

«Fläcke-Chäsi» Erfolg auf dem richtigen Fleck Milchtechnologien produzieren den täglichen Genuss

Schweizer Milch und Käse stehen weltweit für die Marke Swissness und höchste Qualität. Auch die Schweizer Spezialisten für die Milchverarbeitung – die Milchtechnologien – sind international begehrt. Doch in der Schweiz fehlt es an genau diesen Fachkräften – die 350 Lernenden reichen nicht aus. Deshalb stellt die Branche neu Lernende aus 20 Vorzeigebetrieben der Schweiz vor. Auch mit dabei: Samuele Pedrazzini und Lukas Albisser von der Fläcke-Chäsi aus Beromünster. Die Käserei wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

«In beinahe jedem Dorf gibt es in der Deutschschweiz eine Käserei, und man findet immer eine Stelle.» Das erklärt der 19-jährige Samuele Pedrazzini, Milchtechnologe im dritten Lehrjahr. Sein Vater hat im Tessin eine kleine Käserei, die Samuele in ein paar Jahren einmal übernehmen möchte. Als Lehrbetrieb hat er sich eine besondere Käserei ausgesucht – die «Fläcke-Chäsi» in Beromünster, für einen Tessiner nicht gerade um die Ecke. Dieser Betrieb hat 2014 den Swiss Cheese Award für den besten Schafskäse gewonnen. Das weiss die Taxifahrerin, die das Filmteam von Sursee nach Beromünster fährt, noch nicht. Aber als sie das Reiseziel vernimmt, verbindet sie die Adresse sofort mit der «Fläcke-Chäsi», outet sich als Kundin und lobt Fondue und Joghurt.

Rohstoff von Kühen, Schafen und Ziegen

Geschäftsführer und Inhaber Franz Scheuber und seine Frau Petra freut das natürlich. Sie haben hier 1998 als Betriebsleiterpaar angefangen und der Käserei den Namen «Fläcke-Chäsi» gegeben. Damals war die «Fläcke-Chäsi» ein reiner Emmentaler-Betrieb mit etwas Joghurt und Pastmilchproduktion für den eigenen Verkaufsladen. Anfangs 2000 – mit der Liberalisierung des Käsemarktes und Auflösung der Käseunion – wurde der Druck auf die einzelnen Käsereien deutlich grösser. Dies führte dazu, dass die Käsereigenossenschaft 2003 beschloss, die Emmentalerproduktion einzustellen, und das Arbeitsverhältnis mit Scheubers wurde aufgelöst. Petra und Franz Scheuber wollten ihre Aufbauarbeit der letzten Jahren nicht einfach aufgeben und beschlossen, – nach langem Rechnen und Kalkulieren – das Käsereigebäude von der Käsereigenossenschaft zu kaufen. Nun hiess es, den ganzen Betrieb auf Käse- und Milchspezialitäten umzubauen und den Verkaufsladen zu vergrössern Franz Scheuber: «Deshalb haben wir vor zehn Jahren auch mit der Verarbeitung von Schafsmilch begonnen. Wir versuchen, unsere Leidenschaft – die wir für Milch und Käse haben – weiter zu geben. Das wird wohl der Grund sein, weshalb wir 2014 den Swiss Cheese Award und weitere Auszeichnungen erhalten haben.» Für den Inhaber einer Käserei gibt es verschiedene Herausforderungen. Man ist vollumfänglich dem Markt ausgesetzt und versucht die Wünsche der Kunden zu erfüllen. Man braucht Top-Mitarbeiter, eine gute Infrastruktur und beste Milch, um Qualitäts-Produkte herzustellen. Die «Fläcke-Chäsi» steht gut da, denn sie erfüllt all diese Anforderungen. Mit zwei Lernenden und 14 Mitarbeitenden arbeitet der Kleinbetrieb mit vier Kuhmilchlieferanten, sieben Schafs- und einem Ziegenmilchlieferanten zusammen. Die Milch wird umgehend frisch verarbeitet. Franz Scheuber: «Die Milch, die uns heute morgen geliefert wurde, ist nun um 11 Uhr bereits in der Käseform.» Von der Produktidee über die Herstellung bis zum Verkaufserfolg – die «Fläcke-Chäsi» beherrscht den ganzen Prozess. Im eigenen Laden werden viele eigene Produkte wie PAST-Milch, Joghurt, Quark und 23 verschiedene Käsesorten angeboten – von Weich- bis Hartkäse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch.

Familienbetrieb bietet Orientierung

Diese Vielfalt gefällt auch den Lernenden. Samuele Pedrazzini erklärt: «Es ist ausgesprochen spannend zu sehen, was man aus dem Rohstoff Milch alles herstellen kann. Die Produktpalette reicht von Glacé über Käse bis Butter. Es ist ein spannender Beruf, in dem man immer wieder etwas Neues lernen kann.» Auf seine Lehre hat er sich sehr sorgfältig vorbereitet. Während einem Jahr hat er in St. Gallen an einer Privatschule Deutsch gelernt und bei der Tätigkeit in einem Restaurant seine neuen Deutschkenntnisse praktisch angewendet. Heute spricht er fast akzent- und fehlerfrei Hochdeutsch. Im Betrieb fühlt er sich sehr wohl. Er erwähnt den guten Zusammenhalt und schätzt es sehr, dass sein Ausbilder ihm auch bei Schwierigkeiten in der Schule geholfen hat. In der Berufsschule trifft er auf andere angehende Milchtechnologe: «Wir sind ein bunt gemischter Haufen. Die Leute kommen von überall, weil es ja auch überall Käsereien gibt.» Die heutigen Lernenden stammen nicht mehr wie früher von einem Bauernhof oder Käsereibetrieb, sondern kommen auch aus der Stadt.

Einstieg über die Schnupperlehre

Sein Kollege Lukas Albisser hat die Lehrstelle in der «Fläcke-Chäsi» durch einen Bekannten gefunden, der ihm den Betrieb empfohlen hatte. Er meint: «Für Lehrlinge ist dies ein sehr guter Betrieb. Man sieht hier, wie man Käse von A bis Z herstellt.» Der Sohn von zwei Auslandschweizern ist in Chile aufgewachsen und hat sich schon immer für Käse begeistert. «Wir haben oft Käse aus der Schweiz geschenkt bekommen, und das war natürlich etwas ganz Spezielles für uns. Als ich in die Schweiz kam, packte ich die Gelegenheit etwas zu lernen, was mich wirklich interessiert. In Chile findet man vorwiegend Rahmkäse. Gereiften Käse oder eine Käsekultur, wie man sie in der Schweiz kennt, gibt es in Chile noch nicht.» Lukas Albisser hat den Betrieb während einer Schnupperlehre kennengelernt und zwei Tage lang gut und engagiert mitgearbeitet. Inzwischen hat er bereits sämtliche Schritte der Milchverarbeitung kennengelernt. Auch er fühlt sich wohl. «Das Team in der «Fläcke-Chäsi» ist der Grund, warum ich mich für den Familienbetrieb entschieden habe. Es ist ein freundliches Team. Das ist das, was es für mich braucht und einen guten Tag ausmacht. Man hat einen guten Kontakt zu seinen Mitarbeitern, und wir haben einen grosszügigen Ausbilder.» Lukas Albisser findet in der Milchtechnologie vor allem das Umfeld spannend, in dem man sich bewegt. «Man steht mit Bauern und Grossbetrieben in Kontakt. Man sieht, was man aus Milch alles herstellen kann und welche grosse Auswahl an Produkten es auf dem Markt gibt.»

Technisches Verständnis und Gespür für Lebensmittel

Franz Scheuber ist in der glücklichen Lage, sich seine Lernenden unter zahlreichen Schnupperlernenden aussuchen zu können. Er versucht, den Milchtechnologe schon früh Verantwortung zu übergeben. Das beginnt beim eigenständigen Abfüllen der Milch und zieht sich in der Käseproduktion weiter. Im zweiten Lehrjahr erledigt der Lernende seine Arbeit bereits weitgehend selbständig. Ein Grossteil der bisherigen Lernenden blieb dem Beruf treu, was Franz Scheuber besonders freut. «Das bedeutet, dass wir die Leidenschaft für den Beruf erfolgreich vermitteln konnten. Ein Teil bleibt bei uns im Betrieb, ein weiterer bildet sich weiter, besucht Fachschulen und absolviert gar die Meisterprüfung.» Von einem angehenden Milchtechnologe erwartet der erfolgreiche Firmeninhaber ein gewisses technisches Verständnis und ein Gespür für Lebensmittel. Während der dreijährigen Lehre muss er oder sie hygienisch arbeiten und mit Lebensmitteln tadellos

umgehen. Der Milchpraktiker ist eine zweijährige Ausbildung für junge Menschen, die schulisch eher schwach sind. Man versucht so die jungen Leute in die Arbeitswelt einzuführen – und wenn Fortschritte feststellbar sind, kann man sie zu Milchtechnologe(n) weiterbilden. Franz Scheuber empfiehlt die Ausbildung zum Milchtechnologe(n) allen, die gerne handwerklich arbeiten, Freude an Lebensmitteln und ein gutes technisches Verständnis haben. «Zudem braucht es einen guten Geschmacks- und Geruchssinn und natürlich Freude daran, neue Produkte zu entwickeln. Das Ausgangsprodukt ist ja immer Milch. Und man kann aussergewöhnlich viele verschiedene Produkte damit herstellen. Der gesamte Verarbeitungsprozess ist spannend. Es ist aufregend zu sehen, wie Kunden auf einen Käse reagieren, den man selber entwickelt hat.» Das Filmteam jedenfalls war von den probierten Joghurts und Käsesorten restlos begeistert – vom Schafskäse bis zum Schafsmilchjoghurt mit Himbeergeschmack.

Das Video mit Samuele Pedrazzini und Lukas Albisser gibt es zum Anschauen unter milchtechnologe.ch oder [facebook.com/milchtechnologe](https://www.facebook.com/milchtechnologe)

Milchtechnologe(n) – Swissness als Beruf Auch in der Schweiz ist die Begeisterung für die Milch- und Käseprodukte ungebrochen. So stieg 2014 allein der Konsum von Käse noch einmal auf einen neuen Pro-Kopf-Höchststand von 21,4 kg – immerhin 500 g mehr als vor drei Jahren. In der dreijährigen Lehre zum Milchtechnologe(n) / zur Milchtechnologin erlernen die Jugendlichen die Herstellung vielseitiger und innovativer Produkte aus Schweizer Milch. Auf Natürlichkeit und Gesundheit der Produkte wird sehr viel Wert gelegt – auch das schliesslich ein Grund, warum diese weltweit für ihre höchste Qualität bekannt sind. Ob es um die zahlreichen Käsesorten, Raclette oder Fondue, Milch Shake, Joghurt, Caffé Latte, Glacé oder Desserts wie Crème brulée oder Mousse au chocolat geht – der Herstellung haftet auch heute noch ein Hauch Magie an. Denn Milch ist ein rasch vergängliches Naturprodukt, das durch die Verarbeitung in haltbare Genussmittel verwandelt wird. Ein optischer Genuss ist auch die Aussicht von zahlreichen gewerblichen Betrieben bzw. Käsereien. Die rund 500 Käsereien sind oft an idyllischen Orten gelegen – da kommt bei aller Leistung Ferienstimmung auf. Milchtechnologe(n) finden auch bei den führenden Schweizer Industriemarken wie u.a. Cremo, Elsa, Emmi und Nestlé gute Zukunftsaussichten. Denn Schweizer Milchtechnologe(n) sind weltweit begehrte Mitarbeiter. Sie bilden sich über die Berufsprüfung und die höhere Fachprüfung zum Käserei- oder Molkereimeister weiter. Als selbständige UnternehmerInnen übernehmen sie die Verantwortung für die Produkte – von der Erfindung über die Herstellung bis zum Marketing und Verkauf. Ihre soziale Kompetenz beweisen sie im Kontakt mit Kunden und Lieferanten oder als Teil ihres Teams. In der Industrie und im Gewerbe stehen ihnen vielfältige Karrierewege offen. Auch als Kader sind sie sehr gesucht. milchtechnologe.ch
