



ADRIAN BILEK
ist Produktmanager
Schmierstoffe
bei der Genol
GmbH.

SCHMIERSTOFFTIPP

Begriffe aus der Schmierstoffwelt verständlich erklärt – unser Schmierstoff-ABC

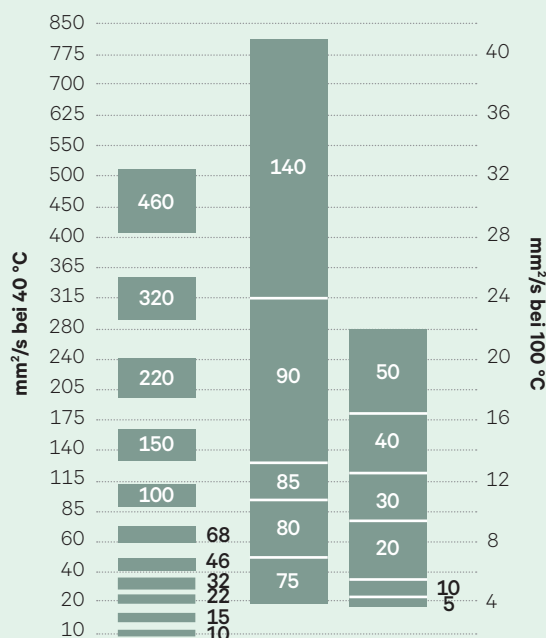


ISO VG

ISO-Viskositätsklassen – Einheitliche Einteilung industrieller Schmierstoffe. ISO-Viskositätsklassen (nach ISO 3448) sind ein international standardisiertes System zur Einteilung von Industrieölen nach ihrer kinematischen Viskosität bei 40 °C. Anders als bei Motoröl-Viskositäten geht es hier nicht um Fließeigenschaften bei Kälte und Wärme, sondern um eine Zuordnung der Schmierfilmdicke unter Normbedingungen.

In industriellen Anwendungen – etwa bei Hydraulikölen, Getriebeölen oder Turbinenölen – ist die genaue Viskosität entscheidend für die Funktion der Anlage. ISO-Klassen reichen von ISO VG 2 bis ISO VG 1500 – jede Klasse verdoppelt (annähernd) die Viskosität zur vorherigen. Diese Einteilung macht es leichter, Schmierstoffe weltweit vergleichbar auszuwählen – unabhängig von Hersteller oder Region.

Vergleich der Viskositätsklassen nach ISO-VG und SAE



AUSBILDUNG

Lehrgang Molkerei- und Käsewirtschaft

Mit dem erstmals angebotenen Vorbereitungslehrgang „Molkerei- und Käsewirtschaft“ setzt die land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Niederösterreich (LFA NÖ) gemeinsam mit dem Verband für handwerkliche Milchverarbeitung (VHM) einen wichtigen Impuls für die berufliche Qualifizierung in der heimischen Milchverarbeitung.

Der österreichweit angebotene Lehrgang richtet sich insbesondere an Personen im zweiten Bildungsweg und verbindet fundierte Fachtheorie mit praxisnaher Ausbil-

dung. 19 Teilnehmer absolvierten den Lehrgang im Zeitraum von September 2025 bis April 2026, die feierliche Verleihung der Facharbeiterbriefe erfolgte im Mai in der Fachschule Wieselburg.

„Mit diesem neuen Ausbildungsangebot schaffen wir eine zukunftsorientierte Qualifizierungsmöglichkeit

für engagierte Fachkräfte aus ganz Österreich“, betonte LK NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner. Auch im kommenden Bildungsjahr wird der Vorbereitungslehrgang wieder angeboten. ■

Die Teilnehmer besuchen im Laufe der Ausbildung Käseereien in sechs Bundesländern.

Marc Albrecht-Seidel/VHM

