



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 (24) machte von 2019 bis 2022 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 Nathaly-Alysia Reuter schon während ihrer Schulzeit. „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 die junge Frau, die sich nach ihrem Abitur für die Ausbildung zur Chemielaborantin entschied.

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

Insgesamt lernte Nathaly-Alysia Reuter zwölf Fachbereiche kennen, von denen jeder unterschiedliche Untersuchungsspezifikationen und Ausbildungsschwerpunkte hat. Einer davon ist der Fachbereich „Arzneimittel, Medizinprodukte, Spezielle Lebensmittel“, der sich unter anderem mit der Frage beschäftigt: Zählt ein Tee noch zu Lebensmitteln oder schon zu Arzneimitteln? Aber auch bestimmte Ansprüche an Lebensmittel werden im LLBB 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 Chemielaborantin.

Lebensmittel untersuchen

Bei den Untersuchungen kommen modernste Analyse- und Messtechniken zum Einsatz. Nathaly-Alysia Reuter erlernte zum Beispiel die „High Performance Liquid Chromatography“ (HPLC), ein chemisches Verfahren, bei dem ein Stoffgemisch aufgetrennt wird. Auch im Umgang mit Messgeräten wie dem UV/VIS-Photometer war sie bald fit. Die praktische Ausbildung erfolgt nicht nur im LLBB, sondern auch im Verbund mit der Freien Universität Berlin. Daneben besuchte die Auszubildende die Berufsschule, wo die theoretischen Inhalte vermittelt wurden.



Nathaly-Alysia Reuter

Foto: Marie Seeger

Die Untersuchung von Lebensmitteln spielte 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 Alternativprodukte 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, der der Fachbereich „Fette, Feinkost, Back- und Süßwaren“ am besten gefallen hat.

Neuartige Lebensmittel?

Und wie sieht es mit neuartigen Lebensmitteln aus, etwa mit Steak aus dem 3-D-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 LLBB, und ergänzt: „Bei neuartigen Lebensmitteln, sogenanntem ‚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.“

Weiterbildung zur Chemisch-technischen Assistentin

Aufgrund ihrer überdurchschnittlichen Leistungen konnte Nathaly-Alysia Reuter ihre Ausbildung bereits im Sommer 2022 abschließen. Im Anschluss wurde sie zunächst befristet als Chemielaborantin im Fachbereich „Arzneimittel, Medizinprodukte, Spezielle Lebensmittel“ übernommen, wo sie mittlerweile fest angestellt ist. Ein Studium hat sie noch nicht begonnen, aber im Sommer 2023 mit Erfolg die Abschlussprüfung zur Chemisch-technischen Assistentin (CTA) absolviert.

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

Video: Chemielaborant/in

Der Artikel enthält ein Video mit weiteren Informationen.

Stand: 21.08.2023

Weitere Beiträge

ÜBER ERNÄHRUNG 4.0: „ES WIRD SICH WAS VERÄNDERN UND DAS IST AUCH NOTWENDIG“

<https://abi.de/orientieren/was-will-ich-was-kann-ich/ich-will-was-machen-mit/ernaehrung-40-interview>

STATEMENTS: FOOD-TRENDS 4.0

<https://abi.de/orientieren/was-will-ich-was-kann-ich/ich-will-was-machen-mit/ernaehrung-40-statements>

ERNÄHRUNGSBERATERIN: EIN BERUF, DER BERÜHRT

<https://abi.de/studium/berufspraxis/gesundheit/ernaehrungsberaterin>

ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN: KOHLENHYDRATE, EIWEISS, VITAMINE UND CO.

<https://abi.de/studium/studienbereiche/agrar-forst-ernaehrungswissenschaften/ernaehrungswissenschaften/ernaehrungswissenschaften>

ABI» ANIMATION: WAS ESSEN WIR IN DER ZUKUNFT?

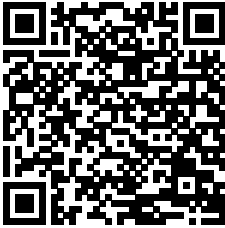
<https://abi.de/orientieren/was-will-ich-was-kann-ich/ich-will-was-machen-mit/ernaehrung-40-animation>



BERUFENET
ALLES ÜBER DIE WELT
DER BERUFE

[🔗](#) Chemielaborant/in

[https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index;BERUFENETJSESSIONID=zTMH7Im-yds5R3fgrHnPbtroZXpHMhuXkAnTQ2v1LgiVAHgLi7T0!-1312682222?
path=null/suchergebnisse/kurzbeschreibung&dkz=13809&such=chemielaborantin](https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index;BERUFENETJSESSIONID=zTMH7Im-yds5R3fgrHnPbtroZXpHMhuXkAnTQ2v1LgiVAHgLi7T0!-1312682222?path=null/suchergebnisse/kurzbeschreibung&dkz=13809&such=chemielaborantin)



Diese Seite ist erreichbar unter:

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

oder scanne einfach den QR-Code