

Matthias Hennig, Rau-Consultants in München über Stefan Dürr, Ekosem-Agrar, Russland

Herr Hennig, RAU-CONSULTANTS ist für uns Molkereifachleute das bekannteste Personalconsulting-Unternehmen. Was verbindet Sie mit Arbeitsplätzen im Ausland für Young Professionals, die direkt von der Meister- oder Technikerschule kommen?

Als Personalberater für die Lebensmittelbranche haben wir Kunden in den verschiedensten Ländern, die wir bei der Suche nach qualifizierten Mitarbeitern beraten.

Bei Kemptener Milchtechnologien sind Australien oder Neuseeland sehr beliebt.

Ja, das ist verständlich. Wenn sie allerdings für ein halbes oder ein Jahr als Backpacker die beiden Länder kennenlernen wollen, lohnt sich eher das einfache Jobben als Ernsthelfer, Bedienung o.ä. Die Einarbeitung in einer Molkerei ist wesentlich anspruchsvoller und bedarf einer längeren Zeit, damit beide Seiten von der Zusammenarbeit profitieren können.

Welche Möglichkeiten hat man denn, wenn man zwischen Berufsabschluss und Beginn einer Fortbildung zum Meister und Techniker ernsthaft molkereitechnisch was erlernen will?

Wenn man offen für etwas Neues und fremde Kulturen ist, würde ich auf jeden Fall empfehlen, einen Blick in Richtung Osten zu werfen. Russland ist da zum Beispiel ein lohnendes Ziel, um neue Erfahrungen zu sammeln. Hier agiert der studierte Landwirt Stefan Dürr aus dem hessischen Odenwald, der 1989 als Praktikant nach Russland ging. Er ist mittlerweile Russlands größter Rohmilchproduzent und baut derzeit die eigenen Molkerei-Kapazitäten für deren Verarbeitung fortlaufend aus.

Man hilft also dabei, etwas Neues aufzubauen?

Ja, genau. Die neueste und größte Molkerei mit Vollsortiment und einer Verarbeitungskapazität von täglich über 1,1 Millionen kg Rohmilch entsteht gerade in der Nähe von Novosibirsk. Die Stadt liegt in Sibirien. Sie ist nach Moskau und Sankt Petersburg die drittgrößte Stadt Russlands. Die Landschaft mit ihren riesigen Feldern ist unglaublich beeindruckend. Ekosem-Agrar bewirtschaftet landesweit rund 600 000 Hektar landwirtschaftliche Fläche. Die Zahl der Milchkühe umfasst mehr als 80 000 Tiere. Das sind viel größere Dimensionen als hier bei uns in Deutschland.

Wie ist das mit der Sprache dort?

Englisch-Kenntnisse sind von Vorteil, aber um die Landeskultur richtig kennenzulernen, hilft es natürlich immer, sich auch in der Landessprache verständigen zu können.

Wie sieht es mit den Verdienstmöglichkeiten aus?

Wichtiger ist an dieser Stelle die Frage, was am Ende auf dem Konto bleibt. Im Vergleich zu Mitteleuropa sind die Lebenshaltungskosten in Russland deutlich niedriger.



Matthias Hennig

Es bleibt also deutlich mehr! Und Urlaubsflüge nach Hause sind kürzer als in die aktuell angesagten Fern-Ost-Destinationen Vietnam, Indonesien oder Malaysia.

Wie bekommt man Kontakt?

Am besten über uns oder auch über Ihren Verein. Ich bin ja bekanntlich einmal jährlich in den Fortbildungs-Semestern in Kempten zum Bewerbungstraining. Natürlich könnte man Olga Ohly von Ekosem-Agrar in Berlin auch direkt anfragen. Außerdem plant Stefan Dürr bei einem der nächsten Deutschlandbesuche, sich einmal persönlich in der Molkereischule vorzustellen.

Danke für das Gespräch Herr Hennig.

Arlafoods in Pronsfeld, Upahl und Düsseldorf

Schnittkäse besetzt ja in Deutschland ein großes Käsesegment und wer hier fachliche Kompetenz besitzt, hat die besten Zukunftschancen. Arlafoods verfügt im Netz über eine Plattform mit dem Talent-Programm »Future 15« für zukünftige Führungskräfte aus unserer Branche: www.arla.com/company/job-and-career/students--graduates/f15-graduate-programme/. Es ist nicht einfach, sich Online in Englisch durchzuklicken. Sie wendet sich auch primär an Fachleute ab Meister-Abschluss. In diesem Programm haben erfolgreiche Bewerber die Möglichkeit, im Rahmen eines 2-jährigen Traineeships drei Rotationen zu je acht Monaten in Zentraleuropa, Dänemark und in einem Emerging-Market-Land zu absolvieren.

Dein Englisch ist besser als dein Italienisch?

Dann vielleicht Mozzarella, Ricotta, Burrata & Taleggio bei Bill und Gabriele Borgo, Quality Cheese Inc. in Vaughan, ON, Kanada produzieren?

Die Borgo-Familie in Toronto ist in der 3. Generation im Käsegeschäft. Sie hat sich spezialisiert auf die Herstellung italienischer Käsesorten, vor allem Mozzarella, aber auch Frischprodukte wie Mascarpone und Ricotta. Die Molkereischule hat Kontakt zur Familie Borgo seit Bill vor fast 30 Jahren die Technikerschule besuchte und seine Ehefrau Gabi hier kennenlernte. Die Molkerei liegt in Vaughan, Ontario. Das ist am nördlichen Ortsrand von Toronto bei der großen amerikanisch-kanadischen Seenplatte unweit den Niagara-Fällen. Landschaftlich und milchwirtschaftlich natürlich ein Highlight, einmal dort arbeiten zu dürfen, noch dazu wenn die Chefin deutsch spricht. Die Company erringt regelmäßig für ihre Italian Style Cheese Gold-Medailen bei den World Championship Cheese Contests. Weitere Informationen über unseren Verein oder über Bill via E-Mail-Adresse wmborgo@qualitycheese.com.

Bali-Alm, Ferieninsel Bali, Indonesien, Asien

Der Kontakt und Arbeitsmöglichkeiten bestehen wie bisher über unseren Verein.



Stefan Dürr