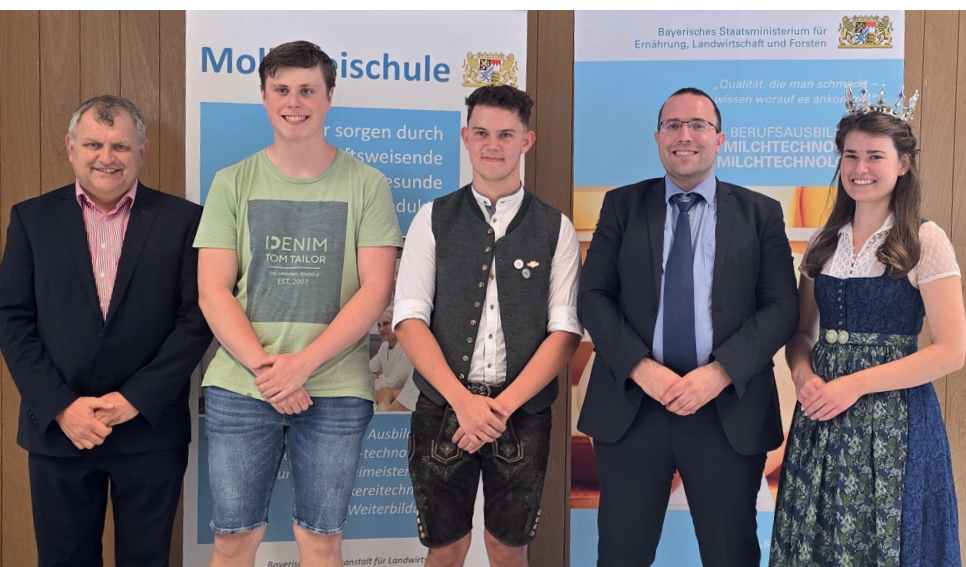


Mit Herz, Qualität und einer Extraportion Sahne ins Berufsleben

Am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) Kempten haben 27 von 32 Milchtechnologinnen und Milchtechnologen ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Bei der feierlichen Zeugnisübergabe wurde deutlich: Diese jungen Fachkräfte bringen neben technischem Know-how auch Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein in die Molkereibranche ein – und sind bereit für den nächsten Schritt.



V.l.n.r. Schulleiter Dr. Tobias Langer, Michael Herzog, Sebastian Schwarz, Mark Burger, Elisabeth Heimerl.
Fotos: Herz

Mit feierlichen Worten eröffnete Dr. Tobias Langer, der Schulleiter des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums (LVFZ) Kempten, die Abschlussfeier der Milchtechnologinnen und Milchtechnologen. Sein besonderer Gruß galt den Absolventinnen und Absolventen sowie ihren Eltern, Familien und Freunden. Ebenso begrüßte er die zahlreich erschienenen Gäste und Ehrengäste aus Nah und Fern mit den Worten: »Vielen Dank, dass Sie die jungen Menschen auf ihrem Weg bis hierher begleitet und unterstützt haben.« Den feierlichen Auftakt gestaltete die Bayerische Milchkönigin Elisabeth Heimerl. Sie zeigte sich stolz, die jungen Fachkräfte an diesem besonderen Tag begleiten zu dürfen: »Ich komme gerne nach Kempten, denn hier gibt es immer

etwas zu feiern. In ihrer Rede betonte sie, wie wichtig neben Fachwissen auch Herzblut und Verantwortung sind, mit denen junge Milchtechnologen ihrer Tätigkeit nachgehen. »Käse ist nicht gleich Käse. Es braucht Menschen mit Gespür für Qualität, mit Leidenschaft für das Produkt und mit der Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.« Mit einem Augenzwinkern warb sie für die nächste Wahl der Milchhoheiten im kommenden Jahr: »Auch unter euch wären einige gute Kandidatinnen und Kandidaten – vielleicht möchte sich ja jemand bewerben!« Ihr Wunsch für die Zukunft der Absolventen: »Geht euren Weg mit Offenheit, Mut und ein wenig Stolz – und mit einer Extraportion Sahne im Beruf wie im Leben.« Nach dem offiziellen Auftakt durch Schul-

leiter Dr. Tobias Langer und Milchkönigin Elisabeth Heimerl richteten zahlreiche Persönlichkeiten aus Politik und Branche persönliche Worte und motivierende Ausblicke an die Absolventinnen und Absolventen.

Norbert Meggle, stellvertretender Landrat des Landkreises Oberallgäu, würdigte die Leistungen der jungen Milchtechnologinnen und Milchtechnologen: »Sie haben sich nicht nur Fachwissen angeeignet, sondern auch Freundschaften geschlossen und ihren Horizont erweitert. Das Leben – und insbesondere das Berufsleben – ist eine ständige Herausforderung. Ich wünsche Ihnen, dass Sie Ihren Weg mit Zuversicht gehen.«

Auch Erna-Kathrein Groll, dritte Bürgermeisterin der Stadt Kempten, sprach den Absolventinnen und Absolventen ihren Respekt aus: »In Kempten machen wir uns viele Gedanken über das Stadtmarketing – und dabei ist eines klar: Ohne Qualität funktioniert kein Marketing. Qualität entsteht dort, wo Menschen wissen, was sie tun – und das haben Sie mit dieser Ausbildung eindrucksvoll gezeigt.«

In seiner Ansprache verband Stephan Sedlmayer, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL), eindrucksvoll fachliche Fakten mit persönlicher Anerkennung. »Ein guter Käse braucht Zeit zum Reifen – genauso wie Ihr Abschluss«, sagte er mit Blick auf die Ausbildungszeit der Absolventinnen und Absolventen. Er hob die Bedeutung der Branche hervor: Mit über 20.000 Beschäftigten allein in Bayern und einem Jahresumsatz von rund 38 Mrd. € im deutschen Milchsektor ist die Milchwirtschaft ein tragender Pfeiler der Ernäh-



V.l.n.r. Schulleiter Dr. Tobias Langer, Simon Gutensohn, LBM, Prüfungsbester Michael Herzog und Milchkönigin Elisabeth Heimerl.

rungswirtschaft. »Sie sind systemrelevant – und gefragt, national wie international.« Die hohe Wertschätzung für Molkereiprodukte gelte nicht nur im Inland, sondern zunehmend auch auf internationalen Märkten. Zum Abschluss seiner Rede griff Sedlmayer eine Metapher auf, die nachhallte: Ein Lehrer zeigt seiner Klasse ein weißes Blatt mit einem kleinen schwarzen Punkt. Die Schülerinnen und Schüler sehen nur den Punkt – nicht die große weiße Fläche. »Wir konzentrieren uns oft auf das, was nicht perfekt ist – und verlieren dabei das Positive aus dem Blick.« Mit diesen Worten wandte er sich an die Absolventinnen und Absolventen. »Denken Sie nicht zu sehr an Rückschläge oder Fehler. Richten Sie den Blick auf Ihre Erfolge, auf das, was Ihnen gelungen ist – auf das große weiße Blatt voller Möglichkeiten, Glücksmomente und Zukunftschancen, das vor Ihnen liegt.« Elmar Karg, Vorsitzender des milchwirtschaftlichen Vereins, sprach die Bedeutung von Weiterbildung und Offenheit an: »Sehen Sie sich andere Betriebe an, schauen Sie über den Tellerrand – davon können Sie nur profitieren.«

Simon Gutensohn, Geschäftsführer des Landesverband Bayerischer und Sächsischer Molkereifachleute und Milchwirtschaftler e. V., gratulierte auch im Namen des Vorsitzenden Ludwig Weiß: »Sie haben einen zukunftssträchtigen, krisensicheren Beruf gewählt. Nutzen Sie die Netzwerke, stärken Sie sich gegenseitig – und bleiben Sie neugierig.« Matthias Abrell, Geschäftsführer des Vereins Allgäuer Molkereischüler, schloss sich den Glückwünschen der Vorredner

an und richtete zugleich einen Appell an die frischgebackenen Absolventinnen und Absolventen: »Erfolg muss man sich erarbeiten – aber ab heute seid Ihr Teil der großen Familie der Molker«, so Abrell. Er lud die jungen Fachkräfte ein, dem Ehemaligenverein beizutreten, um weiterhin mit der Molkereischule verbunden zu bleiben.

Dr. Michael Vögele, Schulleiter der Staatlichen Berufsschule III in Kempten, gratulierte den Absolventinnen und Absolventen ebenfalls herzlich zur bestandenen Prüfung – und wählte für seine Worte ein eindrucksvolles Bild aus der Natur: »Die Geschichte, die ich heute mitgebracht habe, handelt von einem Biber. Er lebt an einem Fluss und baut unermüdlich an seinem Damm. Doch jedes Mal, wenn er denkt, er sei fertig, reißt der Fluss das Bauwerk wieder fort. Der Biber

verzweifelt fast – doch dann beginnt er gemeinsam mit anderen, den Damm wieder aufzubauen. Stabiler, widerstandsfähiger, klüger.«

Diese Metapher übertrug Vögele auf das Leben und die Ausbildung: »Der Fluss steht für die Herausforderungen des Lebens. In den vergangenen Jahren haben Sie gelernt, Ihren eigenen Damm zu bauen – ein Fundament, das Sie trägt, selbst wenn es mal brenzlig wird.«

Zahlen, Noten und starke Leistungen

Thomas Dietrich, Vorsitzender des Prüfungsausschusses, würdigte die Leistungen der Prüflinge, trotz mancher Prüfungsängste und Druck aus dem Umfeld. Der Durchschnitt aller erfolgreichen Abschlüsse lag bei 2,99, mit erfreulichen Einzelleistungen:

- 1. Platz: Michael Herzog (Molkerei Meggle, Wasserburg) mit Note 1,5
- 2. Platz: Mark Burger (Molkerei Bayernland, Bayreuth) mit Note 1,6
- 3. Platz: Sebastian Schwarz (Molkerei Meggle, Wasserburg) mit Note 1,9

Insgesamt erreichte ein Absolvent die Note 1, 11 Absolventinnen und Absolventen die Note 2, 8 x wurde die Note 3 vergeben und 7 x die Note 4.

Besonders erfreulich sei es, dass einige Absolventinnen und Absolventen bereits eine Weiterbildung zum Techniker, Meister oder gar ein Studium ins Auge fassen. »Mit dem Bachelor sind Sie auch international bestens aufgestellt«, so Langer abschließend.

Eva Herz



V.l.n.r. Elmar Karg, Vorsitzender Milchwirtschaftlicher Verein, Sebastian Schwarz, drittbester Absolvent, und Milchkönigin Elisabeth Heimerl.

»Man muss kein Überflieger sein, aber man braucht Ausdauer«

Ein Gespräch mit Mark Burger über seine Ausbildung zum Milchtechnologen, Herausforderungen, Höhepunkte und Zukunftsaussichten.



V.l.n.r.: Schulleiter Dr. Tobias Langer, Norbert Meggle, stellv. Landrat, Mark Burger, Zweitbeste Prüfung und Notenbester, Elisabeth Heimerl, Milchkönigin. Foto: Herz

DMZ: Sie waren bei der Prüfung Zweitbester, haben die Schule mit dem besten Notenschnitt (1,3) im Jahrgang abgeschlossen und wurden mit der Staatspreisurkunde der Regierung von Schwaben sowie einem Buch- und Geldpreis ausgezeichnet. Wie blicken Sie rückblickend auf diese Zeit?

Mark Burger: Es war eine sehr intensive und auch spannende Zeit. Ich habe die Ausbildung auf zwei Jahre verkürzt, was einiges an Disziplin und Organisation verlangt hat. Insgesamt waren es dann nur 23 Monate Ausbildung, gefüllt mit Theorie, Praxis und vielen Wochenendfahrten. Trotz aller Herausforderungen würde ich es jederzeit wieder genauso machen. Vielleicht würde ich diese Entscheidung auch schon früher im Leben treffen.

DMZ: Was hat Sie an der Ausbildung besonders begeistert?

Burger: Die Praxisnähe. Ich hatte vor der Ausbildung angefangen, Biologie zu studieren, merkte aber schnell, dass die Universität nicht der richtige Ort für mich ist.

In der Molkerei konnte ich erleben, was echte Lebensmittelproduktion bedeutet – mit all ihren Anforderungen, aber auch mit viel Sinnhaftigkeit. Milchtechnologie ist für mich eine Zukunftstechnologie. Wir sprechen hier nicht von einem aussterbenden Beruf, sondern von einer Branche mit echter Perspektive.

DMZ: Wie haben Sie die Qualität der Ausbildung an der Molkereischule Kempten empfunden?

Burger: Die Qualität ist wirklich hervorragend. Man bekommt sehr viel Unterstützung, wenn man sie braucht. Besonders hervorheben möchte ich unsere Ausbilder: Herr Matthias Schmid und Herr Matthias Abrell haben sich sogar nach Feierabend noch Zeit genommen, um uns bei schwierigen Themen weiterzuhelfen. Das ist keineswegs selbstverständlich und wurde von uns Schülern sehr geschätzt.

DMZ: Gab es auch Herausforderungen?

Burger: Klar, gerade das Blocksystem mit mehreren Wochen Schule und dann wieder Betrieb ist anstrengend. Den Urlaub muss man gut planen und mental stark sein. Das ist aber eine gute Vorbereitung auf den späteren Arbeitsalltag. Es ist kein Job für Bequeme, aber genau das macht ihn besonders.

DMZ: Viele junge Menschen scheuen die körperliche Arbeit und den Schichtbetrieb in der Produktion. Wie sehen Sie das?

Burger: Ja, das höre ich oft. Aber gerade das ist auch eine Chance. Weil es weniger Bewerber gibt, hat man sehr gute Aussichten auf einen großartigen Job. Es ist eine Branche, die Wert auf Qualität legt. Wer bereit ist, sich anzustrengen,

wird mit einem abwechslungsreichen Beruf, guten Verdienstmöglichkeiten und echter Wertschätzung belohnt.

DMZ: Was ist Ihrer Meinung nach die wichtigste Voraussetzung für diesen Beruf?

Burger: Nicht außergewöhnliche Intelligenz oder besondere Vorkenntnisse. Es ist die Ausdauer. Man darf sich von Rückschlägen nicht entmutigen lassen, sondern muss sich sagen: »Ich pack das an!« Auch wenn es mal nicht perfekt läuft, muss man einfach weitermachen. Wer das mitbringt, hat beste Chancen.

DMZ: Wo sehen Sie sich künftig? Bleiben Sie in der Branche?

Burger: Auf jeden Fall! Ich sehe meine Zukunft in der Milchwirtschaft. Natürlich wird es weitergehen mit lebenslangem Lernen. Der Techniker oder auch der Meister sind Optionen, die ich später eventuell in Angriff nehmen möchte. Zunächst freue ich mich aber erst einmal darauf, im Berufsalltag anzukommen und mich fachlich weiterzuentwickeln.

Was möchten Sie jungen Leuten, die an einer Ausbildung interessiert sind, mit auf den Weg geben?

Burger: Lasst euch nicht abschrecken! Es ist eine anspruchsvolle Ausbildung, die aber auch unglaublich viel zurückgibt. Ich selbst habe meinen Weg gefunden, wenn auch über Umwege, und bin froh, ihn gegangen zu sein. Milchtechnologie ist kein Nischenjob, sondern ein Beruf mit Zukunft, der Sinn stiftet.

DMZ: Vielen Dank für das Interview und weiterhin viel Erfolg im Berufsleben.

Eva Herz