

«Ich schätzte den starken Bezug zur Praxis»

Nach seiner Lehre als Koch studierte Sven Nägeli an der Berner Fachhochschule Lebensmittelwissenschaften. Im Gespräch stellt er den Studiengang näher vor und gibt Einblick in seine Zukunftspläne.

PETER BRAND

Herr Nägeli, Sie starteten mit einer Lehre als Koch ins Berufsleben. Was überzeugte Sie für diesen Beruf?

Bei mir stand früh das Interesse für Lebensmittel im Zentrum. Ich kochte und backte zu Hause und bereitete Desserts zu. Während der Berufswahl schnupperte ich verschiedene Berufe, entschied mich aber bald einmal für den Kochberuf. Mir gefällt am Kochen, dass ich aus einem Produkt verschiedenste Sachen herstellen, mit Kombinationen arbeiten und kreativ Neues entwickeln kann.

Sie absolvierten die Lehre in einem Alters- und Pflegeheim. Wie erlebten Sie diese Zeit?

Sehr interessant. Da ich intensiv Eishockey spielte, war es mir wichtig, einigermaßen geregelte Arbeitszeiten zu haben. Das ist in einem Alters- und Pflegeheim eher möglich als in einem Restaurant. Die Umstellung nach der Schulzeit war dennoch gross, denn nun war ich ständig in Bewegung, stand achteinhalb Stunden pro Tag, musste zuverlässig und punktgenau arbeiten und war Stresssituationen ausgesetzt.



«Meine Faszination für Lebensmittel ist ungebrochen»: Sven Nägeli.

Wie ging es nach der Lehre weiter?

Ich arbeitete ein Jahr lang in einem Restaurant in Airolo und trainierte mit der Nachwuchsmannschaft von Ambri-Piotta. Anschliessend kehrte ich nach Bern zurück, absolvierte die Rekrutenschule und war weiterhin als Koch tätig. Mit 23 Jahren entschied ich mich, berufsbegleitend die Berufsmaturität zu absolvieren.

2017 begannen Sie Ihr Studium an der Berner Fachhochschule. Was motivierte Sie, für den Studiengang Lebensmittelwissenschaften?

Meine Faszination für Lebensmittel war ungebrochen. Daher überlegte ich, wie der nächste Laufbahnschritt aussehen könnte. Nach einer Infoveranstaltung war für mich klar, dass ich an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL in Zollikofen studieren wollte.

Sie absolvierten ein Vollzeitstudium. Wie war es organisiert?

Im Grundstudium ging es darum, die Lebensmittelbranche und deren Wertschöpfungskette kennen zu lernen. Ebenso wurden uns die natur-

wissenschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen vermittelt. Ab dem zweiten Studienjahr konnten wir ein Vertiefungsthema wählen. Das Studium war damals weniger flexibel als heute. Der Studiengang wurde inzwischen vollständig überarbeitet. Neu sind vermehrt Elemente wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Innovation integriert. Auch der Distanzunterricht, das Selbststudium, die Projektarbeit und der Praxisbezug wurden verstärkt.

Wie gefiel Ihnen das Studium?

Sehr gut. Ich schätzte den starken Bezug zur Praxis. Die Theorie hatte ihren Stellenwert, aber der Unterricht baute immer auf vielen praktischen Beispielen auf. Auf diese Weise konnte ich das Gelernte realitätsnahe anwenden und in den Labors viel Erfahrung in der Herstellung und Analyse von Lebensmitteln sammeln. Es ist faszinierend, was man beispielsweise mit einem Liter Milch alles herstellen kann.

Im Herbst 2020 schlossen Sie Ihr Bachelorstudium ab. Wie sieht Ihre berufliche Situation heute aus?

Ich bin einerseits als Fachbereichsassistenz an der HAFL tätig. Andererseits absolviere ich den Master of Science in Berufsbildung an der Eidgenössischen Hochschule für Berufsbildung EHB in Zollikofen. Diese Konstellation ergab sich mehr oder weniger zufällig aus dem Studium heraus.

In welcher Art?

Im Studienblock «Unterricht und Beratung» erwarb ich mir ein Lehrdiplom, das mich zu 50 Prozent für den Unterricht an der Berufsfachschule befähigt. Durch diese Arbeit lernte ich die Berufsbildung und das Bildungssystem noch näher kennen und fand grossen Gefallen daran. So entschied ich mich für das Masterstudium in diesem Bereich. Gleichzeitig war an der HAFL eine Teilzeitstelle als Fachbereichsassistenz ausgeschrieben. Hier unterstütze ich nun im Bereich Lehre die Dozierenden und bin zuständig für die Kommunikation des Fachbereichs Food Science und Management.

Wenn Sie in die Zukunft blicken: Wie werden Sie diese beiden beruflichen Engagements verbinden?

Das wird die Zukunft zeigen. Ich bin zweigleisig unterwegs und schaue, was sich daraus ergibt. Ich habe gelernt, punkto Planung flexibel zu sein. Oft kam es anders, als es geplant war.

Bachelor Lebensmittelwissenschaften

Am 2. Februar, 1. März und 24. März 2022 finden Online-Infoveranstaltungen zu diesem Studiengang statt.

Mehr:

www.bfh.ch/infoveranstaltungen-lebensmittel



Herausgeber

Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Internetseite: www.be.ch/einsteiger
Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief
Kontakt: einsteiger@be.ch

Unterstützt durch:



Kanton Bern
Canton de Berne

biz
Berufsberatungs- und
Informationszentren



BEKB | BCBE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Personalamt EPA



LINDENHOFGRUPPE