

➤ **Unser täglich Mehl:**

Gute Ausbildung sichert Vielfalt und Qualität

Aus Korn wird Brot . . . und vieles mehr: Brötchen und Bagels, Plätzchen und Pizzen oder Kekse und Kuchen. Klar, dass diese Vielfalt nicht aus einem einzigen Standardmehl gebacken werden kann. Die deutschen Mühlen stellen deshalb eine breite Palette von Mahlerzeugnissen her – vom Haushaltsmehl der Weizen-type 405 für feine Gebäcke bis zum Roggenvollkornschrot fürs typisch deutsche „Schwarzbrot“. Mit ausgeklügelten Reinigungs- und Mahl-techniken sichern sie jeden Tag den Nachschub für Hobby- und Profibäcker, denn ohne Mehl ist „nichts gebacken“.

In diesem Job sind qualifizierte Fachleute gefragt: Die Ausbildung in einer modernen Mühle vermittelt daher ein vielseitiges Berufsbild für junge Leute, die sich gleichermaßen für Naturprodukte wie Technikpraxis interessieren. Wichtige Ausbildungsinhalte sind neben labortechnischen



Müllerinnen und Müller werden heute zu „Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft“ fachgerecht ausgebildet – mit interessanten Weiterbildungsmöglichkeiten und guten Jobperspektiven.

FOTO: GMF/DPP

Kenntnissen zur Qualitätskontrolle vor allem verfahrenstechnologisches Können für die Herstellung von sicheren Mahlerzeugnissen aus dem Naturprodukt Getreide.

Der „Walzenstuhl“ ist die zentrale Mahlmaschine, die für eine schonende Zerkleinerung des Getreides sorgt. Und wie ein Walzenstuhl funktioniert, erklärt der Ausbilder: „Im Innern befindet sich ein Walzenpaar aus Edelstahl. Die eine Walze läuft im Uhrzeigersinn, die andere in entgegengesetzter

gesetzter Richtung – mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Den Abstand zwischen den beiden Walzen, den Mahlschritt, muss ich je nach Rohstoff und gewünschter Produktqualität variieren (unser Bild). Dafür braucht man Fingerspitzengefühl, ein gutes Auge und Erfahrung mit de“n verschiedenen Getreidesorten – was gelernt sein will.“

NEWS-REPORTER.NET/DPP

@ Mehr Infos unter
www.muehlen.org