

# Wussten Sie,...

...dass es über 50 verschiedene Milchprodukte gibt?



Aus der Rohmilch fertigen die Milchtechnologien viele unterschiedliche Milchprodukte – darunter alle Sorten von Joghurt, Frischkäse, Topfen, Molke, Butter, Obers, Rahm und natürlich Käse. Alleine beim Käse werden weltweit 5.000 verschiedene Sorten gezählt.

...wie die Löcher in den Käse kommen?



Sie kennen ihn bestimmt, den Schweizer Emmentaler, der für seine Löcher berühmt ist. Das Geheimnis dabei liegt in der Käsereifung. Denn hier lassen der Milch beigeseetzte Bakterienkulturen als Nebenprodukt unter anderem Kohlendioxid entstehen. Dieses kann aus dem Käseteig nicht entweichen und sorgt somit für

die charakteristische Lochbildung.

...dass Österreich in Sachen Käse Weltmeister ist?



Bei den offiziellen Käse-Weltmeisterschaften (World Cheese Awards) in den USA können die Produkte und Kreationen aus Österreich trotz starker, weltweiter Konkurrenz regelmäßig einen wahren Medaillenregen verzeichnen. So wird heimischer Käse nicht nur zum Botschafter des guten Geschmacks, sondern gilt

auch als erstklassiges Beispiel für Qualität, Innovation und Handwerkskunst aus Österreich.

... dass Käse Bestandteil gesunder Ernährung ist?



Käse ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Und durch seine mannigfachen Verwendungsmöglichkeiten ist er ein ideales Nahrungsprodukt für den täglichen Speiseplan. Ob als ausgewogene Mahlzeit oder als köstlicher Snack zwischendurch, mit dem täglichen Genuss von Käse und Milchprodukten leistet man

einen wertvollen Beitrag zu gesunder Ernährung.

Wirtschaftskammer OÖ, Sparte Gewerbe und Handwerk  
Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe, Hessenplatz 3, 4020 Linz  
Tel. +43 (0)5 90 909-4153, gewerbe5@wkoee.at  
[www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe](http://www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe)

## OÖ. NAHRUNGS - & GENUSSMITTELHERSTELLER

OÖ. MOLKEREIFACHMANN/FRAU  
**TECHNIKER MIT  
FEINGEFÜHL**



MEISTERHAFTES  
AUS  
MEINER REGION

# Zwei spannende Welten in einem Beruf!

### Technik oder Handwerk? Beides!

Deine doppelte Karriere: Einerseits arbeitest du in einem sauberen Umfeld, steuerst hochmoderne Anlagen am Computer und überwachst spannende chemische Prozesse. Andererseits wirst du „Meister/in des guten Geschmacks“, weißt alles über Aroma und Reife bei Milchprodukten und Käse. Ein nicht alltägliches Wissen – deine Freunde werden staunen!

### Profis mit Top-Verdienst

Als Milchtechnologe/in hast du einmalige Karrierechancen – im In- und Ausland! Milch- und Käseprodukte werden immer gekauft (Krisensicherheit). Doch die Produktions-Profis dafür sind eher rar und bei den Firmen umso begehrt. Mit anderen Worten: Ein sicherer Job und das hohe Gehalt eines Spezialisten. Cool, oder?

### Ein Milchtechnologe erzählt

„Wenn meine Freunde genüsslich einen Milchshake schlürfen, dann sage ich: Burschen, den Drink habt ihr mir und meinem Betrieb zu verdanken!“

Helmut Freiner (21), Qualitätskontrolle



#### Helles Köpfchen

Dein technologisches Wissen ist weltweit hoch gefragt!

#### Deine Handfertigkeit

Dein Fingerspitzengefühl verwandelt Milch in begehrte Spezialitäten.

#### Dein Verdienst

Volle Taschen: MeisterInnen dieses Faches haben ihren Preis.

#### Dein Stellenwert

Moderne Technologie mit der Lizenz zum Genuss: Das kommt gut an!

Logoeindruck / Stempel / Aufkleber