

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](http://www.beruflexikon.at) zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

# Molkerei- und Käsereifachkraft

## Molkerei- und Käsereifachkraft

Einstiegsgehalt: € 2.160,- bis € 2.270,-

### INHALT

|   |   |
|---|---|
| Tätigkeitsmerkmale.....                       | 1 |
| Siehe auch.....                               | 2 |
| Anforderungen.....                            | 2 |
| Beschäftigungsmöglichkeiten.....              | 2 |
| Aussichten.....                               | 2 |
| Ausbildung.....                               | 2 |
| Weiterbildung.....                            | 4 |
| Aufstieg.....                                 | 5 |
| Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt..... | 5 |
| Impressum.....                                | 5 |

### TÄTIGKEITSMERKMALE

Molkerei- und Käsereifachkräfte verarbeiten Rohmilch zu Trinkmilch und verschiedenen Milchprodukten. Bei der Übernahme der Rohmilch registrieren sie das Gewicht mit einer Milchwaage und entnehmen Proben zur Feststellung der Milchqualität. Anschließend reinigen und erhitzen sie die Milch, um sie zu entkeimen. Nach dem Abkühlen trennen sie die Milch zu Vollmilch, Magermilch und Rahm.

Weiters verarbeiten Molkerei- und Käsereifachkräfte die Milch zu Butter, Joghurt, Topfen, Rahm, Vollmilch und Käse. In der Butterei erzeugen sie aus Milchfett Butter. In der Topferei wird die pasteurisierte Magermilch zunächst erwärmt und mit speziellen Bakterienkulturen und Lab, einem organischen Stoff aus Kälbermagen, vermischt, wodurch Topfen entsteht. Durch Zugabe von Säurebakterien und Lab sowie durch einen speziellen Herstellungs- und Reifeprozess stellen sie verschiedene Käsesorten her.

Molkerei- und Käsereifachkräfte arbeiten teilweise auch an der Weiterentwicklung von Milch- und Käseprodukten mit und versuchen Produktionsprozesse zu optimieren. Zur Gewährleistung hochwertiger Produkte und zum Schutz der KonsumentInnen müssen sie bei ihrer Tätigkeit immer auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien achten.

Typische Tätigkeiten sind z.B.:

- Milch zu verschiedenen Milchprodukten verarbeiten
- Fettgehalt und Frische der Milch überprüfen
- Butterungs-, Kühl- und Abfüllanlagen bedienen und überwachen
- Qualitätskontrollen durchführen
- Milchprodukte fachgerecht lagern
- Produktionsräume und Anlagen reinigen und desinfizieren
- Reinigungs- und Produktionskontrollen durchführen

## SIEHE AUCH

- [FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft \(Lehre\)](#)
- [Lebensmitteltechnologie/-technologin \(Mittlere/Höhere Schulen\)](#)
- [Brau- und Getränke technikerIn \(Lehre\)](#)

## ANFORDERUNGEN

- Bereitschaft zu Schichtarbeit
- EDV-Anwendungskennntnisse
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Kommunikationsfähigkeit
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Technisches Verständnis
- Unempfindlich gegen Gerüche sein

## BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Beschäftigungsmöglichkeiten bieten z.B. folgende Unternehmen und Branchen:

- Gewerbliche oder industrielle Molkereien und Käsereien
- Landwirtschaftliche Betriebe
- Lebensmittelindustrie

## AUSSICHTEN

Allgemein herrscht in der gesamten gewerblichen Lebensmittelherstellung ein Fachkräftemangel. Die Lebensmittelherstellung wird in Österreich stark durch den Einzelhandel bestimmt. Zu Beginn der Corona-Krise haben viele Betriebe ihre Lebensmittelproduktion für den Einzelhandel erhöht, mittlerweile ist die Nachfrage jedoch wieder auf das gewohnte Niveau zurückgegangen. Während des Lock-downs fehlten die Einnahmen durch die Gastronomie und Hotellerie, wodurch manche Betriebe starke finanzielle Einbußen verzeichneten. Die Berufsaussichten im Lebensmittelbereich werden sich voraussichtlich mit der Stabilisierung der Tourismus- und Gastronomiebranche wieder langsam verbessern. Im Bereich der Lebensmittelherstellung ist weiterhin von einer kontinuierlichen Nachfrage auszugehen, sodass die Berufsaussichten von Molkerei- und Käsereifachkräften stabil sind.

## AUSBILDUNG

Eine gute Basis für diesen Beruf bilden Ausbildungen an berufsbildenden mittleren oder höheren Schulen, z.B. im Bereich Lebensmitteltechnologie. Im Rahmen vieler Ausbildungen werden neben Fächern wie Lebensmittel- und Biotechnologie oder Mikrobiologie sowie Hygiene auch Kenntnisse im Bereich Qualitätsmanagement vermittelt. Zudem werden in Laboratorien und im Rahmen von mehrwöchigen Pflichtpraktika praktische Erfahrungen gesammelt.

Zudem bietet auch eine Lehre eine Zugangsmöglichkeit, siehe z.B. den Beruf [FacharbeiterIn Molkerei- und Käsereiwirtschaft \(Lehre\)](#).

## Ausbildungen im [Ausbildungskompass](#)

### Burgenland

[Landwirtschaftliche Fachschule - Fachrichtung Landwirtschaft](#) (Berufsbildende mittlere Schule (BMS))

Landwirtschaftliche Fachschule Güssing  
Adresse: 7540 Güssing, Stremtalstraße 19  
Webseite: <https://www.lfsguessing.at/>

### Kärnten

[Landwirtschaftliche Fachschule - Fachrichtung Landwirtschaft](#) (Berufsbildende mittlere Schule (BMS))

Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof  
Adresse: 9811 Lendorf, Litzlhof 1  
Webseite: <https://www.litzlhof.at/>

Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof  
Adresse: 9585 Gödersdorf, Stiegerhofstraße 20  
Webseite: <https://www.lfs-stiegerhof.ksn.at/>

Landwirtschaftliche Fachschule St. Andrä  
Adresse: 9433 St. Andrä/Lavanttal, Schulstraße 7  
Webseite: <https://www.lfs-st-andrae.ksn.at/>

Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof  
Adresse: 9100 Völkermarkt, Diexerstraße 8  
Webseite: <https://www.goldbrunnhof.at/>

### Niederösterreich

[Fachschule für Lebensmitteltechnik und Ernährung mit kaufmännischer Zusatzausbildung](#) (Berufsbildende mittlere Schule (BMS))

Landwirtschaftliche Fachschule Pyhra  
Adresse: 3143 Pyhra, Kyrnbergstraße 4  
Webseite: <https://lfs-pyhra.ac.at/>

[Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Bundes-Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik und Lebensmittel- und Biotechnologie Wieselburg  
Adresse: 3250 Wieselburg, Schloss Weinzierl 1  
Webseite: <https://www.josephinum.at/>

[Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Lebensmittelsicherheit](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn  
Adresse: 2020 Hollabrunn, Anton Ehrenfriedstraße 10  
Webseite: <https://www.htlt-hollabrunn.ac.at/>

## Oberösterreich

[Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(Land- und Ernährungswirtschaft\) - Ausbildungsschwerpunkt Lebensmitteltechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Elmberg

Adresse: 4040 Linz, Elmbergweg 65

Webseite: <https://www.elmberg.at/>

## Tirol

[Landwirtschaftliche Fachschule - Fachrichtung Landwirtschaft](#) (Berufsbildende mittlere Schule (BMS))

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz

Adresse: 6200 Rotholz, Rotholz 46

Webseite: <https://www.rotholz.at>

Bildungszentrum LLA Imst

Adresse: 6460 Imst, Meraner Straße 6

Webseite: <https://www.lla-imst.at/>

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz

Adresse: 9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1

Webseite: <https://lla-lienz.at>

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Weitau - St. Johann in Tirol

Adresse: 6380 St. Johann in Tirol, Innsbrucker Straße 77

Webseite: <https://lla-stjohann.tsn.at/>

[Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie](#) (Berufsbildende höhere Schule (BHS))

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Tirol für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie

Adresse: 6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50

Webseite: <https://www.hblfa-tirol.at/>

## WEITERBILDUNG

Weiterbildungsmöglichkeiten für AbsolventInnen von Fachschulen bieten beispielsweise eine Studienberechtigungsprüfung oder die Berufsreifeprüfung. Diese ermöglichen den Zugang zu Universitäten, z.B. im Bereich Bio- und Lebensmitteltechnologie. Auch einschlägige Fachhochschul-Studiengänge bieten für berufserfahrene FachschulabsolventInnen sowie für BHS-AbsolventInnen eine Weiterbildungsperspektive. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit zur Ablegung einer Werkmeisterprüfung.

Fachkräfte in der Milchwirtschaft können beispielsweise Weiterbildungskurse an der [Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol](#) absolvieren. Zudem bietet der [Lebensmittel-Cluster](#) verschiedene Workshops im Lebensmittelbereich an, z.B. zu Qualitätsmanagement.

Weiterbildungen können auch bei Erwachsenenbildungseinrichtungen wie BFI und WIFI sowie bei privaten Aus- und Weiterbildungsinstituten absolviert werden, z.B. für folgende Bereiche:

- Ernährung
- Produktentwicklung
- Marketing
- Hygienemanagement
- Milchtechnologie
- Lebensmittelrecht
- Molekulare Biotechnologie
- Herstellung neuer Käsearten

AbsolventInnen einer höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt oder einer höheren technischen Lehranstalt können nach mehrjähriger Berufstätigkeit den Berufstitel "IngenieurIn" erwerben. Es handelt sich dabei um einen international vergleichbaren Bildungsabschluss, der seit Inkrafttreten des Ingenieurgesetzes 2017 als berufliche Qualifikation, entsprechend dem Bachelor-Niveau (NQR 6), anerkannt ist.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf [www.oesterreich.gv.at](http://www.oesterreich.gv.at) sowie auf der Website des [Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus](#).

Seit Herbst 2023 können an Universitäten, Fachhochschulen, Pädagogische Hochschulen sowie Privatuniversitäten zusätzlich zum bisherigen Studienangebot auch berufsbegleitende Weiterbildungsstudien absolviert werden.

Diese bieten auch Personen, die keine Hochschulreife (Matura, Berufsreife- oder Studienberechtigungsprüfung) besitzen, die Möglichkeit den akademischen Titel „Bachelor Professional (BPr)“ oder „Master Professional (MPr)“ zu erwerben.

Für die Zulassung zu einem Bachelor Professional-Studium ist ein einschlägiger beruflicher Ausbildungsabschluss (z.B. Lehre, BMS-Abschluss) oder eine mehrjährige Berufserfahrung im Studienbereich erforderlich.

Personen, die einen Master Professional abgeschlossen haben, können in der Folge dann auch ein Doktoratsstudium absolvieren.

## AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten bestehen in leitenden Positionen, z.B. als Abteilungs- oder ProduktionsleiterIn, sowie im Hygiene- und Qualitätsmanagement, in der Produktentwicklung oder in der Lebensmittelkontrolle.

Eine selbstständige Berufsausübung ist z.B. im Rahmen des reglementierten Gewerbes "Milchtechnologie" möglich. Für reglementierte Gewerbe muss bei der Gewerbeanmeldung der jeweils vorgeschriebene Befähigungsnachweis, z.B. in Form einer Befähigungsprüfung, eines bestimmten Schul- oder Studienabschlusses oder einer fachlichen Tätigkeit, erbracht werden.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website der [Wirtschaftskammer Österreich](#) sowie in der [Liste der reglementierten Gewerbe](#).

Zudem besteht die Möglichkeit der Eröffnung eines landwirtschaftlichen Betriebs oder eines landwirtschaftlichen Nebengewerbes. Die Land- und Forstwirtschaft sowie die landwirtschaftlichen Nebengewerbe unterliegen nicht der Gewerbeordnung und erfordern keinen Befähigungsnachweis. Beim Kauf einer Landwirtschaft sowie für den Bezug von Förderungen ist in der Regel eine landwirtschaftliche Fachausbildung vorzuweisen. Nähere Informationen finden Sie auf der Website der [Wirtschaftskammer Österreich](#).

## DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

**€ 2.160,- bis € 2.270,- \***

\* 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: 2023). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter [www.gehaltskompass.at](http://www.gehaltskompass.at). Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivverträgen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstabeln** 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](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 02.08.25

Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at) verfügbar!