

# Eine Lehre mit vielen Chancen

Die früheren Berufe Käser und Molkerist sind inzwischen in der Berufsbezeichnung «Milchtechnologe» zusammengefasst. Das ändert nichts an der reichen Tradition, dem hohen Berufsstolz sowie den auch in Zukunft grossartigen Karrierechancen.

Wer trinkt nicht gerne mal einen Caffè Latte, einen Milk Shake oder einfach ein kühles Glas Milch? Wer liebt keine Glacé, vielleicht sogar mit viel Schlagrahm, bzw. mag keine Crème brûlée oder Mousse au Chocolat? Jeder hat doch eine Lieblings-Joghurtsorte, isst gerne Käse, Raclette oder Fondue.

## Vom Konsumenten zum Produzenten

Wer mehr über die Herstellung all dieser Milchprodukte wissen möchte, für den ist eine Lehre als Milchtechnologe/in EFZ oder Milchpraktiker/in EBA genau das Richtige: Dank diesen Berufen ist man schon bald nicht mehr nur Konsument, sondern kennt die Geheimnisse der Produkte und weiss wie sie hergestellt werden. Wer

weiss: Vielleicht blitzt einem sogar eines Tages die perfekte Idee für ein ganz neues Milchprodukt auf.

## Krisenresistent, auch in Zeiten von Corona

Die letzten Monate haben deutlich gezeigt, wie wichtig und deshalb krisenresistent die Lebensmittelbranche ist. Auch die Milchtechnologe/innen in den vielen Schweizer Käseereien und Milchverarbeitungsbetrieben produzierten sogar noch mehr Käse, Joghurt, Milchdrinks etc., als noch vor einem guten Jahr. Die hohe Arbeitsplatzsicherheit wurde während der Pandemie-Monate abermals unterstrichen – obwohl eigentlich klar war, dass Genuss immer gefragt sein wird.

## Der Beruf geniesst auch international einen guten Ruf

Dass die Schweizer Milchtechnologe, Käser und Molkeristen ihr Handwerk verstehen, beweisen international erfolgreiche Produkte wie Emmi Caffè Latte oder Le Gruyère AOP, der sogar schon den Weltmeistertitel für den besten Käse geholt hat.

Die Berufsleute sind zu Recht stolz

auf ihr Handwerk und geniessen deshalb ein hohes Ansehen – ganz besonders, wenn sie sich zu Meistern weiterbilden lassen. Mit der bestandenen Berufsprüfung erlangt man den Titel des Milchtechnologen mit eidg. Fachausweis, und mit der höheren Fachprüfung wird frau zur eidg. diplomierten Milchtechnologin.

## Facettenreiche Ausbildung

Der Beruf des/der Milchtechnologe/in hat sich stark weiterentwickelt. Nicht nur das breite Wissen in Mikrobiologie, Chemie und Technik, sondern auch das grosse Spektrum an unterschiedlichen Betrieben – von der kleinen Spezialitätenkäserei bis zum Weltkonzern – macht die Ausbildung enorm vielseitig. Bei einer entsprechenden Weiterbildung bieten sich in den kommenden Jahren hervorragende Karrierechancen: Viele Babyboomer suchen nach einer Nachfolge für die Führung ihrer Käserei, und die grossen Firmen bieten weltweit Toppositionen an.

Gute Zukunftsaussichten also, für einen der traditionellsten Schweizer Berufe.



Die Ausbildung zum Milchtechnologe ist vielseitig und spannend.

Foto: zvg



Oberdorfstrasse 4  
6314 Unterägeri  
Tel. 041 750 96 70  
www.chäsladä.ch

## Die Bergkäserei vom Ägerital

Unsere hausgemachten Spezialitäten:  
Käse, Joghurt und Butter hergestellt  
aus Bergmilch von Unterägeri

- Für die kältere Jahreszeit:
- verschiedene Fonduemischungen
  - grosse Auswahl an Raclettekäse
  - Vermietung von Fondue-Sets, Outdoor Fondue Öfen, Turbo Racletteofen Gas od. Elektro, Racletteschienen mit Kerzli



Echter Genuss.  
Von hier.

CHÄS-HÜTTE  
RUST  
WALCHWIL

CHÄS-HÜTTE RUST · FAM. A. RUST-MEUWLY · KÄSEREI HINTERBERG · 6318 WALCHWIL  
T 041 758 11 40 · F 041 758 24 40 · RUST@CHAES-RUST.CH · WWW.CHAES-RUST.CH

# Mit «pi» zum Lehrdiplom

Neue personalisierte und individualisierte Studienvariante an der PH Zug

Die PH Zug bietet mit «pi» eine neue Studienvariante an, die es Studierenden ermöglicht, den Weg zum Bachelor of Arts in Primary Education noch eigenständiger zu gehen und aktiv mitzugestalten.

Das neue Studienangebot richtet sich an Studieninteressierte, die bereits gewohnt sind, eigenständig zu lernen und motiviert sind, ihren eigenen Studienweg zu gestalten und sich für diesen aktiv einzubringen. Dabei steht «pi» für personalisiertes und individualisiertes Lernen und bietet Studierenden, die Primarlehrperson werden möchten, die Möglichkeit, mitzuentcheiden, wie sie ihre Lernziele erreichen und welche eigenen Schwerpunkte sie setzen wollen. Zu dieser neuen Studienvariante, die zu denselben Qualifikationen und zum gleichen Lehrdiplom führt wie der bewährte Re-

gelstudiengang, gehören eine grosse Praxisnähe bis hin zu einer Anstellung im Kleinpensum im 3. Studienjahr sowie eine hohe Flexibilität. Diese trägt auch zur Vereinbarkeit mit Familie, Leistungssport oder eigenen Projekten bei.

Idealerweise bringen Studieninteressierte bereits gewisse Vorkenntnisse oder Vorerfahrungen mit, die im Lehrberuf hilfreich sind. Diese sind so unterschiedlich wie die Studierenden und Studienwege und werden in einem Aufnahmegespräch gemeinsam angeschaut.

## Entwickelt auf der Basis der Feedbacks von Studierenden

«pi» ist nicht auf dem sprichwörtlichen Reissbrett entstanden. Im Gegenteil, ihren Ursprung hatte diese Studienvariante u.a. in Gesprächen mit Studierenden. Markus Roos, Co-Fachschaftsleiter Bildungs- und Sozialwissenschaften, sagt: «Wir

hatten immer wieder Studierende, denen die Studienstruktur der regulären Studienvariante nicht zusagte. Sie hatten vielleicht bereits Berufserfahrung, eine Familie oder waren das eigenständige Lernen und Arbeiten aufgrund ihrer Vorerfahrungen schon gewohnt. Sie wünschten sich mehr Freiheiten und Gestaltungsmöglichkeiten – und waren bereit, im Gegenzug auch eine grössere Verantwortung zu übernehmen.»

Genau auf diesen Wunsch reagiert die PH Zug nun mit «pi»: «Natürlich wollten wir nicht nur den Studierenden, die an diesen Gesprächen beteiligt waren, ein attraktives Studienangebot bieten», so Markus Roos weiter, «sondern allen Interessierten einen solchen neuen Weg eröffnen. Darum haben wir «pi» entwickelt. Wir freuen uns sehr auf die erste Durchführung.»  
Mehr Infos unter [www.pi.phzg.ch](http://www.pi.phzg.ch)



Das neue Studienangebot an der PH Zug ist für Studierende gedacht, die ihren Weg aktiv mitgestalten möchten.

Foto: zvg