



Ausbildung zur Chemielaborantin

„Man muss genau hinschauen“

Neue Ernährungstrends bringen teilweise neue Lebensmittel mit sich, aber egal ob bereits lange auf dem Markt oder neu entwickelt: Lebensmittel müssen sicher sein und darum regelmäßig kontrolliert werden. Nathaly-Alysia Reuter (21) macht eine Ausbildung zur Chemielaborantin beim Landeslabor Berlin-Brandenburg (LLBB) und weiß, was in unserem Essen steckt.



Lebensmittel und alles, was darin enthalten ist: Dafür interessierte sich die 21-jährige Auszubildende schon während ihrer Schulzeit und wählte deshalb Ernährungswissenschaften als Leistungskurs. „Ich wollte einfach alles über Ernährung und Lebensmittel wissen – darüber hinaus ist es auch super interessant, wenn man das Etikett von Lebensmitteln liest und sofort weiß, was drinnen steckt“, erzählt Nathaly-Alysia Reuter, die sich nach ihrem Abitur für die Ausbildung zur Chemielaborantin entschied.

Mit dieser Entscheidung ist sie immer noch glücklich: „Meine Ausbildung ist super vielfältig, vor allem durch die verschiedenen Fachbereiche des Landeslabors, die ich immer für zehn Wochen durchlaufe.“ Das LLBB führt im Auftrag der Länder Berlin und Brandenburg ein breites Spektrum an Untersuchungen durch. Neben Tiergesundheit und Umweltschutz sind Analysen im Lebensmittelbereich für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und zum Schutz vor Irreführung und Täuschung eine Kernaufgabe des Landeslabors. Entsprechend untersucht die Auszubildende Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft, aber auch Kosmetik oder Medizinprodukte.

„Jeder Fachbereich beschäftigt sich mit etwas Spezifischem – gerade bin ich im Fachbereich ‚Arzneimittel, Medizinprodukte, Spezielle Lebensmittel.‘ Dieser beschäftigt sich unter anderem mit der Frage: Zählt ein Tee noch zu Lebensmitteln oder schon zu Arzneimitteln? Aber auch bestimmte Ansprüche an Lebensmittel werden im Landeslabor Berlin-Brandenburg unter die Lupe genommen: „Wenn bei Nahrungsergänzungsmitteln beispielsweise deklariert ist, dass nur rein pflanzliche Substanzen enthalten sind, wird im Labor untersucht, ob dennoch chemische Zusätze nachweisbar sind“, erklärt die angehende Chemielaborantin. „Bei hanfhaltigen Lebensmitteln wird unter anderem überprüft, ob die Richtwerte für den THC-Gehalt eingehalten werden.“

Lebensmittel untersuchen

Die Untersuchung von Lebensmitteln spielt in ihrer Ausbildung eine zentrale Rolle. „Wir untersuchen unter anderem auch Fertiggerichte, beispielsweise aus Fleisch oder Soja. Da gibt es mittlerweile ein sehr breites Feld, was im Lebensmitteleinzelhandel angeboten wird.“ Persönlich findet die junge Frau gut, dass immer mehr Alternativ-Produkte auf dem Markt auftauchen, etwa mit Seitan anstelle von Fleisch. „Es liegt voll im Trend, sich Gedanken über sein Ernährungsverhalten



zu machen. Wichtig ist aber auch, dass man genau hinschaut, was alles in den Produkten enthalten ist und ob man diese zu sich nehmen möchte – und das unabhängig von der Ernährungsform. Denn viele Fertiggerichte, auch vegetarische und vegane Ersatzprodukte, enthalten teilweise versteckte Zucker“, weiß Nathaly-Alysia Reuter und achtet daher persönlich darauf, möglichst viel selbst zu kochen.

Nathaly-Alysia Reuter

Foto: Marie Seeger

Weniger Praxis durch Corona

Am besten gefallen hat ihr bisher der Fachbereich „Fette, Feinkost, Back- und Süßwaren“. Als nächstes geht es für sie in den Fachbereich „Kontaminanten, Spezielle Analytik“, in dem auch Pestizidrückstände in bestimmten Lebensmitteln analysiert werden. „Darauf freue ich mich schon sehr, auch weil wir langsam wieder im normalen Betrieb arbeiten“, erklärt Nathaly-Alysia Reuter und fügt hinzu: „Die Corona-Krise hatte schon große Auswirkungen auf meinen Ausbildungsalltag.“ Einen praktischen Beruf zu erlernen, ohne die Möglichkeit zu haben ins Labor zu gehen, war für die junge Frau sehr schwierig: „Das Problem war vor allem, dass wir normalerweise im ersten Lehrjahr komplett im Ausbildungszentrum an der Freien Universität Berlin sind und dort die Grundfertigkeiten im Labor lernen – Mitte März hat aber auch die Uni dichtgemacht. Das Homeschooling fand ich für die praktischen Aspekte schwierig, weil man von zu Hause aus nicht richtig experimentieren kann. Der Theorieunterricht konnte ganz gut online vermittelt werden.“

Neuartige Lebensmittel?

Und wie sieht es mit neuartigen Lebensmitteln aus, etwa mit Steak aus dem 3D-Drucker? „Mit Fleisch aus dem Drucker bin ich leider noch nicht in Berührung gekommen, habe aber schon oft mit Kollegen darüber gesprochen“, berichtet Nathaly-Alysia Reuter. „Damit kommen unsere Laborantinnen und Laboranten bislang kaum in Kontakt“, erklärt Frau Dr. Kathrin Buchholz, Referentin für Öffentlichkeitsarbeit beim Landeslabor Berlin-Brandenburg und ergänzt: „Bei neuartigen Lebensmitteln, so genanntem ‚Novel Food‘, müssen häufig zunächst rechtliche Fragen geklärt werden, wie beispielsweise die allgemeine Verkehrsfähigkeit oder gegebenenfalls auch die Abgrenzung, also ob es sich um ein Lebensmittel oder ein Arzneimittel handelt. Erst wenn ein neuartiges Lebensmittel in der EU zugelassen ist und von den Verbrauchern gekauft werden kann, wird es – wie alle anderen Lebensmittel auch – im Rahmen der Lebensmittelüberwachung beprobt und im Landeslabor untersucht. Gelegentlich finden natürlich auch nicht zugelassene neuartige Lebensmittel, in der Regel als Verdachtsproben, ihren Weg ins Landeslabor, aber das sind eher Einzelfälle.“

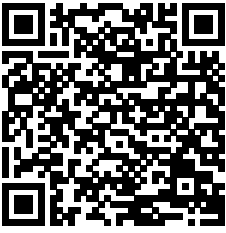
Nathaly-Alysia Reuter ernährt sich selbst fast vegan – mit ihrem Beruf hat das aber nichts zu tun. „Aus moralischen und ethischen Gründen verzichte ich auf Fleisch. Vor allem habe ich in meiner Freizeit sehr viel mit Tieren zu tun und kann mir nicht mehr vorstellen, ein Tier zu essen.“ Und nach der Ausbildung? „Ich habe überlegt etwas im Chemie- und Lebensmittelbereich zu studieren“, erzählt sie und fügt schmunzelnd hinzu: „Aber jetzt muss ich erstmal meine Prüfungen erfolgreich absolvieren

Video: Chemielaborant/in

Der Artikel enthält ein Video mit weiteren Informationen.

[So kann ein Arbeitstag aussehen >>](#)

Aktualisiert: 01.09.2021



Diese Seite ist erreichbar unter:

<https://abi.de/ausbildung/berufsueberblick-von-a-z/ausbildungsberufe-c/chemielaborantin>

oder scanne einfach den QR-Code