

Vaduzer Medienhaus  
9490 Vaduz  
00423/ 236 16 23  
www.vaterland.li

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 10'338  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 7  
Fläche: 72'378 mm<sup>2</sup>

# «Wenige kennen unseren Beruf»

2,5 Tonnen Sauce, Blockschule und Schichtarbeit gehören zum Beruf des Lebensmitteltechnologen dazu. Dass dieser Job viel Abwechslung mit sich bringt, wissen die Triesnerin **Selina Girstmair** und **Sandro Kurath** aus Flums. Beide absolvieren die Lehre bei der Hilcona AG in Schaan.



Die Triesnerin Selina Girstmair und Sandro Kurath aus Flums absolvieren die Lebensmitteltechnologie-Lehre bei der Hilcona AG Schaan.  
**NINA ANDERSON**

*Frau Girstmaier, Herr Kurath, wie sind Sie zu Ihrer Lehrstelle gekommen?*

**Selina Girstmair:** Ich besuchte einen Berufsinformationsabend, bekam eine Visitenkarte der Hilcona und kurz darauf durfte ich einen Schnuppertag als Lebensmitteltechnologin absolvieren.

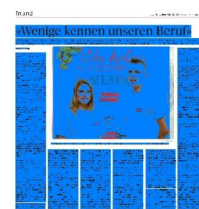
Ich war sofort von diesem Beruf überzeugt und vor wenigen Wochen trat ich schliesslich meine Lehrstelle an.

**Sandro Kurath:** Ich bin bereits gelernter Koch. Ich suchte jedoch noch mehr berufliche Herausforderung und wollte mich deshalb weiterbilden. Nun absolviere ich

meine zweite Lehre, nämlich als Lebensmitteltechnologe bei der Hilcona AG in Schaan.

*Wissen die Leute, was ein Lebensmitteltechnologe macht?*

**Selina Girstmair:** Die wenigsten Menschen können sich unter unserem Beruf etwas vorstellen.



Vaduzer Medienhaus  
 9490 Vaduz  
 00423/ 236 16 23  
 www.vaterland.li

Medienart: Print  
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
 Auflage: 10'338  
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
 Abo-Nr.: 1088177  
 Seite: 7  
 Fläche: 72'378 mm<sup>2</sup>

Es dauert immer eine Weile, bis ich erklärt habe, was ich in der Lehre überhaupt mache.

**Sandro Kurath:** Lebensmitteltechnologien verarbeiten Rohprodukte in genussfertigen Lebensmittel. Dabei kommen verschiedene Technologien zum Einsatz, wie zum Beispiel die Pasteurisierung oder die Sterilisation. Ich muss jedes Mal schmunzeln, wenn jemand unseren Job verwechselt. Manche denken nämlich, wir seien Lebensmittelinspektoren, die Restaurants auf Hygiene überprüfen.

*Wie fühlt es sich an, ein Lehrling zu sein und nicht mehr jeden Tag in der Schule zu sitzen?*

**Selina Girstmair:** Es ist auf jeden Fall eine grosse Umstellung. Ich verbrachte vier Jahre mit meinen Schulfreunden und sah sie jeden Tag. In der Lehre lerne ich unglaublich viele neue Leute kennen. Ich bin oft nervös, aber auch neugierig. Obwohl ich meine Schulzeit in vollen Zügen genossen habe, freue ich mich, Verantwortung zu übernehmen und dass ich von meinen Eltern nicht mehr so abhängig bin. Mit der Lehre beginnt für mich der Ernst des Lebens.

**Sandro Kurath:** Durch meine abgeschlossene Lehre als Koch besitze ich im Gegensatz zu Selina Erfahrung, was den Lehrlingsalltag betrifft. Am Anfang fühlte ich mich aber auch ziemlich unsicher. Ich war dauernd auf Hilfe und Tipps angewiesen. Mittlerweile bin ich im dritten Lehrjahr, fühle mich selbstsicher und darf viel Verantwortung übernehmen.

*Frau Girstmair, wie sahen die ersten Wochen bei der Hilcona AG aus?*

**Selina Girstmair:** Am ersten und zweiten Arbeitstag trafen sich alle Lehrlinge des Betriebs. Neben den Lebensmitteltechno-

logen lernte ich zum Beispiel die Lernenden aus den Bereichen KV und Informatik kennen. Ausserdem nahmen alle neuen Lehrlinge am Lehrlingslager in Ebnet bei Dornbirn teil. Die Atmosphäre innerhalb der Firma finde ich sehr angenehm und alle sind hilfsbereit. Bei der Arbeit darf ich schon viel Verantwortung übernehmen: Wir haben alle Orte besucht, welche in den Lehrjahren wichtig sind. Zuerst wird vorgezeigt und genau erklärt. Anschliessend darf ich selbst ausprobieren und mithelfen. Zum Beispiel darf ich alleine Zutaten abwägen und in die Behälter schaufeln.

*Welche Aspekte umfasst die Lehre des Lebensmitteltechnologien?*

**Sandro Kurath:** Unsere Ausbildung ist sehr vielseitig und abwechslungsreich. Grundsätzlich gibt es bei der Hilcona drei grosse Abteilungen: Tiefkühlproduktion, Pasta und frische Convenience wie Salat und Birchermüsli sowie die Fertiggerichte. Weitere Bereiche sind das Lager, Labor und Chemie, die Entwicklung sowie die Technik. Wir lernen zudem, die Produktionsmaschinen einzurichten. Alle drei Monate gibt es einen Wechsel zwischen den Abteilungen. Nach 1,5 Jahren müssen sich die Lehrlinge nach persönlichem Interesse spezialisieren. Bei mir fiel die Wahl auf die Salatabteilung.

*Ist die Hilcona wie eine riesige Küche oder wie kann man sich die Dimensionen vorstellen?*

**Sandro Kurath:** Im Schaan haben wir rund 900 Mitarbeitende. In der Erbsen- und Bohnensaison von Juli bis September gibt es in diesem Bereich rund um die Uhr Schichtbetrieb. Da kommen wir locker auf rund 300 000 Dosen. Dann gibt es zum Beispiel auch

eine grosse Saucenanlage, wo Suppen und Saucen hergestellt werden. Der Tank kann 2,5 Tonnen fassen. Die Saucen wandern vom Haltetank in den Kühltank und werden dann direkt in der Firma abgepackt und sterilisiert.

*Schichtarbeit ist in der Lebensmittelindustrie üblich. Ist dies ein Problem für junge Menschen wie Sie?*

**Selina Girstmair:** Auf diesen Punkt wurden wir gleich am Anfang hingewiesen. Mir persönlich macht dies nichts aus. Bei der Frühschicht muss ich dann zwar mitten in der Nacht zur Arbeit, habe aber bereits um 1 Uhr nachmittags Feierabend. Zu Hause mache ich ein kurzes Nickerchen und anschliessend kann ich den kompletten Nachmittag und Abend geniessen.

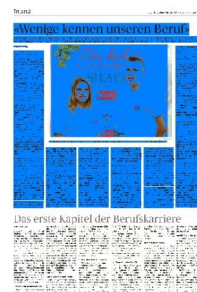
**Sandro Kurath:** Ich sehe die Schichtarbeit ebenfalls als Vorteil. Mein Schlafrythmus passt sich ziemlich schnell an. Man muss seine Freizeit aber auch flexibel planen können. Wir erhalten jeweils einen Arbeitsplan für die kommenden drei Wochen. In den Lehrjahren gibt es entweder Früh- oder Spätschicht. Momentan arbeite ich in der Salatabteilung. Dort beginnt die Schicht um 2 Uhr in der Nacht, damit die Produkte am Morgen pünktlich bei den Kunden im Regal stehen.

*Auch in der Berufsschule läuft es anders als in den meisten anderen Lehren. Wie gefällt Ihnen der sogenannte Blockunterricht?*

**Selina Girstmair:** Am 14. September startet die Berufsschule das erste Mal in diesem Jahr. Drei Wochen lang werden wir den Blockunterricht am Strickhof Au in Wädenswil besuchen. Man kann pendeln oder in einer Art Internat übernachten. Ich stelle mir das toll vor.

Datum: 28.08.2015

# LIECHTENSTEINER Vaterland



Vaduzer Medienhaus  
9490 Vaduz  
00423/ 236 16 23  
www.vaterland.li

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 10'338  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 7  
Fläche: 72'378 mm<sup>2</sup>

**Sandro Kurath:** Die Zeit in der Berufsschule vergeht wie im Flug. Durch den Blockunterricht bringt die Klasse sehr viel Zeit zusammen. Man lernt einander sehr gut kennen. Während dieser Wochen bekomme ich zwar mehr Schlaf, trotzdem freue ich mich viel mehr auf die Arbeit als auf die Berufsschule.

*Herr Kurath, haben Sie schon konkrete Pläne für die Zukunft?*

**Sandro Kurath:** Nach meiner Lehre möchte ich mich auf jeden Fall weiterbilden oder speziali-

sieren. Eine höhere Fachschule könnte ich mir gut vorstellen. Dort kann man Lehrlingsauszubildner oder Lebensmitteltechniker werden. Als Nächstes rückt für mich aber die Lehrabschlussprüfung immer näher. Ausserdem werde ich demnächst drei bis vier Wochen in der Abteilung für Entwicklung verbringen. Darauf freue ich mich schon.

*Frau Girstmair, welchen Lehrstellsuchenden würden Sie die Lehre zur Lebensmitteltechnologin empfehlen?*

**Selina Girstmair:** Wer sich für Lebensmittel und deren Verarbeitung interessiert, ist hier genau richtig. Der Beruf bringt viel Abwechslung mit sich und die Mitarbeiter sind nett und hilfsbereit. Für mich persönlich ist dies etwas vom Wichtigsten. Schichtarbeit und Blockunterricht muss man jedoch bewusst in Kauf nehmen. Neben der Lehre zur Lebensmitteltechnologin gibt es in der Produktion auch noch die Ausbildung zum Anlagenführer oder zum Automatiker.