



## **Der Wettkampf um den Schweizer-Meister-Titel soll Milchtechnologern helfen**

Nadia Kleiner von der Schaukäserei Engelberg kämpft bei den Swiss Skills um den ersten Schweizer-Meister-Titel der Milchtechnologern.

---

**Philipp Unterschütz**  
17.10.2019, 05:00 Uhr



Die Schweiz sucht zum ersten Mal nicht den besten Käse, sondern den besten Berufsnachwuchs in diesem Bereich. Wenn am 16. November in Flawil die landesweit 21 besten Milchtechnologern der vergangenen zwei Lehrabschlussjahre um den Titel des ersten Schweizer Meisters kämpfen, ist – neben zwei anderen frischgebackenen Berufsleuten aus der Zentralschweiz – auch Nadia Kleiner bei diesen Swiss Skills dabei. Die 23-jährige aus Hirzel (ZH) ist auf einem Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen und hat im Sommer 2018 ihre Lehre als Milchtechnologin in der Milchmanufaktur Einsiedeln abgeschlossen – mit der Note von 5,5 war sie die Beste in der ganzen Zentralschweiz. Seit Januar arbeitet sie nun in der Schaukäserei Engelberg und bereitet sich dort auf den Wettkampf vor.

Zu Hause habe sie immer beim Heuen mitgeholfen, erzählt Nadia Kleiner, wie sie zu ihrem Beruf kam. Sie hätten also das Futter für die Kühe hergestellt, die Milch dann aber einfach abgegeben. «Mich interessierte die Verarbeitung, wie man aus der zwei bis drei Tage haltbaren Rohmilch Käse herstellt, der monatelang reift und haltbar ist.» In Engelberg mache sie nun verschiedenste Käsesorten, es sei sehr abwechslungsreich. «Mir gefällt auch, dass wir in der Schaukäserei sehr auf Gewicht und Ertrag achten – es soll schliesslich möglichst viel Ausbeute aus der Milch geben.»

## **Vorbereitung auf der Gerschnialp**

Die Qualifikation für die Swiss Skills hat sie sich wie alle Teilnehmer mit einer sehr guten Lehrabschlussprüfung und einer zusätzlichen Kommunikationsaufgabe erarbeitet. In den Regionen Westschweiz, Bern, Zentralschweiz und Ostschweiz hatten sich die Teilnehmer zuvor in einer anspruchsvollen Vorausscheidung, den Regio Skills, gemessen, die besten qualifizierten sich für den Final.

Nun steckt Nadia Kleiner im Betrieb voll im Training für die handwerklichen Aspekte. «Im Sommer war ich zudem noch einen Monat auf der Gerschnialp, um das traditionelle Käserhandwerk zu vertiefen.» Daneben gilt es auch, die Theorie wieder aufzufrischen. Bereits im Entstehen ist ihre Kommunikationsaufgabe, die sie bis am 1. November einreichen muss. Darin geht es um die Vermarktung und den Verkauf von Engelberger Cheddar an einen Grosshändler.

«Ich bin eigentlich nicht sehr ehrgeizig», sagt sie über sich selber. «Aber ich mache schon mit Ambitionen mit. Es ist ja schliesslich die Schweizer Meisterschaft, da möchte ich natürlich gut sein.» Sie werde deshalb im praktischen Teil sicher auch etwas nervös sein. «Da schauen einem halt alle auf die Finger. Aber etwas Nervosität braucht es an so einem Wettkampf.» Da es die Meisterschaften noch nie gegeben habe, sei es kaum abzuschätzen, was auf sie zukomme.

## **Es gibt zu wenig Milchtechnologien**

«Wir Milchtechnologien sind oft zu wenig stolz auf unsere Produkte und unser Können. Die Meisterschaften fördern den Berufsstolz und sind eine gute Imagepflege für den Beruf», freut sich Walter Grob, Inhaber der Käserei Engelberg, über diese ersten Swiss Skills des Berufsverbands der Milchtechnologien (SMV). Um im internationalen Markt in der Herstellung von Käse und Milchprodukten bestehen zu können, brauche es motivierte Berufsleute mit Innovationskraft, Unternehmergeist und Kommunikationsfähigkeiten. Und Imagewerbung für den Beruf ist laut Walter Grob auch bitter nötig. «Wir haben einen Mangel an Fachkräften. Bei den kürzlich stattgefundenen Berufsinfortagen in den Engelberger Schulen hatte beispielsweise niemand Interesse an einem Schnuppertag in der Käserei.» Ein Ziel wäre es für Walter Grob, Fachkräfte aus der Region auszubilden und zu beschäftigen. «Es ist ein Beruf mit Zukunft und vielen Möglichkeiten wie Auslandsaufenthalte oder Weiterbildungen», umwirbt er seine Branche.

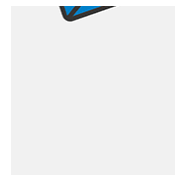
Für Nadia Kleiner sieht Walter Grob reelle Chancen an den Schweizer Meisterschaften. «Sie arbeitet sehr überlegt und übernimmt auch Verantwortung. Ich habe ein gutes Gefühl.» Aber auch er betont die starke Konkurrenz aus dem ganzen Land und die Ungewissheit darüber, was es an dieser ersten Austragung alles zu bewältigen geben wird. Eine gute Rangierung wäre natürlich auch ein willkommener Imagegewinn für die Schaukäserei. Für die Karriere von Nadia Kleiner dürfte es allerdings weniger bringen, als man vielleicht annehmen könnte, meint Walter Grob. «Sie ist jetzt schon eine sehr begehrte Fachfrau auf dem Arbeitsmarkt.»

---

Infos zu Beruf und Wettbewerb [www.milchtechnologe.ch](http://www.milchtechnologe.ch)

## Neuer Newsletter: Zentralschweiz am Morgen

Gut informiert in den Tag. Die relevanten Themen, Bilder und Geschichten aus der Region, der Schweiz und der Welt im kompakten Morgenformat. [Jetzt kostenlos abonnieren](#)



---

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.