

Der Ausbildungsberuf:

Müller / Müllerin (Verfahrenstechnologe / Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)

Eine Kurzinformation mit Adressen und Internet-Surftipps

Rund 779.000 Deutsche heißen "Müller". Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes sind die Müllers damit Spitzenreiter unter den Familiennamen, gefolgt von den Schmidts und Meyers in den verschiedenen Schreibweisen. Aber nur die wenigsten wissen, dass "der Müller" auch ein interessanter, vielseitiger Ausbildungsberuf ist. In vielen Köpfen wird er noch immer mit zipfelmützigen, Säcke schleppenden Müllern aus Wilhelm Buschs Zeiten verbunden, die längst Vergangenheit sind...

Das ist einer der Gründe, warum dieser heute sehr modern ausgerichtete Ausbildungsberuf ab dem 1. 8. 2006 ergänzend die Bezeichnung "Verfahrenstechnologe / Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft" trägt.

Denn im heutigen Berufsalltag sind Müller als Produktions- und Verfahrenstechnologen für die fachgerechte Getreideverarbeitung und die Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln verantwortlich. Rund 3000 gelernte Müllerinnen und Müller sorgen zusammen mit weiteren 3000 Beschäftigten in den deutschen Mühlen für unser täglich' Mehl. Zum Backen der weltweit unerreichten Brotvielfalt in Deutschland brauchen die Bäcker viele unterschiedliche Mahlerzeugnisse aus unseren Mühlen. Und die Deutschen sind Europameister im Brotverzehr - seit 25 Jahren mit steigendem Appetit. Gute Berufsperspektiven also für diejenigen, die mit ihrem fachlichen, müllerischen Können zwischen Kornfeld und Backstube für Qualität sorgen: die Verfahrenstechnologen / Verfahrenstechnologinnen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft.

Ein Blick in die Ausbildungs- und Berufspraxis: Mit Tradition und Hightech für Qualität



Der Walzenstuhl ist mit 150 Jahren Tradition die wichtigste Maschine der Müllerei. Er sorgt zunächst für die schonende Zerkleinerung des Getreides. Danach folgt die Trennung des zerkleinerten Materials nach Teilchengröße durch die Siebe im Plansichter. "Sichten" ist der mahlentechnische Fachausdruck für das Sieben. Und wie ein Walzenstuhl funktioniert, erklärt der Ausbilder (links im Bild): "Innen drin befindet sich ein Walzenpaar. Die eine Walze läuft im, die andere gegen den Uhrzeigersinn, und zwar beide mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Den Abstand zwischen den beiden Walzen, den Mahlspace, muss ich je nach Rohstoff und gewünschter Produktqualität variieren. Dafür braucht man Fingerspitzengefühl, ein gutes Auge und Erfahrung mit den verschiedenen Getreidesorten." Die Azubis nehmen am Walzenstuhl (Bildmitte) eine Probe aus der laufenden Vermahlung, um den Produktions-

ablauf zu kontrollieren.

Mit modernen Hightech-Verfahren prüft der müllerische Verfahrenstechnologe die Kornqualität. So nimmt er z.B. mit dem Amylographen (im Bild links) die Backeigenschaften unter die Lupe. Dieses Gerät simuliert den Temperaturverlauf beim Backprozess: Die Amylogrammkurve, die aus dem Drucker kommt, ist als genaue Aussage für die Qualitätsbeurteilung der Stärke im Getreide besonders beim Roggen wichtig. Bei diesem kann es nämlich während der Ernte zu "Auswuchs" kommen: Wenn der Roggen erst spät, womöglich nach einer Regenperiode, geerntet werden kann, kommt es vor, dass der Keimungsprozess des Korn bereits begonnen hat. Dann werden die korneigenen Enzyme schon "auf der Ähre" aktiv. Das kann dazu führen, dass später beim Backen, d.h. beim Erhitzen des Teiges im Ofen, die Wasseraufnahme der Stärke beeinträchtigt wird, was zu einer mangelhaften Krumenausbildung führt: Die ausgebildeten Mitarbeiter/-innen in der Mühlenwirtschaft sind also die Qualitätsmanager zwischen Getreidefeld und Backstube.

Der Weg in den Beruf

Voraussetzung für diesen Berufsweg ist der Abschluss einer allgemeinbildenden Schule, am besten ein Realschul- oder guter Hauptschulabschluss. Die Ausbildung dauert drei Jahre, sie kann unter bestimmten Voraussetzungen um maximal ein Jahr verkürzt werden. Sie findet in einem bei der zuständigen Kammer eingetragenen Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Nach einer Zwischenprüfung zu Mitte des zweiten Jahres wird sie mit der Gesellen- oder Abschlussprüfung als Verfahrenstechnologe/-technologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft abgeschlossen: So lautet ab dem Schuljahr 2006/07 die Bezeichnung dieses modernen Ausbildungsberufs ergänzend zu "Müller/Müllerin": Nicht nur Name und Begriff sind neu, auch die Ausbildungsinhalte wurden 2006 den heutigen Hightech-Anforderungen der Betriebe angepasst.

Im Betrieb stellen Verfahrenstechnologen einer Getreidemühle aus Getreide - im Wesentlichen Weizen und Roggen - Mehl, Grieß, Dunst und Nebenprodukte her. Das Mehl wird an Haushalte, Bäcker, Großbäckereien und Handelsbetriebe verkauft. In einer Schäl- oder Schäl- und Schäl- mühle machen sie aus Hafer, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen, Erbsen, Bohnen und weiterem Getreide Nahrungsmittel (Haferflocken, Graupen, Cornflakes) für die menschliche Ernährung. In einem Mischfutterbetrieb wird aus Rohstoffen pflanzlicher und mineralischer Herkunft Futter für Nutz-, Heim- und Zootiere sowie für Wild produziert. Herstellung und Vertrieb aller Erzeugnisse verlangen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern organisatorisches, technisches und kaufmännisches Denken und Handeln.



Der Berufsschulunterricht erfolgt als Blockunterricht. Fachklassen bestehen an zwei Berufsschulzentren in Stuttgart und Wittlingen/Niedersachsen.

Während des Blockunterrichtes (insgesamt ca. 12 Wochen pro Jahr) werden die Auszubildenden internatsmäßig untergebracht und betreut. Auch dort stehen moderne Verfahren im Mittelpunkt der Ausbildung, wie z.B. die Vermittlung labortechnischer Kenntnisse.



Weiterbildungsmöglichkeiten nach einer abgeschlossenen Berufsausbildung zum Müller/Verfahrenstechnologen sind der Besuch der Meisterschule und die Prüfung zu Müllermeister bzw. -meisterin.

Oder man kann nach entsprechender Berufspraxis an der Internationalen Technikerschule (Deutsche Müllerschule Braunschweig) vier Semester die Fachrichtung "Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik" studieren und den Abschluss als staatlich geprüfter Techniker erwerben - mit den beiden möglichen Schwerpunkten müllereibezogene Verfahrenstechnik bzw. Anlagenbau. Das Abschlusszeugnis beinhaltet zugleich die Fachhochschulreife zum Studieren an einer Fachhochschule - und es eröffnet in einigen Bundesländern den direkten Zugang zu einem fachbezogenen Hochschulstudium.

Gute Berufschancen durch qualifizierte Ausbildung

“Dieser Beruf bietet vielseitige Aufgaben, die Freude machen”, sagt Johann Andreas Werhahn, Vorsitzender der Berufsbildungs-Kommission des Verbandes Deutscher Mühlen. Er weiß, wovon er spricht, denn bei ihm im Betrieb werden ständig junge Menschen ausgebildet: “Wir brauchen verantwortungsbereite Mitarbeiter(-innen) für unsere mittelständisch geprägten Unternehmen”, erklärt Werhahn: “Das beginnt mit weitreichenden Sortenkenntnissen beim Rohstoff Getreide, die wir benötigen, um Kundenbedürfnisse zu erfüllen. Ebenso wichtig ist praxisbezogenes, verfahrenstechnologisches Wissen, d.h. die jungen Leute müssen die Maschinen und Prozesse kennen, mit denen sie tagtäglich umgehen. Und bei der laufenden Qualitätskontrolle sind labortechnische Fertigkeiten gefragt. Denn wir untersuchen mit aufwändiger Analytik sowohl das Getreide bei der Anlieferung als auch kontinuierlich unsere Zwischen- und Endprodukte im laufenden Vermahlungsprozess. Für die Vielfalt an Mahlerzeugnissen, die wir herstellen, ist umfassendes Steuerungs- und Produkt-Knowhow erforderlich - das will gelernt sein. Und im alltäglichen Produktionsablauf sind Computerkenntnisse und gutes Organisations-Talent genauso wichtig wie kaufmännisches Denken und Handeln.”

Wie attraktiv ist dieser Beruf heute für Jugendliche?

Auf diese Frage antwortet Henrich Fenner, für Berufsbildung zuständiger Geschäftsführer beim Verband Deutscher Mühlen (Bonn): "Ich meine, die Zahlen sprechen für sich. In den letzten acht Jahren hat sich die Anzahl der Azubis in Deutschland verdoppelt. Von den z.Zt. über 320 Azubis lernen nach wie vor fast zwei Drittel in einem klassischen Mühlenbetrieb, d.h. in der Feinmüllerei, die unsere große Mehlmehlfalt für Backgewerbe und Haushalte herstellt. 30 Prozent sind im laufenden Schuljahr bei einem Futtermittelhersteller in Ausbildung, die übrigen in Lagereibetrieben, Schäl-, Reis-, Gewürz- oder Ölmühlen."

Das zeigt die durchaus unterschiedlichen Berufswege, die möglich sind - sowohl in kleineren, mehr handwerklich ausgerichteten Betrieben, als auch bei größeren Mühlen. Und gerade bei diesen werden natürlich auch noch qualifizierte Mitarbeiter/-innen ganz anderer Berufszweige gebraucht und ausgebildet - das reicht vom Industriekaufmann über Laboranten und EDV-Leute bis zu den Spezialisten für die ausgeklügelte Speditions-Logistik. Sie alle sorgen gemeinsam dafür, dass jeden Tag und just-in-time überall in Deutschland die hochwertigen Rohstoffe für unser täglich' Brot den Bäckern zur Verfügung stehen.

Aus Sicht der Mühlenwirtschaft fasst Fenner die Situation am Lehrstellenmarkt so zusammen: "Wir brauchen motivierte und 'patente' junge Menschen, für die es zudem interessante Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen in diesem Wirtschaftszweig gibt - der Bedarf ist jedenfalls da."

Adressen, weitere Infos und Surftipps fürs Internet

Berufsschulen mit Fachklassen:

- Berufsbildende Schulen II des Landkreises Gifhorn, Standort Wittingen (Abt. Müllerei), Umweg 24, 29378 Wittingen/Niedersachsen; www.bbs2-gifhorn.de/mueller

- Gewerbliche Schule Im Hoppenlau, Rosenbergstr. 17, 70176 Stuttgart; www.hoppenlau.de

Weiterbildung: Internationale Technikerschule / Deutsche Müllerschule Braunschweig, Salzdahlumer Str. 85, 38126 Braunschweig; www.dmsb-bs.de

Qualität ist ihr täglich Brot ist ein Magazin mit 8 Berufsreportagen entlang der Getreidekette. Kurzfassungen und Bezugsbedingungen unter www.gmf-info.de/getreidekette.pdf

Mahlen ist unsere Stärke heißt ein CMA-Faltblatt, das kurz und knapp über die Arbeit in der Mühle informiert. Alles über die Produkte, die dort hergestellt werden, steht im GMF-Faltblatt "Mehlmehlfalt - Starke Typen": Beide zusammen erhalten Sie kostenlos gegen Voreinsendung eines selbstadressierten und mit 0,90 Euro frankierten Briefumschlags (Format DIN-lang) von GMF, Kennwort "Mühlen-Typen", Postfach 300165, 53181 Bonn.

Ein Bild der Branche zeichnen die umfassende Broschüre "Müller & Mühlen" und das Faltblatt "Die deutschen Mühlen - Fakten zur Branche": zusammen für Euro 2,50 (+ MwSt. + Versandkosten) vom Verband Deutscher Mühlen, Postfach 300162, 53181 Bonn.

Über die Internet-Homepage des Verbandes (www.muehlen.org) stehen weitere kostenlose Informationen rund um die Branche bereit. Dort finden Sie außerdem

Mühlenbetriebe in Ihrer Nähe in dem nach Postleitzahlen geordneten Mitgliederverzeichnis.

(Quelle: GMF; Stand: Juni 2006)