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

Milchtechnologin Milchtechnologe

Lehrzeit: 3 Jahre.

INHALT

Hinweis . . . 1
Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 3
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 3
Aussichten . . . 3
Ausbildungen . . . 4
Weiterbildung . . . 4
Aufstieg . . . 4
Vergleichbare Schulen . . . 4
Verwandte Lehrberufe . . . 4
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 5
Lehrlingsstatistik . . . 5
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 6
Impressum . . . 6

HINWEIS

Ältere Berufsbezeichnung(en): Molkereifachmann/-frau; MolkerIn und KäserIn.

TÄTIGKEITSMERKMALE

Milchtechnologen/-technologinnen be- und verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten. Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind Trinkmilch (Vollmilch, Sauermilch, Buttermilch), Milchmischerzeugnisse, Joghurt, Fruchtjoghurt, Rahm, Schlagobers, Topfen, Butter, Käse (z.B. Hart-, Schnitt-, Weich-, Schmelzkäse) usw. Wenn die Rohmilch von den LandwirtInnen in der Molkerei angeliefert wird, führen die Milchtechnologen/-technologinnen zunächst verschiedene chemische und bakteriologische Untersuchungen daran durch, um die Qualität und die Haltbarkeit festzustellen. Auch die zahlreichen andere Zusatz- und Hilfstoffe (z.B. Kaukau, Marmelade, Fruchtsirup) müssen sie prüfen und fachgerecht lagern. Der zentrale Aufgabenbereich liegt aber in der Produktion: Die Milchtechnologen/-technologinnen bedienen und steuern die Produktionsmaschinen und -anlagen und überwachen den Produktionsprozess. Dabei gilt es, bei Ablaufstörungen rasch einzugreifen und damit den reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten, aber vor allem auch die Produktqualität durch Überwachung der Qualitätssicherungsmaßnahmen sicherzustellen. Die Vielfalt der Produktionsmaschinen

und -anlagen einer Molkerei ist enorm und spiegelt die Vielfalt der Produkte und Produktionsschritte wider; da gibt es z.B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungsanlagen, Eindampfungsanlagen, Trocknungsanlagen, Filtrationsanlagen und Membrananlagen. Auch für die weiteren Produktionsschritte (Abfüllen oder Verpacken, Haltbarmachen und Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren der Molkereiprodukte) gibt es jeweils eigene Maschinen und Anlagen, welche von den Milchtechnologen/-technologinnen betreut werden müssen (Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen, Umstellen, Pflegen und Reinigen, Warten). Oberstes Gebot bei allen Arbeiten der Milchtechnologen/-technologinnen ist die genaue Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, der Umweltschutzmaßnahmen und vor allem der Hygienevorschriften.
Die Milchtechnologen/-technologinnen sind in der betrieblichen Praxis meist auf einen Aufgabenbereich spezialisiert. So arbeiten sie z.B. bei der Milchannahme, der Pasteurisierung der Milch, in der Joghurtabteilung, der Butterei, der Topfenherstellung oder der Käserei.
Vom landwirtschaftlichen Betrieb kommt die Rohmilch in Tanksammelwägen oder in Kannen zur Milchannahme. Dort überwachen die Milchtechnologen/-technologinnen die Abfüllung der Milch, registrieren ihr Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben zur Feststellung der Milchqualität und der hygienischen Beschaffenheit. Sie kontrollieren die Reinigung des Tankwagens bzw. die Sauberkeit der Kannenwaschanlage.
Im Pasteurraum erfolgt die Bearbeitung der Milch. Die Milchtechnologen/-technologinnen reinigen die Milch in Zentrifugen und pasteurisieren sie durch Erhitzen und anschließendes Abkühlen in eigenen Pasteuranlagen, um sie zu entkeimen. Sie steuern Homogenisieranlagen, die die Fettkügelchen in der Milch zerkleinern. Mit Separatoren (Geräte zur Trennung verschiedener Bestandteile) trennen die Milchtechnologen/-technologinnen die Milch zu Vollmilch, Magermilch und Rahm. Die verschiedenen Milcharten werden mit einer Milchverteilungsanlage entweder zur Abfüllabteilung für Trinkmilch oder zur Weiterverarbeitung in andere Abteilungen (z.B. Joghurt-, Mischtrunkabteilung) geleitet.
In der Joghurtabteilung fügen die Milchtechnologen/-technologinnen der Milch Trockenmagermilch und andere Zusätze zu, erhitzen sie und säuern sie mit Joghurtkulturen (Säurekulturen) an. Nach einer gewissen Dicklegungszeit, in der die Milch gerinnt, kühlen sie das Joghurt ab und leiten es zur Abfüllung in Becher weiter. Der gesamte Ablauf findet maschinell statt, wobei die Milchtechnologen/-technologinnen die entsprechenden Anlagen bedienen und überwachen.
In der Butterei erzeugen die Milchtechnologen/-technologinnen 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 Milchtechnologen/-technologinnen Butterungsmaschinen, welche die Butter auch gleichzeitig portionieren und verpacken.
In der Käserei bereiten die Milchtechnologen/-technologinnen zunächst die Milch vor, indem sie sie einen Tag vor ihrer Verarbeitung reinigen und Milchsäurebakterien zugeben. Die so entstandene "Käsereimilch" 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 Milchtechnologen/-technologinnen zu Körnchen, wodurch sich die Trockenmasse vom Wasser trennt. Früher wurde der so entstandene "Käse-Bruch" mit einer Käseharfe händisch hergestellt. Heute erfolgt das Bruchschneiden im Käsefertiger, wobei die Milchtechnologen/-technologinnen 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 Milchtechnologen/-technologinnen den Käse im Gär- bzw. Lagerkeller reifen. Infolge des verstärkten Einsatzes von Maschinen bei der Produktion der verschiedenen Milcherzeugnisse in modernen Großmolkereien führen die Milchtechnologen/-technologinnen heute weitgehend Aufsichts- und Kontrolltätigkeiten durch.

Berufsprofil gemäß Ausbildungsordnung BGBl.II.Nr.129/2016

1. Durchführen der für Qualität und Haltbarkeit üblichen chemischen, physikalischen und bakteriologischen Untersuchungen der Rohmilch sowie Auswählen, Annehmen, Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagern der betriebsspezifischen Zusatz- und Hilfsstoffe,
2. Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen der Maschinen, Anlagen und Einrichtungen (z.B. Butterungsmaschinen, Separatoren, Reifungsbehälter, Käsungs-, Eindampfungs-, Trocknungs-, Filtrations- und Membrananlagen) zur Herstellung von Milchprodukten (z.B. Trinkmilch, Milchmischerzeugnisse, Joghurt, Rahm, Topfen, Butter, Käse, Fruchtjoghurt usw.) sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess,

3. Überwachen und Sicherstellen der Produktqualität sowie Durchführen von Maßnahmen zur Qualitätssicherung,
4. Rüsten, Anfahren, Bedienen, Überwachen und Ab- bzw. Umstellen von betriebsspezifischen Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung (Kennzeichnung) sowie Haltbarmachen, Konservieren, Endverpacken, Lagern, Kühlen und Transportieren,
5. Warten und Pflegen der betriebsspezifischen Maschinen, Anlagen und Einrichtungen,
6. Durchführen von berufsspezifischen Berechnungen sowie Anwenden von Rezepturen und Ansetzen von Mischungen,
7. Mitarbeit beim Erfassen, Auswerten und Beurteilen von Betriebsdaten und Prozessaufzeichnungen,
8. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

ANFORDERUNGEN

- **physische Ausdauer:** Belastung durch hohe Luftfeuchtigkeit, teilweise auch durch Hitze, Gerüche und Dämpfe (vor allem bei Arbeiten in Käserei und Topferei);
- **Handgeschicklichkeit:** Zerlegen und Zusammenbauen der Geräte, Maschinen und Anlagen (z.B. bei der regelmäßigen Reinigung); Hantieren mit empfindlichen Laborgeräten (Untersuchungen an der Rohmilch);
- **Geruchs- und Geschmackssinn:** Beurteilen der Produkte durch Riechen und Kosten;
- **Unempfindlichkeit der Haut:** Belastung der Haut durch Reinigungsmittel und Feuchtigkeit; Arbeiten mit Milchsäurebakterien;
- **technisches Verständnis:** Einstellen und Bedienen der Maschinen und Anlagen; Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten an den Geräten und Maschinen;
- **Fähigkeit zur Zusammenarbeit:** Arbeiten im Team.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
Milchtechnologen/-technologinnen arbeiten in gewerblichen, industriellen oder genossenschaftlichen Molkereien und Käsereien.
Lehrstellensituation:
Die jährliche Gesamtzahl der Milchtechnologie-Lehrlinge ist nicht sehr groß, liegt aber in den letzten Jahren stabil bei rund 100 bis 120 Personen. Lehrstellen gibt es gleichmäßig in allen Bundesländern außer im Burgenland und in Wien, wo derzeit keine Milchtechnologie-Lehrlinge vorhanden sind.
Unterschiede nach Geschlecht:
Dieser Lehrberuf wurde bisher überwiegend von Männern erlernt (rund zwei Drittel); derzeit steigt aber der Anteil der weiblichen Lehrlinge und beträgt schon fast die Hälfte.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Die Betriebsgröße reicht vom Ein-Personen-Unternehmen bis zum Großbetrieb mit einigen hundert Beschäftigten. Allerdings hat sich die Zahl der Betriebe in den vergangenen Jahrzehnten laufend verringert. Vor allem kleine Betriebe hatten es schwer, sich gegen die Konkurrenz der Großbetriebe zu behaupten. Sie konnten oft nur durch die Zusammenlegung zu größeren Betrieben oder die Spezialisierung auf bestimmte Produkte wie z.B. spezielle Käsesorten weiter bestehen.
Beschäftigungsaussichten:
Um neuen technologischen Entwicklungen, Hygienevorschriften und deren Dokumentation Rechnung zu tragen, wurde der Lehrberuf Molkereifachmann/-frau modernisiert und die Ausbildung zum/zur Molkereitechnologen/-technologin geschaffen. Die Beschäftigungsmöglichkeiten in dem Beruf sind stabil.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Tirol

Lehre Milchtechnologie (Lehre)

Tiroler Fachberufsschule Schwaz-Rotholz - Standort der Berufsschule Milchtechnologie
Adresse: 6200 Strass i. Zillertal, Rotholz 50a
Webseite: https://tfbs-schwaz.tsn.at/

WEITERBILDUNG

Spezielle Weiterbildungsmöglichkeiten für Milchtechnologen/-technologinnen bieten folgende Einrichtungen:

- **Lebensmitteltechnologisches Zentrum (LMTZ)** an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik und Lebensmitteltechnologie (Francisco Josephinum) in Wieselburg/NÖ - Internet: www.josephinum.at/lmtz/das-lmtz/aufgaben.html
- **Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft** in Rotholz/Jenbach (Tirol) - Internet: www.bam-rotholz.at

Beide Einrichtungen führen auch **Vorbereitungslehrgänge für die Prüfung zur Erlangung des Befähigungsnachweises** durch.
Eine 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; Standorte: St. Pölten/NÖ, Dornbirn/Vlbg., 1170 Wien und 1180 Wien) - Info.

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:
Aufstiegspostionen für Milchtechnologen/-technologinnen gibt es vor allem in Großbetrieben: **VorarbeiterIn**, **OberkäserIn**, **WerkmeisterIn**, **AbteilungsleiterIn** oder **BetriebsleiterIn**.
Selbstständige Berufsausübung:
Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Milchtechnologen/-technologinnen im Handwerk "Milchtechnologie" (Befähigungsnachweis erforderlich).

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

- **Landwirtschaftlichen Fachschulen mit Schwerpunkt Milchwirtschaft** (Standorte in ganz Österreich) - Info;
- **Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie** (Wieselburg/NÖ) - Info;
- **Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit** (Hollabrunn/NÖ) - Info.

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
Brau- und GetränketechnikerIn	nein

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
LebensmitteltechnikerIn	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz

< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.

> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.

<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

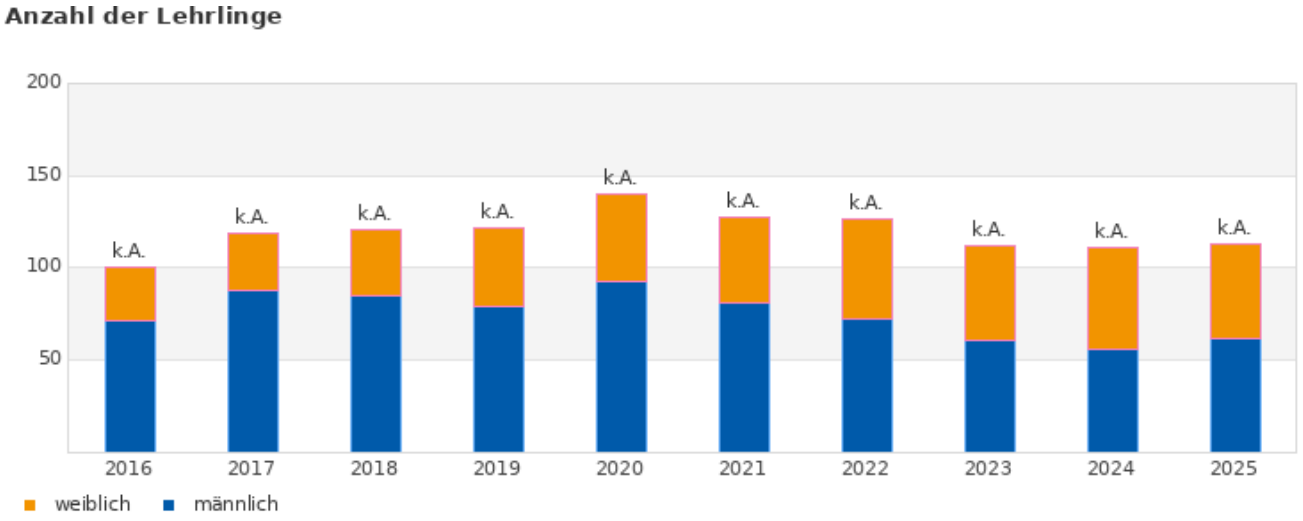
LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

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

Kollektivvertrag	gültig ab
Molkerei- und Käsereigewerbe und genossenschaftliche Molkereien (Raiffeisenverband) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 978 2. Lehrjahr: 1.258 3. Lehrjahr: 1.817 4. Lehrjahr: 1.817	01.11.2025
Milchindustrie (industrielle Molkereien und Käsereien) (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 972 2. Lehrjahr: 1.250 3. Lehrjahr: 1.806 4. Lehrjahr: 1.883	01.11.2025

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
männlich	71	88	85	79	93	81	72	61	56	62
weiblich	29	31	36	43	47	46	54	51	55	51
gesamt	100	119	121	122	140	127	126	112	111	113
Frauenanteil	29,0%	26,1%	29,8%	35,2%	33,6%	36,2%	42,9%	45,5%	49,5%	45,1%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 2.830,- bis k.A. *

* 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: 2025). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivvertägen. 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: 05.07.26
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!