

Das Beruflexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.beruflexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Facharbeiterin Molkerei- und Käseiwirtschaft Facharbeiter Molkerei- und Käseiwirtschaft

⌚ Lehrzeit: 3 Jahre

💰 Einstiegsgehalt: € 2.020,- bis € 2.120,-

📈 Arbeitsmarkttrend: gleichbleibend →

INHALT

Tätigkeitsmerkmale.....	1
Anforderungen.....	2
Beschäftigungsmöglichkeiten.....	2
Aussichten.....	3
Ausbildungen.....	3
Weiterbildung.....	3
Aufstieg.....	3
Vergleichbare Schulen.....	4
Verwandte Lehrberufe.....	4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen).....	4
Lehrlingsstatistik.....	5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt.....	5
Impressum.....	5

TÄTIGKEITSMERKMALE

Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten. Zu ihren wichtigsten Erzeugnissen zählen pasteurisierte Frischmilch, Butter, Rahm, Schlagobers, Joghurt, Topfen und verschiedene Käsesorten (z.B. Hart-, Schnitt-, Weich-, Schmelzkäse).

Der Aufgabenbereich der Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen entspricht weitgehend dem Aufgabenbereich im Lehrberuf "Molkereifachmann/-frau". Der Lehrberuf "FacharbeiterIn Molkerei- und Käseiwirtschaft" ist allerdings ein durch Landesgesetze geregelter landwirtschaftlicher Lehrberuf, während es sich beim Lehrberuf "Molkereifachmann/-frau" um einen durch Bundesgesetze geregelten gewerblichen Lehrberuf handelt. Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen werden vorwiegend in den westlichen Bundesländern in kleineren Molkereien und Käseereien ausgebildet.

Bei der Übernahme der Rohmilch, die in Tanksammelwägen oder Kannen angeliefert wird, registrieren die Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen das Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben zur Feststellung der Milchqualität (Fettgehalt, Frische usw.). Dann befördern sie die Milch in den Pasteurraum, wo sie

sie zunächst mit Zentrifugen reinigen. Sodann erhitzen sie die Milch in der Pasteuranlage, um sie zu entkeimen. Nach dem Abkühlen trennen sie die Milch in Separatoren (Geräte zur Trennung verschiedener Bestandteile) zu Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die weitere Verarbeitung der Milch erfolgt in der Butterei, der Topferei oder der Käseerei.

In der Butterei erzeugen Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen aus Milchfett Butter. Sie behandeln den Rahm mit speziellen Rahmreifern zu Süß- oder Sauerrahmbutter. Beim Buttern (Trennen des Rahms zu Butter und Buttermilch), beim Waschen (Entfernen der Buttermilch) und beim Salzen der Butter bedienen die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen Butterungsmaschinen, welche die Butter auch portionieren und verpacken.

In der Topferei wird die pasteurisierte Magermilch zunächst erwärmt und sodann mit speziellen Bakterienkulturen und Lab (organischer Stoff aus dem Kälbermagen) vermischt. Dieses Gemisch pressen die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen in einen Topfenfertiger. Nach einer Reifungszeit von etwa 20 Stunden trennen sie den fertigen Topfen mit einer Zentrifuge von Molke und Eiweiß.

In der Käseerei bereiten die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen zunächst die Milch vor, indem sie sie einen Tag vor ihrer Verarbeitung reinigen und Milchsäurebakterien zugeben. Die so entstandene "Käseemilch" bringen sie durch Abrahmen oder Auffetten mit einer Zentrifuge auf den gewünschten Fettgehalt. Im Käsefertiger mengen sie Lab bei, das die Milch gerinnen lässt. Dieses Gemisch zerschneiden die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen zu Körnchen, wodurch sich die Trockenmasse vom Wasser trennt. Der so entstandene "Käse-Bruch" wurde früher mit einer Käseharfe händisch hergestellt. Heute erfolgt das Bruchschneiden im Käsefertiger, wobei die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen die Bearbeitungsintensität steuern und kontrollieren. Durch Formen, Wenden und Pressen wird die Molke maschinell ausgeschieden und der Käse gefestigt. Nach einer Behandlung im Salzbad lassen die Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen den Käse im Gär- bzw. Lagerkeller reifen.

ANFORDERUNGEN

- Physische Ausdauer: Hitze bei Arbeiten in der Käseerei und Topferei, Arbeiten bei hoher Luftfeuchtigkeit, Heben von Kannen
- Tastsinn: händisches Kontrollieren des Käsebruchs
- Geruchs- und Geschmackssinn: Beurteilen der Produkte durch Riechen und Kosten
- Unempfindlichkeit der Haut: Arbeiten mit Milchsäurebakterien, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- technisches Verständnis: Bedienen der Maschinen

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:

Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen arbeiten in kleinen genossenschaftlichen oder familieneigenen landwirtschaftlichen Betrieben sowie in Molkereien und Käseereien. Landwirtschaftliche Käseereien gibt es vor allem in Vorarlberg, Tirol und Salzburg.

Lehrstellensituation:

In den land- und forstwirtschaftlichen Lehrberufen führt der Weg zur Lehrabschlussprüfung oft nicht über eine normale Lehre, sondern über sonstige Ausbildungen (Lehrgänge an Schulen, Vorbereitungskurse und Ähnliches). Daher sind die Lehrlingszahlen hinsichtlich der Ausbildungsmöglichkeiten nicht sehr aussagekräftig. Die jährliche Gesamtzahl der Lehrlinge in der Molkerei- und Käsewirtschaft ist sehr niedrig; sie liegt seit Jahren meist zwischen 15 und 20 Personen.

Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird fast ausschließlich von Männern erlernt. Weibliche Lehrlinge gibt es meist nur vereinzelt (jährlich so zwischen 2 und 3).

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:

Neben dem landwirtschaftlichen Beruf Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterIn gibt es den gewerblichen Lehrberuf Molkereifachmann/-frau, dem auch jene Lehrlinge zugeordnet werden, die in landwirtschaftlichen Betrieben mit mehr als 5 Beschäftigten arbeiten.

Beschäftigungsaussichten:

Auch wenn in den letzten Jahren die Nachfrage nach regionalen landwirtschaftlichen Produkten gestiegen ist und auch die Lehrlingszahlen wieder gestiegen sind, ist der Arbeitsmarkt sehr klein. Die Nachfrage nach FacharbeiterInnen in landwirtschaftlichen Käsereien wird voraussichtlich stabil, aber auf niedrigerem Niveau bleiben.

AUSBILDUNGEN

aus dem [Ausbildungskompass](#)

Tirol

[Lehre FacharbeiterIn Molkerei- und Käseiwirtschaft](#) (Lehre)

Tiroler Fachberufsschule Kufstein - Standort Rotholz für Milchwirtschaft

Adresse: 6200 Jennbach, Rotholz 50a

Webseite: <https://tfbs-kufstein.tsn.at/>

WEITERBILDUNG

Spezielle Weiterbildungsmöglichkeiten bieten die Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft Wolfpassing in Steinakirchen am Forst (NÖ) sowie die Landesberufsschule für Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen und die Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz/Jenbach (Tirol).

Eine andere weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (2 Jahre, Abendunterricht).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:

Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen können zu OberkäserInnen, WerkmeisterInnen, LaborleiterInnen, AbteilungsleiterInnen und BetriebsleiterInnen aufsteigen.

Selbstständige Berufsausübung:

Molkerei- und KäseiwirtschaftsfacharbeiterInnen können ihren Beruf selbstständig ausüben. Die selbstständige Berufsausübung in der Land- und Forstwirtschaft ist an keinen Befähigungsnachweis gebunden. Es ist möglich,

eine Meisterprüfung abzulegen. Die Meisterprüfung berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung "Molkerei- und KäsemeisterIn" und zur Ausbildung von Lehrlingen.

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Molkerei- und KäsewirtschaftsfacharbeiterInnen auch im Handwerk "Milchtechnologie".

VERGLEICHBARE SCHULEN

Kein Eintrag.

VERWANDTE LEHRBERUFE

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

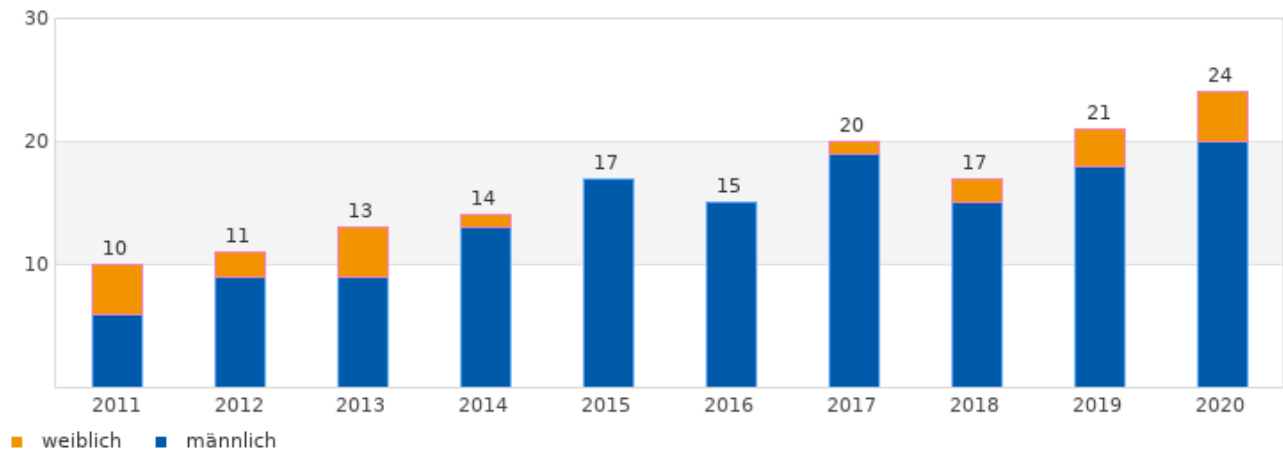
Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
 Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Molkerei- und Käsegewerbe und genossenschaftliche Molkereien (Raiffeisenverband) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 755 2. Lehrjahr: 970 3. Lehrjahr: 1.401 4. Lehrjahr: 1.401	01.11.2020
Käsebetriebe und sonstige milchbe- und -verarbeitende Betriebe SALZBURG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 755 2. Lehrjahr: 970 3. Lehrjahr: 1.401 + Sonderregelung für Lehrlinge nach vollendetem 18. Lebensjahr (+20%) 1. Lehrjahr: 906 2. Lehrjahr: 1.164 3. Lehrjahr: 1.682	01.01.2021
Käsebetriebe TIROLS (zuzüglich freier Station) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 554 2. Lehrjahr: 746 3. Lehrjahr: 1.053	01.01.2021
Milch und Käse produzierende landwirtschaftliche Betriebe VORARLBERGS (Sennereien) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.025 2. Lehrjahr: 1.330 3. Lehrjahr: 1.559	01.01.2021

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)

Anzahl der Lehrlinge



Anz./Jahr	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
männlich	6	9	9	13	17	15	19	15	18	20
weiblich	4	2	4	1	0	0	1	2	3	4
gesamt	10	11	13	14	17	15	20	17	21	24
Frauenanteil	40,0%	18,2%	30,8%	7,1%	0,0%	0,0%	5,0%	11,8%	14,3%	16,7%

Quelle: ÖLAKT - Österreichischer Landarbeiterkammertag

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.020,- bis € 2.120,- *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw. Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: Juli 2018). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Die **Mindest-Löhne** und **Mindest-Gehälter** sind in den **Branchen-Kollektivverträgen** geregelt. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (<http://www.kollektivvertrag.at>) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (<http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html>).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
 Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
 Treustraße 35-43
 1200 Wien
 E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 27.05.21

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.beruflexikon.at verfügbar!