

## Lebensmitteltechnologie/-in EFZ

# «Ich trinke sehr gerne Most»

Romeo Lüchinger, 16-jährig, aus Montlingen SG, ist im 1. Lehrjahr zum Lebensmitteltechnologe EFZ bei der Mosterei Kobelt in Marbach SG. Er schätzt die Vorzüge eines kleinen, familiären Lehrbetriebs, bei dem Traditionen und Handwerk grosse Bedeutung haben.

### Isabelle Schwander: Was war für Sie ausschlaggebend für die Wahl dieser Ausbildung?

*Romeo Lüchinger: Für mich stand bei der Berufswahl von Anbeginn fest, dass ich einen Beruf mit praktischem Handwerk ergreifen möchte. Meine Präferenz für Obst und die Tradition des Mostens wurde mir unter anderem durch meine Grosseltern, die einen Landwirtschaftsbetrieb führten, schon von Kindesbeinen an vermittelt. Und ich trinke sehr gerne Most.*

*Durch meine Gotte wurde ich auf den Beruf Lebensmitteltechnologe aufmerksam.*

*Um mir sicher zu sein, ob eine Ausbildung in diesem Beruf für mich infrage kommt, absolvierte ich eine Schnupperlehre in der Lebensmittelindustrie sowie bei einer Brauerei. Die dabei gesammelten Eindrücke überzeugten mich noch nicht. Anfang März und im August 2016 erhielt ich die Gelegenheit für einige Schnuppertage bei der Mosterei Kobelt. Danach war ich mir jedoch sicher, den für mich passenden Lehrbetrieb gefunden zu haben.*

«Ich arbeite derzeit für

*Süssmost und Schorle,  
was mir besonders zusagt.»*

*Romeo Lüchinger*

### Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Ausbildung zum Lebensmitteltechnologe?

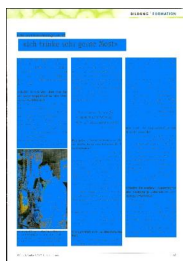
*Ich trat diesen Sommer die Lehre an und fühle mich bereits sehr gut in den Betrieb integriert. Ein gutes Beispiel dafür ist, dass ich am Betriebsjubiläum «111 Jahre Mosterei Kobelt» an den Tagen der offenen Türen mit dabei war, vor den Besuchern mostete, Abfüllarbeiten übernahm und die Gäste mit Getränken versorgte.*

*Und für mich als Berufsanfänger ist es besonders wertvoll, dass mich bei den Arbeiten an den Anlagen und im Keller Mike Meli, der diesen Sommer seine Lehre beendet, begleitet und mir betriebliche Abläufe erklärt. Dadurch, dass er nur drei Jahre älter ist als ich, vermittelt er mir fachliches Wissen auf eine unkomplizierte Art und so, dass es nicht «schulmeisterlich» wirkt. Insgesamt fühle ich mich im Team sehr wohl, das ist für mich ein wichtiger Aspekt.*

### Wie gestaltet sich der theoretische Teil?

*Ich werde keine Berufsmaturitätsschule (BMS) absolvieren, dies wäre für mich mit zu viel Theorie behaftet, und ich bin kein Freund von Schreibtischarbeit. Ab Mitte September besuche ich erstmals die Berufsschule in Au/Wädenswil.*

*Derzeit weiss ich noch nicht, wie viele Kol-*



leginnen und Kollegen in meiner Berufsfachklasse sind. Meine Kollegen aus meinem privaten Umfeld sind alle schon etwas älter, und so freue ich mich, mit der Berufsfachschule und dem damit verbundenen Internat einen entscheidenden Schritt ins Berufs- und Erwachsenenleben vorzunehmen. Gespannt bin ich bereits auf die zusätzlichen ausbildungsspezifischen Lektionen für die Obstverwertung, die mich im 2. Lehrjahr erwarten.

### Wie läuft Ihr Tagesablauf in der Herbstsaison ab?

Ich arbeite derzeit für Süssmost und Schorle, was mir besonders zusagt. Weil die Mostobsternte aufgrund des späten Frostes und Schnees im Frühjahr zu Ernteeinbussen führte, sind die derzeit (Anm.: das Gespräch fand Anfang September statt) angelieferten Mengen eher klein.

Die Produktpalette meines Ausbildungsbetriebes beinhaltet eine grosse Bandbreite, sodass meine Ausbildungszeit sich dementsprechend anforderungsreich und spannend gestalten wird.

### Würden Sie anderen Jugendlichen die Ausbildung Lebensmitteltechnologie empfehlen?

Bereits aufgrund meiner Eindrücke und Erfahrungen aus den ersten Arbeitswochen kann ich dieses nur bejahen. Und diese Ausbildung eröffnet mir nach der Lehre ein grosses Spektrum an Optionen. Als Lebensmitteltechnologe kann man zwischen den Schwerpunkten Backwaren, Bier, Convenience, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade sowie Trocken- und Zuckerwaren wählen.

### Nachgefragt bei Ruedi Kobelt



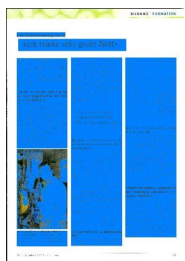
Romeo Lüchinger arbeitet besonders gerne mit den Produkten Süssmost und Schorle. Romeo Lüchinger apprécie spécialement de travailler sur le jus de pomme et le schorlé.

Photo: Isabelle Schwander

Ruedi Kobelt führt die Mosterei Kobelt in der vierten Generation. Der Familienbetrieb setzt auf hochwertige Saftspezialitäten und Edelbrände/Destillate, für die der Betrieb schon diverse Auszeichnungen erhielt.

### Schwander: Welche Anforderungskriterien stehen bei Ihnen bei der Vergabe einer Lehrstelle im Vordergrund?

Ruedi Kobelt: Romeo Lüchinger ist erst unser dritter Lehrling. Als wir eine Lehrstelle ausschrieben und Schnuppertage anboten, legten wir ein Augenmerk darauf, ob und wie flexibel der Jugendliche ist, um sich auf wechselnde Aufgaben einzustellen. Sozi-



ale Kompetenzen wie Teamfähigkeit und verschiedenen Edelbränden und Spirits Zuverlässigkeit sowie handwerkliches Geschick sind für uns Grundvoraussetzungen. In einem besonderen Obstjahr wie diesem erfährt er hautnah von den Schwierigkeiten und besonderen Herausforderungen der Branche. So bereiten uns die Mengen die grösste Sorge. In unserer Region rechnet man mit einem Ausfall bis zu 70% über die gesamte Ernte. Für unseren Direktsaft beispielsweise sind wir auf frisches Mostobst angewiesen, und auch in einem Jahr mit kleineren Erntemengen dürfen bei der Qualität keine Abstriche gemacht werden. Der letzte vergleichbare Ernteausfall im Rheintal trat vor 30 Jahren ein, und zuvor 1957, also ebenfalls 30 Jahre zurückliegend. Aber ich bin zuversichtlich, dass man sich innerhalb der Wertschöpfungskette bei den Mengen aushelfen wird.

### Wie erleben Sie das Zusammenarbeiten mit Lehrlingen?

Ich finde es sehr schön, mit jungen Menschen zu arbeiten. Insgesamt hat sich das Team sehr verjüngt, da meine Kinder – und damit eine 5. Generation – im Betrieb mitarbeiten.

### Wenn ein Kandidat die Grundkriterien erfüllt hat, was erwartet ihn bei Lehrantritt?

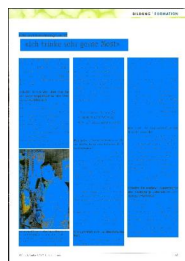
Der Auszubildende erhält Einblick in alle betrieblichen Abläufe. Er erfährt, wie Kern- und Steinobst verarbeitet und veredelt wird für eine Produktpalette, die von Süssmosten, Cider, lagetypischem Hochstammobstwein und bis zu zwanzig

Isabelle Schwander

Romeo Lüchinger (l.) und Ruedi Kobelt stossen auf die diesjährige Mostsaison an. Romeo Lüchinger (à g.) et Ruedi Kobelt portent un toast à la campagne cidricole 2017.

Photo: Isabelle Schwander





## LEBENSMITTELTECHNOLOGE EFZ

**Dauer:** 3 Jahre

**Schwerpunkte:** Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren

**Bildung in beruflicher Praxis:** In einem Betrieb der Lebensmittelindustrie

**Schulische Bildung:** Mehrere 3-wöchige Blockkurse pro Jahr an der Berufsfachschule Strickhof, Au/Wädenswil (vier Blockkurse im 1., fünf im 2. und drei im 3. Ausbildungsjahr)

**Berufsbezogene Fächer:** Vorbereiten von Rohstoffen, Herstellen von Lebensmitteln, Abfüllen oder Verpacken von Lebensmitteln, Sicherstellen der Nachhaltigkeit, Beherrschen der schwerpunktbezogenen Technologien, Überbetriebliche Kurse zu verschiedenen Themen

**Berufsmaturität:** Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

**Voraussetzungen/Vorbildung:** abgeschlossene Volksschule, gute Leistungen in Biologie, Chemie, Physik und Mathematik

**Anforderungen:** Freude am Umgang mit Lebensmitteln, modernen Produktionsanlagen und Verpackungsmaschinen, Interesse an Biologie, Chemie und Physik, technisches Verständnis, gute Beobachtungsgabe, guter Geruchs- und Geschmackssinn, keine Allergien (gegen Reinigungsmittel, Rohstoffe, Metalle

usw.), saubere Arbeitsweise und Sinn für Hygiene, gute Gesundheit (stehende Tätigkeit und teilweise grosse Temperaturunterschiede), Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

### Weiterbildung

**Kurse:** Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie der Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologen AG LMT

**Berufsprüfung (BP):** z.B. Lebensmitteltechnologe/-in mit eidg. Fachausweis

**Höhere Fachprüfung (HFP):** z.B. dipl. Lebensmitteltechnologe/-in

**Höhere Fachschule:** z.B. dipl. Techniker/in HF, Fachrichtung Lebensmitteltechnologie

**Fachhochschule:** Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Life Technologies, Bachelor of Science (ZFH) in Biotechnologie, Bachelor of Science (HES-SO) oder (FH) in Önologie usw.

### Weitere Informationen

Arbeitsgemeinschaft Lebensmitteltechnologe

– Communauté de travail TDA

[www.lebensmitteltechnologe.ch](http://www.lebensmitteltechnologe.ch)

E-Mail: [info@lebensmitteltechnologe.ch](mailto:info@lebensmitteltechnologe.ch)

Strickhof, [www.strickhof.ch](http://www.strickhof.ch),

E-Mail: [info@strickhof.ch](mailto:info@strickhof.ch)