


AUSBILDUNG · LABORARBEIT FÜR SICHERE MILCHPRODUKTE

Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Ist die Milch wirklich gut? Das findest du heraus. Joghurt, Milch, Käse und Quark gehören zu deinen Lieblingslebensmitteln? Und dich interessiert, was im Labor passiert? Dann schau dir die Ausbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laborant/in an. Du nimmst Proben in der Molkerei und untersuchst sie. Du bestimmst Fett, Eiweiß und Keime. Deine Ergebnisse zeigen, ob die Qualität stimmt. Hier erfährst du, was du im Beruf machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Landwirtschaft**
Ausbildung

**1.248 € bis 1.455
€**
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		4 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		59 %
Abitur / Fachabitur		35 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

In der DDR hieß der Beruf: Milchindustrielaborant/in

Berufsamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Milchwirtschaftliche/r Laborant/in?

Du arbeitest in der Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung von Milch und Milcherzeugnissen. Mit deinen Analysen stellst du sicher, dass alles den Standards entspricht und bedenkenlos gegessen werden kann. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Probenahme

Du nimmst in der Molkerei Proben von Milch und Milchprodukten und bringst sie ins Labor.

Dokumentation

Du hältst Ergebnisse fest und schreibst Berichte, die die Qualität belegen.

Analyse

Du misst Fett-, Protein- und Bakteriengehalt. So klärst du, wofür die Milch genutzt werden kann und ob sie verzehrgeeignet ist.

Qualitätskontrolle

Bei Bedarf überwachst du auch die Produktion.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Du bist dafür verantwortlich, dass Milch und Milcherzeugnisse sicher und hochwertig sind. Deine Arbeit ist entscheidend, damit Verbraucher/innen gute Lebensmittel genießen können. Du hilfst, Produktionsausfälle zu vermeiden. Und du schützt Menschen vor Krankheiten durch verdorbene Produkte.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laborant/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Du lernst in einer Molkerei oder einem Lebensmittellabor und in der Berufsschule.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Chemische und physikalische Untersuchungen

Mit verschiedenen Messverfahren bestimmst du den Fett- und Eiweißgehalt. Du misst den pH-Wert der Rohmilch vor der Verarbeitung.

Sensorische Untersuchungen

Du prüfst Geschmack, Geruch und Aussehen der Milch.

Mikrobiologische Untersuchungen

Du bestimmst die Keimzahl und die Keimarten. Du lernst, welche Keime wofür eingesetzt werden.

Dokumentation

Du führst Prüfprotokolle und gibst die Ergebnisse richtig weiter.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in?

Was solltest du mitbringen?

- Interesse an Chemie, Biologie und Laborarbeit
- eine genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verantwortungsbewusstsein
- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	1.248 € bis 1.455 €
2. Ausbildungsjahr	1.371 € bis 1.603 €
3. Ausbildungsjahr	1.531 € bis 1.781 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Milchwirtschaftlichen Laborant/in zu dir?

Du magst Milchprodukte und arbeitest gern im Labor? Dann schau dir diesen Beruf genauer an. Das spricht für die Ausbildung:

Dein Thema

Du bist Fan von Milcherzeugnissen und arbeitest täglich damit.

Verantwortung

Du stehst für Lebensmittelsicherheit ein.

Echtes Fachwissen

Du kennst dich mit Milch besser aus als die meisten.

Offene Türen

Mit deiner Ausbildung kannst du in andere Bereiche der Lebensmittelwirtschaft wechseln.

VOM HOBBY ZUM BERUF



Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in?

Was du als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer in der Chemie-AG Proben untersucht, beim Essen feine Geschmacksunterschiede herausschmeckt oder Versuche ordentlich im Heft festhält, zeigt Laboren Genauigkeit und feine Sinne. Wer in den Ferien auf einem Hof mithilft oder im Volleyballverein spielt, beweist Verantwortung und Teamgeist. Wenn dich die Herstellung von Käse und Joghurt reizt, schau dir **Milchtechnologe/in** an. Für Biologie im Forschungslabor passt **Biologielaborant/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ in der Chemie-AG Proben untersuchst **Genauigkeit**
- ✓ beim Essen feine Geschmacksunterschiede herausschmeckst **Feine Sinne**
- ✓ Versuche ordentlich im Heft festhältst **Sorgfalt**
- ✓ in den Ferien auf einem Hof mithilfst **Verantwortung**
- ✓ im Volleyballverein spielst **Teamgeist**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 60

Betriebe bilden aus

Platz 160 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder Betrieb

bildet auch Milchtechnologe/in aus.

Fast jeder 2. bildet auch Mechatroniker/in aus.

WO?

Bayern		20
Niedersachsen		9
Baden-Württemberg		6

Die meisten Betriebe: Kreis Borken, Landkreis
Nordwestmecklenburg, Kreis Rendsburg-Eckernförde

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in
deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Mit deinen Laborkenntnissen bist du vielseitig einsetzbar. Hier kannst du arbeiten:

- in Molkereien
- in Laboren
- in Unternehmen der Lebensmittelproduktion
- in staatlichen Prüfinstitutionen
- in anderen Bereichen der Lebensmittelanalyse

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Labormeister/in: nach ein paar Jahren Praxis
- Techniker/in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen: für technische Fach- und Führungsaufgaben
- Spezialisierung: Du konzentrierst dich auf einen bestimmten Bereich.

KURZ GESAGT

Fazit: Sicherheit für Milch und Käse

Als Milchwirtschaftliche/r Laborant/in bist du Fachkraft in der Milchindustrie. Du sorgst für Sicherheit in der Milchwirtschaft. So können alle Milch, Joghurt und Käse bedenkenlos genießen. Die Ausbildung dauert 3 Jahre im Betrieb oder Labor und in der Berufsschule.

Neugierig geworden? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Landwirtschaft.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de