim Pipettieren ist oder beim Aufräumen nach getaner

Arbeit. Denn im Labor hat jedes Utensil seinen bestimmten Platz. Stolz erzählt der Ausbildungsleiter von der Abschlussfeier in Triesdorf, bei der alle Absolventen/innen Bayerns anwesend waren. »Ich hatte die Ehre, die Jahrgangsbeste / den Jahrgangsbesten vorzulesen und im Namen der muva kempten einen Gutschein für die Teilnahme an einem muva-Seminar zu überreichen.« Noch beim Hinaufgehen auf die Bühne wusste er nicht, wem die Ehrung zu teil kommt. Als er den Umschlag öffnete und den Namen der Jahrgangsbesten las, musste er schmunzeln: Michaela Dering.

Ausgerechnet eine seiner Auszubildenden war mit der Note 1,45 die Beste. Michaela hat vor zwei Jahren ihr Abitur gemacht und beschlossen, statt eines

Studiums eine Ausbildung zu machen. Darüber ist sie auch heute froh und würde es nicht anders machen. Die Ausbildung als Milchwirtschaftliche Laborantin ist einer der wenigen Berufe, der den chemischen und biologischen Bereich intensiv abdeckt.

Im Vergleich dazu liegt der Schwerpunkt zum Beispiel beim Chemisch-technischen Assistenten auf der Chemie und beim biologisch-technischen auf der Biologie. Und auch Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es. Man kann noch den Labormeister machen oder doch noch zum Studieren gehen, zum Beispiel Lebensmittelchemie, Lebensmittel- und Verpackungstechnologie an der Hochschule Kempten. Doch vorerst bleiben Michaela und Stefanie der muva kempten erhalten. Die Chancen übernommen zu werden stehen gut. Im Labor würden sich immer wieder Einstellungsmöglichkeiten ergeben. Die letzten sieben Jahre hätten sie alle Azubis übernommen, so Ziegmann. Nur ganz wenige wollten sich beruflich verändern, z.B. gingen zum Studieren. Übrigens, der Beruf wird auch bei jungen Männern immer beliebter.

A. Schiller

## Beim Experten und den Absolventinnen nachgefragt

Wen könnte man besser über ein Berufsbild ausfragen, als zwei erfolgreiche Ausbildungsabsolventinnen und ihren Ausbildungsleiter. Michaela Dehring, Stefanie Burkart und Bernd Ziegmann im Interview.

**Allgäuer Bauernblatt:** »Was hat euch motiviert, eine Ausbildung als Milchwirtschaftliche Laborantin zu machen?«

**Michaela Dering:** »Mein Interesse an Chemie war schon zu Schulzeiten groß, darin habe ich auch Abitur gemacht. Ich wollte unbedingt ins Labor.«

**Stefanie Burkart:** »Ich komme aus der Landwirtschaft und Milch spielt in meinem Leben schon immer eine große Rolle. Daher wollte ich die Faszination Milch noch näher kennenlernen, untersuchen. Außerdem ist Hygiene in

Verbindung mit Milch bei uns zuhause ein wichtiges Thema. Daher beschäftigt mich die Lebensmittelsicherheit und -hygiene schon lange.«

**AB:** »Kann man bei Ihnen auch ein Praktikum machen, um in den Beruf hineinzuschnuppern?«

**Bernd Ziegmann:** »Das ist leider etwas schwierig, da wir unseren Kunden gegenüber, deren Produkte wir untersuchen, zur Vertraulichkeit verpflichtet sind. Da darf aus Vertraulichkeitsgründen nichts von den labortechnischen

Untersuchungen nach außen dringen. Aber wir sind derzeit dabei, gemeinsam mit einer Kemptener Realschule eine Schulpartnerschaft ins Leben zu rufen. Die Schüler kommen zu uns und dürfen sich in einem Übungslabor ausprobieren. So ist Verschwiegenheit gewährleistet und die jungen Leute können trotzdem in den Beruf hineinschnuppern.«

**AB:** »Was sind Eigenschaften, die man mitbringen sollte?«

**Stefanie:** »Teamfähigkeit, da man immer zusammenarbeiten muss. Das A und O ist aber die Genauigkeit und Sorgfalt.«

**Ziegmann:** »Wie Stefanie schon sagt,



Die Ausbildungsleiter mit zwei stolzen Absolventinnen als Milchwirtschaftliche Laborantinnen in der Mitte (v.l.): Ausbildungsleiter Bernd Ziegmann, Stefanie Burkart, Michaela Dehring und Geschäftsleiter Dr. Thomas Westermair.

ist Genauigkeit sehr wichtig. Dazu gehört auch, dass man konzentriert arbeitet. Die Ergebnisse müssen stimmen und da darf man nicht abgelenkt sein.«

**Michaela:** »Flexibilität finde ich noch wichtig. Man arbeitet nicht täglich nach Schema F. Je nach Produkt und Ziel muss man anders vorgehen.«

**AB: »Was war euer persönliches Highlight in der Ausbildung?«**

**Michaela:** Die Weihnachtsfeier. Die Auszubildenden gestalten bei uns jedes Jahr die Weihnachtsfeier mit einer Aufführung. Das hat riesen Spaß gemacht und man lernt die anderen richtig gut kennen.«

**Ziegmann:** »Unsere Auszubildenden haben Freude an der gemeinsamen Aktivität und stärken so ihre sozialen Kompetenzen. Die Kollegen können sich bei der Weihnachtsfeier dann einmal zurücklehnen und genießen.«

**Stefanie:** »Für mich war es die Untersuchung von Stierhoden. Das hat man nicht jeden Tag. Es ging darum sie mikrobiologisch auf Fleischverderb hin zu untersuchen. Was auch immer wieder spannend ist, ist die Sensorik. Also der Bereich, bei dem es um die Sinneswahrnehmung von Produkten geht. Gibt es geringfügige Abweichungen vom hohen Qualitätsstandard der Milchprodukte? Wie ist die Konsistenz des Produktes? Und viele Fragen dieser Art müssen beantwortet werden.«

**AB: »Michaela, du hast bereits das Abitur. Ist die Ausbildungsdauer bei dir dann genauso lang wie zum Beispiel bei Stefanie, die einen Realschulabschluss mitbringt?«**

**Michaela:** »Nein. Ich bin mit 2 ½ Jahren eingestiegen und Stefanie mit 3 Jahren. Ich habe aufgrund der sehr guten Ergebnisse bei der Zwischenprüfung Lehrzeitverkürzung bekommen, das heißt ein halbes Jahr weniger.«

**AB: »Wo und wie findet der Berufsschulunterricht statt?«**

**Stefanie:** »Wir hatten Blockschulunterricht in Triesdorf, jeweils 2-3 Blöcke mit drei bis fünf Wochen. Hinzu kommt einmal im Jahr eine überbetriebliche Fortbildung von sechs Wochen.«

**Ziegmann:** »Während Stefanie noch Schulpflicht zu erfüllen hatte, die insgesamt zwölf Jahre umfasst, konnte Michaela dem fernbleiben.«

**AB: »Michaela, hat dir im Nachhinein betrachtet der Unterricht dann gefehlt oder waren die Prüfungen trotzdem gut zu meistern?«**

**Michaela:** »An sich hat alles gut geklappt. Aber teilweise musste ich mir schon von den anderen, die in der Berufsschule waren, einiges erklären lassen oder zumindest die Schulungsunterlagen besorgen.«

**AB: »Was sind mögliche Einsatzorte nach der Ausbildung?«**

**Ziegmann:** »Milchwirtschaftl. Laboranten sind aufgrund Ihrer fundierten mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Kenntnisse vielseitig einsetzbar, z.B. in Betrieben der Milchverarbeitung, z.B. in Molkereien und Käsereien, in Instituten der Lebensmittelüberwachung, in milchwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsanstalten oder auch in anderen Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelherstellung.

Also, gute Aussichten!«

*Das Interview führte A. Schiller*

