

U20
Wach um
jeden Preis

Es ist 7 Uhr morgens. Ich sitze im Zug in Richtung Zürich. Links von mir sitzt ein Mädchen. Vor ihr steht ein Energydrink. Ich schaue nach rechts. Der Typ, der neben mir sitzt, scrollt am Handy, versunken in die Welt der unendlichen Reels. Auch er hält einen Energydrink in der Hand. Endstation Zürich HB. Auf dem Perron warten bereits die neuen Passagiere. Auch hier hält, egal ob jung oder alt, jeder Zweite einen Energydrink in der Hand. Es ist 8 Uhr: Eigentlich Zeit zum Frühstück, aber dafür hat man in unserer Gesellschaft keine Zeit. Ein Energydrink und eine Zigarette sollen es tun.

Ich denke nochmals an das Mädchen im Zug. Sie war 13, vielleicht 14. Sicher keine 16. Und trotzdem trank sie «Energy», als wäre es ein normales Frühstück. Niemand sagt etwas, denn heutzutage ist es normal. Dabei wird seit einiger Zeit diskutiert, Energydrinks erst ab 16 zu erlauben. Wegen all des Koffeins und des Zuckers und deren Folgen für die Gesundheit. Zum Schutz der Jugendlichen, heisst es. Aber in unserer Gesellschaft, ob im Zug oder in den Schulen, merkt man nichts davon. Hier zählt nur, dass wir wach bleiben, dass wir anwesend sind und funktionieren.

Ich kann nicht behaupten, dass es mich nicht auch betrifft. Mit zwölf Jahren trank ich meinen ersten «Energy» auf dem Pausenplatz, zwischen Velos und Schultaschen. Dabei fühlte ich mich so erwachsen, aber den Gefahren war ich mir nicht bewusst. Vielleicht würde eine Altersbeschränkung etwas ändern. Vielleicht auch nicht, aber es würde ein Zeichen setzen, dass es nicht normal ist als jugendlicher, den Tag mit Koffein zu beginnen. Dass Gesundheit wichtiger ist, als konstant funktionieren zu können.

Auf dem Weg nach Hause ist der Zug wieder vollgestopft. «Energy»-Dosen überall. Und ich frage mich, weshalb wir alle nur zusehen.



Vivienne Aregger
kanton@luzernerzeitung.ch

Hinweis
Vivienne Aregger ist 15 Jahre alt und Schülerin an der Kantonsschule Sursee. In der U20-Kolumne äussern sich jeweils alle zwei Wochen Lernende von Kantonsschulen zu einem frei gewählten Thema. Ihre Meinung muss nicht mit derjenigen der Redaktion übereinstimmen.

Hightech statt Handarbeit

Was passiert hinter den Türen einer grossen Milchverarbeitung?
Ein Rundgang mit einem lernenden Milchtechnologen gibt seltene Einblicke.

Susanne Balli

Wie jedes Jahr stellen zahlreiche Jugendliche, die die obligatorische Schulzeit beenden, vor ihrer beruflichen Weichenstellung. Im Frühjahr werden die letzten Verträge für den Lehrstart im Sommer unterzeichnet. Die jungen Menschen stehen vor der grundlegenden Frage: Welcher Beruf passt zu mir- und welche Fähigkeiten muss ich dafür mitbringen? Ein Entscheid, der nicht einfach ist. Denn Berufe verändern sich stetig und häufig in rasantem Tempo.
Der Beruf des Milchtechnologen respektive der Milchtechnologin EFZ ist ein gutes Beispiel dafür, wie ein Besuch bei der Milchverarbeiterin Emmi in Emmen zeigt. Vieles, was früher handwerklich hergestellt wurde, wird heute in einer hochautomatisierten Umgebung produziert.

Labyrinth mit Tanks und Rohren

Es ist laut, warm und in jedem Raum riecht es etwas anders, als der Lernende André Lahud Kuny gemeinsam mit Berufsbildner Michael Fedier durch die weitläufigen Produktionshallen von Emmi führt. Der 18-Jährige ist im dritten Lehrjahr und steht kurz vor seinem Lehrabschluss als Milchtechnologe EFZ. In wenigen Wochen legt er die praktische Prüfung ab. In den drei Lehrjahren musste er sich ein grosses Fachwissen aneignen.

«Ich habe nur schon ein halbes Jahr gebraucht, bis ich mich hier überhaupt räumlich zurechtgefunden habe», sagt er und lacht. Die zahlreichen Produktionshallen sind für Aussenstehende ein Labyrinth aus Türen, Räumen, Gängen, Tanks, Rohren und hochautomatisierten, dröhnenden Anlagen.

Bei der Milchannahmestelle kommen täglich mehrere Hunderttausend Kilogramm Milch an. Jede einzelne Lieferung wird zuerst sensorisch auf Geruch und Geschmack geprüft. Dann folgt ein Test auf Antibiotikarückstände, der mit einem Teststreifen durchgeführt wird. «Sieht aus wie ein Covid-Test», meint Kuny schmunzelnd. Wenn etwas mit der Milch nicht stimmt, was selten vorkomme, müsse die betroffene Lieferung entsorgt werden, erklärt er.

In der Milchaufbereitung dominieren riesige Chromstahltanks und unzählige Rohre. Hier wird die angelieferte Rohmilch pasteurisiert, zentrifugiert und weitergeleitet. Im nächsten Raum lagert die pasteurisierte Milch in grossen Tanks. Doch lange bleibt sie nicht hier: «Meistens nur ein bis zwei Tage, bevor sie weiterverarbeitet wird», sagt Berufsbildner Michael Fedier.

Fachwissen und grosse Zuverlässigkeit wichtig

Besonders komplex ist es in der Joghurtproduktion. Hier entscheidet nicht nur Technik, sondern auch Timing. Der Lernende füllt eine Joghurtprobe in einen Joghurtbecher und misst den



André Lahud Kuny ist im 3. Lehrjahr als Milchtechnologe EFZ bei Emmi.

Bilder: Boris Bürgisser (Emmen, 30. 3. 2026)



Ein Teststreifen zeigt an, ob Antibiotikarückstände in der Milch sind.



Hier wird gemessen, wie hoch der pH-Wert im Joghurt ist.

pH-Wert. «Der ist noch zu hoch, der Joghurt muss noch reifen», lautet sein Fazit. Der Reifegrad beim Joghurt hänge von der Rezeptur ab. Jedes Produkt benötigt eine andere Reifezeit. Präzise zu arbeiten, sei enorm wichtig, erklärt Michael Fedier.

Solche Beispiele zeigen, was im Beruf verlangt wird. Neben Fachwissen über die Zusammensetzung der Milch, Verständnis von enzymatischen und biochemischen Vorgängen, über Mikroorganismen sowie Produktionsprozesse ist vor allem eines entscheidend: Zuverlässigkeit. Der Berufsbildner erklärt: «Kleine Fehler können grosse Auswirkungen haben.» So müssen das Lebensmittelgesetz, Hygienevorschriften, Qualitätsstandards und Abläufe strikt eingehalten werden. «Ein grosses Thema ist auch die Arbeitssicherheit. Da gibt es keine Abkürzungen». Dies alles wird auch Besuchenden der Produktionshallen rasch klar. Ohne Schutzkittel, Haarnetz und Schutzschuhen mit Stahlkappe wird niemand in die Produktionshallen gelassen.

Weitere überfachliche Kompetenzen, die im Beruf des Milchtechnologen zählen, sind laut Fedier Teamarbeit, Kommunikation und Durchhaltevermögen. All diese Anforderungen verlangen einiges von jungen Menschen ab, die bei Emmi ihre Lehre in der Re-

gel im Alter von 15 bis 16 Jahren beginnen.

André Lahud Kuny hat dies selbst erlebt. «Am Anfang war die Umstellung von der Schule ins Berufsleben schon sehr gross», sagt er. Er habe sich in den drei Jahren ziemlich verändert. Am Anfang sei er nicht sehr selbstbewusst gewesen. Heute arbeitet er in den meisten Situationen selbstständig, übernimmt Verantwortung und springt ein, wenn Kollegen in die Pause gehen. «Ich habe mich in den drei Jahren persönlich stark weiterentwickelt.»

Lehre bei Emmi

Emmi bildet schweizweit rund 150 Lernende aus, jährlich starten etwa 50 neu in eine Lehre. In der Zentralschweiz werden pro Jahr rund 20 bis 25 Lehrstellen angeboten, unter anderem in Emmen, Dagmersellen, Kaltbach und Luzern. Emmi gehört zu den grössten Arbeitgebern der Region. Allein am Standort Emmen arbeiten rund 680 Personen. Das Unternehmen bildet in rund 13 Berufen aus, darunter Milchtechnologin EFZ, Anlageführer, Automatikerin, Logistiker, Informatiker, Kaufleute und Laborantinnen.

Das zeigt sich auch in seinem Auftreten. Er erklärt ruhig die Abläufe, führt souverän durch die Hallen und beantwortet Fragen. In den knapp drei Lehrjahren hat er 13 verschiedene Abteilungen bei Emmi durchlaufen – von der Käserei über die Abfüllerei bis ins Labor. «Man wird zum Allrounder», sagt er.

Die Lernenden übernehmen in der Produktion frühestens ab dem 2. Lehrjahr Verantwortung. Regelmässige Gespräche und Standortbestimmungen mit dem Berufsbildner helfen bei der Ent-

scheidung, ob Lernende bereit dafür sind.

Rund 40'000 Kilogramm Käse pro Tag

In der hochmodernen Käserei steht eine der neuesten Anlagen, die täglich mehrere Tonnen Milch verarbeitet. Daraus entstehen rund 40'000 Kilo Käse. Klassische Handarbeit ist hier nicht zu finden. Dennoch bleibt vom ursprünglichen Käserberuf etwas erhalten: das Arbeiten mit einem Naturprodukt. «Mir gefällt, dass ich mit Lebensmitteln arbeiten kann», sagt Kuny. Zudem fasziniert ihn die Arbeit im Labor.

Die Emmi am Standort Emmen bildet derzeit sechs Milchtechnologinnen und Milchtechnologen aus. «Wir hätten die Möglichkeit, neun Lernende auszubilden. Aber es ist schwierig, geeignete Kandidatinnen und Kandidaten für diesen Beruf zu finden», sagt Fedier.

Kuny absolviert in Kürze die Lehrabschlussprüfung, für die er fleissig lernt. Danach stehen ihm viele berufliche Wege offen – vom Molkereimeister über die Berufsmatura bis zur Fachhochschule. Auch Emmi selbst setze alles daran, gut ausgebildete Nachwuchskräfte im Unternehmen zu halten, sagt Fedier. «Die Chancen stehen daher ausgezeichnet, dass André auch nach der Lehre im Betrieb bleiben wird.»