

Ein Traditionshandwerk mit Zukunft

«Müller? Gibt's das noch?» - Ja! Die Müllerei ist auch heute ein wichtiger, gefragter Beruf. Erwin Waldvogel, Leiter der Hafermühle, und Paul Gaigl, Auszubildender im 2. Lehrjahr, erzählen.

Getreide genießen wir täglich, ob in Form von Frühstücksflocken, Brot oder Teigwaren. Mit seinen vielen Gesichtern ist Getreide ein fester Bestandteil unserer Ernährung. Doch wer produziert unser Mehl, die Haferflocken und Weiteres? Der Müller natürlich! Wer nun an Mühlen mit hölzernen Wasserrädern und ans Mehlsäcke schleppen denkt, könnte nicht falscher liegen. Die Müllerei ist heute ein moderner Industriezweig.

Ein Zusammenspiel von Handwerk und Gespür

Paul Gaigl befindet sich aktuell im 2. Lehrjahr der Ausbildung zum Müller EFZ. «Als Müller ist man immer auf den Beinen», erzählt er, «Man überwacht die Maschinen, macht Kontrollgänge und führt Laboruntersuchungen durch, um die Produktqualität sicherzustellen.»

Dabei ist nicht nur das Fachwissen von zentraler Bedeutung: «Es ist ein Zusammenspiel von Handwerk, Gespür und modernen Anlagen», erklärt Erwin Waldvogel, «Ein geübter Müller betritt die Mühle und merkt schnell, ob alles richtig läuft oder wenn etwas nicht stimmt.»

Ein Beruf mit Tradition

Die Müllerei ist ein traditionsreicher Beruf. Seit 1843 steht am Sihlquai die Mühle, die nun als Swissmill bekannt ist. Heute zählt Swissmill zu den modernsten und innovativsten Unternehmen der Branche. «Der Berufsstolz ist stark. Darum heissen wir auch immer noch Müller und haben uns keinen neuen, modernen Namen ausgedacht», sagt Waldvogel.

Paul Gaigl betont die Erfolgserlebnisse im Alltag: «Man muss bei den Maschinen sehr genau vorgehen, damit alles funktioniert. Dieses Gefühl, wenn alles



reibungslos läuft und ein perfektes Produkt entsteht, ist unglaublich wertvoll.»

Teamegeist ist alles

Die Müllerei vereint die Natur mit modernster Technik. In der Ausbildung zum/zur Müller/in werden neben technischem Knowhow auch Fachwissen zum Getreideanbau vermittelt. «Man lernt alles, was dazugehört, vom Feld bis zum Teller», erzählt Paul Gaigl. «Ein Grundinteresse an der Natur ist wesentlich.» Wer Interesse am Müllerberuf hat, sollte einige Schlüsseleigenschaften mitbringen; mechanisches Verständnis, handwerkliche Fähigkeiten sowie Teamwork gehören dazu. «Ein Müller arbeitet nie allein. Man muss sich absprechen und klar kommunizieren», stellt Waldvogel klar.

Müller braucht es immer

«Viele meinen, unseren Beruf gibt es gar nicht mehr», lacht Paul Gaigl, «Manche wissen nicht mal, woher Getreide eigentlich kommt.»

Dabei ist Getreide aus unserer Ernährung gar nicht mehr wegzudenken. Man stelle sich ein Leben ohne Pasta vor. «Müller wird es immer geben», ist sich Paul Gaigl sicher. Zum Glück!

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

SPONSORED



BERUFSWUNSCH MÜLLER

Die Ausbildung zum Müller/zur Müllerin EFZ dauert drei Jahre und kann in den Fachrichtungen Lebensmittel und Tiernahrung erlernt werden. Die Voraussetzungen für die Ausbildung sind ein guter Schulabschluss, sowie Interesse an der Lebensmittelindustrie und Verantwortungsbewusstsein.

Der Berufsschulunterricht findet in vier Blockkursen von 2-3 Wochen pro Jahr statt. Wer gute schulische Leistungen mitbringt, kann während der Lehre eine Berufsmaturität absolvieren.

Die beruflichen Aussichten sind rosig; die Nachfrage nach qualifizierten Fachleuten ist hoch, auch im Ausland. Ebenfalls stehen Wege zur Weiterbildung offen, nämlich zum/zur Mollereitechniker/-in oder zum/zur Müllermeister/-in. Die Ausbildung zum Müller/zur Müllerin EFZ befähigt ebenfalls zum Studium der Lebensmitteltechnologie mit dem Abschluss Bachelor of Science FH. Weitere Informationen sowie ein Lehrstellenverzeichnis sind zu finden unter

www.mueller-in.ch

swissmill
Die Schweizer Getreidemühle.

