



Kanton Zürich

Schulblatt Kanton Zürich
8090 Zürich
043/ 259 23 14
www.bildungsdirektion.zh.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'300
Erscheinungsweise: 6x jährlich



**Kanton Zürich
Baudirektion**

Seite: 38
Fläche: 115'039 mm²

Auftrag: 1088177
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 73422625
Ausschnitt Seite: 1/3



Schulblatt Kanton Zürich 3/2019 Berufsbildung



Kanton Zürich

Schulblatt Kanton Zürich
8090 Zürich
043/ 259 23 14
www.bildungsdirektion.zh.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'300
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 38
Fläche: 115'039 mm²



Kanton Zürich
Baudirektion

Auftrag: 1088177
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 73422625
Ausschnitt Seite: 2/3

Berufslehre heute

Lebensmittel- technologin

In der Bierbrauerei muss die Lernende Ilirida Mahmudi körperlich anpacken, kann aber auch ihr Interesse für Biologie und Chemie befriedigen. Ausbilder Patrick Thomi sagt, in der Branche seien Fachleute sehr gesucht.

Text: **Andrea Söldi** Foto: **Sabina Bobst**

Wenn Ilirida Mahmudi morgens um sechs ihren Dienst antritt, wirft sie meist zuerst einen Blick auf den Bildschirm. Dort zeigt sich, was sich gerade in den riesigen Stahlbehältern abspielt, die sich in der grossen Halle dicht aneinanderreihen. Alle drei Stunden setzen die Mitarbeitenden der Winterthurer Doppelleu-Brauwerkstatt einen neuen Sud à 8000 Liter an. Wegen des Dröhrens der Pumpen und Klirrens der Glasflaschen in der Abfüllanlage trägt die Lernende einen Gehörschutz. Zu ihren Aufgaben gehört auch das Messen des Zuckergehalts in den Sudmischungen. Heute steht die Sorte «Chopfab Trüeb» auf dem Programm – ein bernsteinfarbenes Bier mit herb-fruchtiger Note. Mahmudi dreht einen Hahn auf, füllt ein langes, schmales Gefäss und gibt einen Schwimmer in die braune Flüssigkeit. «11,9 Prozent», stellt die 20-Jährige fest. «Die Konzentration muss noch etwas sinken.»

Schnell eingelebt

Im letzten Sommer hat Ilirida Mahmudi die Ausbildung zur Lebensmitteltechnologin mit Schwerpunkt Bier begonnen. Dass sie so schnell eine Lehrstelle gefunden hat, ist nicht selbstverständlich. Erst vor zwei Jahren war sie mit ihrer Familie in die Schweiz gekommen. Zuvor hatte die

Mazedonierin fünf Jahre in Italien gelebt und stand kurz vor dem Abschluss des Gymnasiums. «Ich sprach kein Deutsch und kannte weder die Schweizer Kultur noch das Ausbildungssystem», erzählt die Winterthurerin. Doch die aufgeweckte junge Frau lernte schnell. Unterstützung erhielt sie in der Berufsvorbereitungsschule Profil der Stadt Winterthur sowie bei einer Familie, mit der sie Deutsch üben konnte. Unterdessen verständigt sie sich problemlos in Hochdeutsch und erzielt gute Noten in der Berufsschule.

Im Gymnasium in Italien hatte Mahmudi einen Schwerpunkt auf naturwissenschaftliche Fächer gelegt. Als man ihr in der Schweiz Berufe wie Detailhandelsfachangestellte oder Fachangestellte Gesundheit vorschlug, war sie nicht sonderlich begeistert. «Ich wusste, dass ich etwas mit Lebensmitteln machen wollte.» Die Chance in der Brauerei sei deshalb ein Glücksfall gewesen, sagt Mahmudi.

Bierbrauer sind gesucht

Das Interesse an Bier sei eine Voraussetzung für diesen Job, sagt Ausbilder Patrick Thomi. «Trotz Messungen im Labor kommt man nicht darum herum, immer wieder zu verkosten. Nase und Gaumen sind nicht zu ersetzen.» Weil man es mit Alkohol zu tun hat, zieht der Betrieb



Kanton Zürich

Schulblatt Kanton Zürich
8090 Zürich
043/ 259 23 14
www.bildungsdirektion.zh.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'300
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 38
Fläche: 115'039 mm²



Kanton Zürich
Baudirektion

Auftrag: 1088177
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 73422625
Ausschnitt Seite: 3/3

Lernende über 18 Jahren vor. Ein gelegentliches Feierabendbier gehöre in dieser Branche fast dazu, lacht der diplomierte Braumeister. Zudem sei der Beruf oft auch körperlich anstrengend. Lernende müssen robust sein und sich abgrenzen können. In den Hallen ist es laut, man kommt mit gefährlichen Stoffen wie etwa Säuren in Kontakt und muss zwischendurch auch rund 25 Kilogramm schwere Malzsäcke stemmen können. «Ilirida zeigte sich bereits bei der Bewerbung äusserst motiviert und entwickelte beim Probearbeiten eine richtige Begeisterung», lobt Thomi seine Lernende.

Geeignete Jugendliche zu finden, ist aber schwierig. Obwohl in der ganzen Schweiz jährlich lediglich rund zehn Personen ausgebildet werden, sind die Lehrstellen nicht einfach zu besetzen. Der Beruf sei wohl noch zu wenig bekannt, mutmasst Thomi. Er selbst hat bei Calanda gelernt und anschliessend in Deutschland an einer technischen Hochschule studiert, weil es die Ausbildung zum Braumeister in der Schweiz gar nicht gibt.

Die wenigen Lebensmitteltechnologien mit Schwerpunkt Bier sind sehr gefragt. Der Bierkonsum wächst hierzulande. Die Branche muss nun Anstrengungen unternehmen, um mehr Fachpersonen auszubilden. Doch nur grosse Betriebe verfügen über eine umfassende Infrastruktur, die

es Lernenden ermöglicht, das Bedienen sämtlicher Anlagen einzuüben. In der Regel genüge ein guter Sek-B-Abschluss, sagt Thomi. «Man muss die Rohstoffe kennen und verstehen, was in den Gefässen passiert.» Zudem brauche es etwas technisches Flair, um die Prozesse in den Leitungen, Pumpen und Maschinen zu überblicken.

Eine praktische Arbeit

Ein Blick in den Gärkeller lässt erkennen, wovon er spricht: In einem unüberschaubaren Gewirr von Metallröhren reift das beliebte Getränk unter Einwirkung der Hefepilze zu seinem vollen Geschmack heran. Es handle sich um eine der modernsten Anlagen Europas, erklärt der Braumeister stolz. Die Doppelleu-Brauwerkstatt wurde zwar erst vor gut sechs Jahren gegründet, ist mit ihren verschiedenen «Chopfab»-Sorten aber mittlerweile schweizweit präsent.

In Winterthur beschäftigt der Betrieb mittlerweile rund 65 Mitarbeitende. Dass der Grossteil davon Männer sind, stört Ilirida Mahmudi nicht im Geringsten. «Ich komme mit allen gut aus.» Was sie besonders mag an ihrer Arbeit, ist das Praktische: «Man sieht ganz direkt, was man gemacht hat.» Und auch der frühe Arbeitsbeginn habe einen Vorteil: Um drei Uhr nachmittags ist bereits Feierabend. ■

Der Beruf Lebensmitteltechnologie/-technologin

Ausbildung: dreijährige berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ). **Schwerpunkte:** Backwaren, Bier, Convenience-Produkte, Fleischerzeugnisse, Getränke, Schokolade, Trockenwaren, Zuckerwaren. **Berufsfachschule:** mehrere dreiwöchige Blockkurse am Strickhof in Au/Wädenswil. **Voraussetzungen:** abgeschlossene Volksschule, gute Leistungen in und Interesse an den Naturwissenschaften, Freude am Umgang mit Lebensmitteln und modernen Produktionsanlagen, guter Geruchs- und Geschmackssinn, keine Allergien, Sinn für Sauberkeit und Hygiene, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten. **Karrieremöglichkeiten:** zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechnologe/in, dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, in Biotechnologie, in Oenologie usw.

► www.lebensmitteltechnologie.ch