



Die Auszubildenden bei der Beurteilung des Käsebruches für einen Weichkäse. (Bilder: Grangeneuve)

Von Mozzarella bis Milchdrink: Drei Tage in Grangeneuve

Was künftige «Milchtechnologinnen/Milchtechnologe EFZ» sich in überbetrieblichen Kursen erarbeiten – das Bildungszentrum Grangeneuve gewährt uns einen Einblick.

Milchtechnologinnen und Milchtechnologe werden neben der Berufskunde und der Praxis im Betrieb auch in überbetrieblichen Kursen ausgebildet. Diese praktischen Kurse ermöglichen es, spezifische Herstellungsverfahren in kleinen Gruppen vertieft kennenzulernen. Gemäss den Anforderungen des Bildungsplans muss ein Auszubildender während der Lehre mindestens ein Produkt jeder Sorte gemäss der festgelegten Liste verarbeiten:

- Hart- und Extrahartkäse
- Halbhartkäse
- Weichkäse
- Mozzarella und Salatkäse
- Quark und Hüttenkäse
- Konsummilch und -sahne
- fermentierte Produkte wie Joghurt
- Eiscreme
- Desserts
- Butter
- Milchpulver

Natürlich verfügt nicht jeder Betrieb über die nötige Infrastruktur, um all diese Produkte zu verarbeiten, was auch nicht rentabel wäre. Damit alle Auszubildenden während ihrer Ausbildung mit diesen Sorten experimentieren können, hat die Bran-

che überbetriebliche Kurse eingerichtet. Grangeneuve wurde vom Schweizerischen Milchwirtschaftlichen Verein (SMV) beauftragt, diese Kurse für die lateinische Region zu organisieren, die die französische



Abfüllen des Caramel-Flans.



Milchverarbeitung auf kleiner Pilotanlage.



Einstellen des Homogenisators.



Homogenisation der Milch für Dessertprodukte.



Erklärungen zur Glaceherstellung.

Schweiz, den französischsprachigen Teil des Kantons Bern und die italienische Schweiz umfasst. Die Kurse betreffen alle Auszubildenden «Milchtechnologe/in-EFZ» im ersten, zweiten und dritten Ausbildungsjahr.

Drei Tage, fünf Produkte

Die Produktionen sind auf das zweite und dritte Ausbildungsjahr aufgeteilt. Die überbetrieblichen Kurstage ermöglichen es den Auszubildenden, sich mit anderen Kolleginnen und Kollegen über ihre Berufspraxis auszutauschen: Sie arbeiten während der drei Tage jeweils in Gruppen von sechs bis acht Teilnehmenden an fünf verschiedenen Produkten.

So befassten sich die Auszubildenden während der Kurstage Ende des letzten Jahres zuerst in einem Workshop mit der Trocknung von Milch oder Milchprodukten. Von allen 36 Auszubildenden des Jahrgangs hatte nur einer in seinem Betrieb bereits Milchpulver hergestellt. Das bedeutet, dass der Rest der Klasse eher die Anwender dieses Produkts repräsentiert. Grangeneuve hat das Glück, über einen hochmodernen Pilot-Trocknungsturm zu verfügen, der es den Schülerinnen und Schülern erlaubt, eine solche Anlage selbst zu bedienen. Diese waren ganz überrascht, so selbst einen «Milchdrink mocca» trocknen zu können.

Von Eiscreme...

Als nächstes stand das Thema «Eiscreme» auf dem Programm: Keiner der Schülerinnen und Schüler stellt sie industriell her, aber einige wenige produzieren sie in hand-

werklichen Käsereien. Unter der Anleitung eines Experten auf diesem Gebiet konnten die Lernenden im theoretischen Unterricht entscheiden, welche Eissorten sie entwickeln wollten. Es war eine Bereicherung für die Auszubildenden, nicht nur im Theorieunterricht darüber zu sprechen, sondern im überbetrieblichen Kurs dann auch eigenes Eis herzustellen. Die Schülerinnen und Schüler kamen zum Schluss, dass ihr Eis im Vergleich zu dem anderer Eishersteller hervorragend schmeckte.

Und auch Desserts sind Teil der Ausbildung «Milchtechnologe/in EFZ». Hier hatten die Auszubildenden die Möglichkeit, Schokoladenpudding, Karamellpudding und sogar Schokoladenmousse herzustellen, da die Technologiehalle in Grangeneuve mit einem speziellen Mischer ausgestattet ist, der die Zubereitung solcher Produkte erlaubt. Der Erfolg war gross, denn alle Becher gingen mit den Schülerinnen und Schülern sowie den Lehrkräften in die Weihnachtsferien.

...bis zu Weichkäse und Mozzarella

Weichkäse werden in Lehrbetrieben verarbeitet und viele Schülerinnen und Schüler haben diese Art von Produkten bereits hergestellt. Da es sich in diesem Kurs um Auszubildende im dritten Lehrjahr handelt, war es interessant, wie sie ihre Erfahrungen austauschen konnten: eine Entdeckung für einige und eine Festigung der Kenntnisse für andere.

Im letzten Workshop ging es um die Herstellung von Mozzarella, die für alle neu war.

Zum ersten Mal wurde die Herstellung mithilfe einer Pilotfertigungsanlage durchgeführt. Bisher erfolgte das Spinnen auf sehr handwerkliche Weise mit Hilfe von Stäben. Grangeneuve investierte in eine Maschine, die nicht darauf abzielt, Mozzarella für den Verkauf zu produzieren, sondern Auszubildende sowie Studentinnen und Studenten mit einer modernen Anlage auszubilden. Diese Anlage stellt einen Mehrwert für den jungen Menschen dar, der in Zukunft daran interessiert sein könnte, in seinem Betrieb Mozzarella zu verarbeiten, da es sich um eines der am meisten konsumierten Milchprodukte in der Schweiz handelt.

Die Lerndokumentation

Am Ende des überbetrieblichen Kurses schreiben die Auszubildenden kurz einige Zeilen in ihre Lerndokumentation über die durchgeführten praktischen Arbeiten, ein Dokument, das sie später den Experten im Rahmen des Verfahrens für die praktische Prüfung vorlegen.

Es wird behauptet, dass Milchtechnologininnen und Milchtechnologe Geschmackschöpfer sind. Dies bestätigt sich in der theoretischen Ausbildung und im Lehrbetrieb und später in den überbetrieblichen Kursen.

Xavier Cudré-Mauroux
Fachlehrer und Vorsteher, Grangeneuve

Bildungszentrum Grangeneuve
www.fr.ch/de/grangeneuve