

In zweiter Ausbildung alles in Butter

BERUFSSTART Alexandra Thiel über das erste Jahr ihrer Ausbildung bei Nordmilch in Edeweicht

VON ALEXANDRA THIEL

EDEWECHT – Seit gut einem Jahr bin ich jetzt bei der Nordmilch in Edeweicht in der Ausbildung zur Molkereifachfrau. Wenn man mich fragt, wie dieser Beruf und die Firma zu mir passen, kann ich nur sagen: hundertprozentig! Ich stelle ein Produkt her, und genau das wollte ich. In diesem Fall sind es bekannte Lebensmittel, wie Butter oder Käse.

Nach der Schule – erweiterter Realschulabschluss in Bad Zwischenahn – hatte ich diesen Weg übrigens nicht gleich gefunden, sondern zunächst als Au-Pair in den USA gearbeitet und eine Ausbildung zur Hotelfachfrau gemacht und abgeschlossen. Doch ich merkte, dass das auf Dauer nichts für mich sein würde. Aber die Erfahrungen waren gut.

Auf den Beruf Molkereifachfrau, den man kürzlich in Milchtechnologie umbenannt hat, wurde ich durch den Bruder eines Bekannten aufmerksam. Das hörte sich interessant an. Ich informierte mich im Internet und fand heraus, dass manche Klischees, die man vielleicht über die Molkereibranche im Kopf hat, so nicht stimmen. Da geht es um hochmoderne industrielle Lebensmittelproduktion.

Ich schrieb eine Bewerbung an die Nordmilch-Zentrale in Bremen und bekam relativ schnell eine Einladung ins Werk nach Edeweicht. Das Firmengelände dort ist sehr beeindruckend, mit den riesigen Produktionsanlagen. Es folgte ein sehr angenehmes Gespräch, bei dem unter anderem die Personalentwicklerin und der Werksleiter dabei waren. Sie fanden es gut, dass



In der Buttereie: Alexandra Thiel in der modernen Produktion von Nordmilch. BILD: LUKAS LEHMANN

ich mich bereits in der Berufswelt und auch schon im Ausland behauptet hatte, obwohl der Beruf der Hotelfachfrau

sage.

Allerdings sollte die Ausbildung erst im folgenden Jahr beginnen. Die Zeit bis dahin habe ich dann mit Jobben überbrückt – und zwar in meinem künftigen Lehrbetrieb in Edeweicht, in der Buttereie.

Deshalb war auch mein erster Ausbildungstag, im August 2009, ganz anders als sonst üblich. Ich kannte das Werk, viele Kollegen und Ab-

läufe. Vieles ging für mich nahtlos weiter.

Der Ausbildungsplan meines Lehrbetriebes sieht drei Bereiche vor: Käseerei, Buttereie und Trocknung. Gemeinsam ist allen: Man hat mit dem Rohstoff Milch zu tun.

In der Buttereie wird aus Sahne durch spezielle Behandlung Butter hergestellt. Diese Produktion steuert man als Molkereifachfrau bzw. Milchtechnologin. Die Butter wird anschließend in unterschiedliche Formate abgefüllt und verpackt. Das läuft alles

im großen Stil und mit weitgehender Automation ab.

Ähnlich verhält es sich beim Käse, allerdings gibt es hier mehr Produktionsbereiche. Er muss u.a. ins Salzbad und in die Lagerung. Edeweicht ist das größte Käsewerk Europas.

Die Berufsschule (Blockunterricht) für angehende Molkereifachleute bzw. Milchtechnologien ist in Oldenburg. Man kennt sich, denn den Beruf gibt es nicht so häufig. Die Zahl der Milchverarbeitungsbetriebe ist sehr übersichtlich geworden. Aber das, was man in diesem Beruf lernt, also die Produktion von Lebensmitteln unter höchsten Hygienestandards, kann man auch in der übrigen Nahrungsmittelbranche gut gebrauchen. Am besten gefällt mir persönlich bisher die Butterproduktion, da hängt sozusagen mein Herz dran.

Inzwischen bin ich von Bad Zwischenahn nach Edeweicht umgezogen, habe hier ein Zimmer. Die Ausbildung ist mit meinen privaten Aktivitäten ganz gut zu vereinbaren. Die Arbeitszeiten sind von 6 bis 14 Uhr oder von 12 bis 20 Uhr, da bleibt genug Zeit für anderes. Für mich ist das auf jeden Fall eine Verbesserung, nach den Erfahrungen im Hotelsektor. Wie es nach der Ausbildung weitergeht, weiß ich noch nicht so genau. Einen Arbeitsplatz zu finden, ist nach allem, was ich höre, mit diesem Beruf leicht. Wer weiß, vielleicht kann ich ja sogar noch mal meine Auslandserfahrung mit einbringen! Nordmilch ist jedenfalls in vielen Ländern tätig und der Handel mit Milchprodukten ist längst ein globales Geschäft geworden!

Autorin dieses Beitrages ist **Alexandra Thiel**. Die 22-Jährige aus Bad Zwischenahn erlernt bei Nordmilch in in Edeweicht den Beruf der Molkereifachfrau.