

# MÜHLEN-MASTERS



Beim Mühlenrundgang erklärt Obermüller und Müllereitechniker Flurin Ballett (links) den Wettbewerbsteilnehmern die Maschinen für die unterschiedlichen Vorgänge. (Bilder: Anita Merkt)

## Schweizer gewinnt Wettkampf junger Müller

In der Swissmill in Zürich traten frischgebackene Müller im Berufswettbewerb «Mühlen-Masters» gegeneinander an. Drei Stunden lang mussten sie knifflige Aufgaben lösen und ihr Fachwissen unter Beweis stellen.

ANITA MERKT

Dem 19-jährigen Müllergesellen Remo Wyss gelang am Freitag in der Swissmill in Zürich die Überraschung: Als einziger Schweizer Teilnehmer des Mühlen-Masters 2022 gewann Wyss den Gesellen-Wettkampf des Verbandes der Deutschen Mühlen VDM. Er ist damit der beste deutschsprachige Jungmüller seines Abschlussjahrgangs. Die zwölf Teilnehmer und die Teilnehmerin aus Deutschland, Österreich und der Schweiz haben sich vor kurzem mit ihren herausragenden Abschlussnoten bei der Gesellenprüfung für die Mühlen-Masters qualifiziert. Das erste Mal in der 69-jährigen Geschichte durfte der Wettbewerb dieses Jahr in der Schweiz organisiert und durchgeführt werden. Die Betriebsstätte der Swissmill am Zürcher Sihlquai mit modernsten Maschinen und Anlagen bot sich dabei als Austragungsort an.

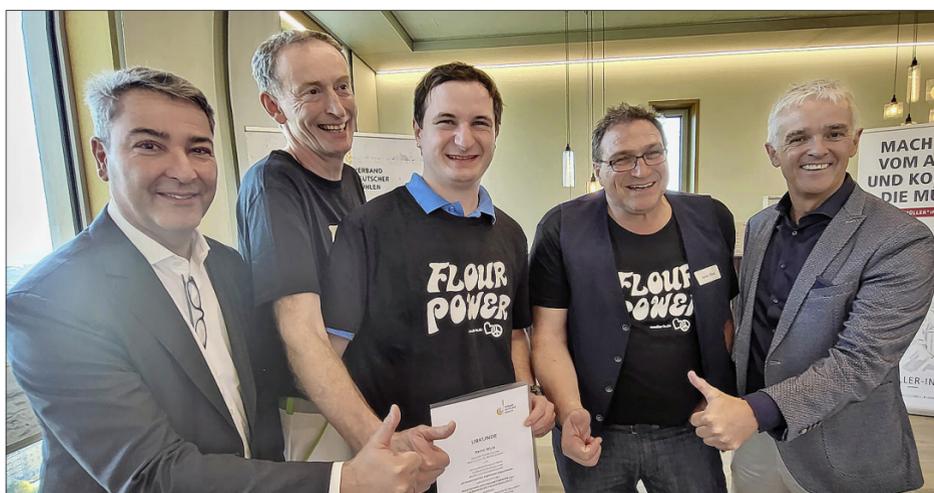
### Komplexe Maschinen

Der Wettbewerb unter den besten Müllergesellen – und einer Gesellin – des letzten Abschlussjahrgangs hatte es in sich: Drei Stunden lang mussten die jungen Berufsleute an sechs verschiedenen Stationen ihr Können zeigen, das, was sie in drei Jahren dualer Ausbildung gelernt hatten. Dabei mussten die jungen Müller und die Müllerin zum Teil Maschinen bedienen, an denen

sie zuvor noch nie gearbeitet hatten. Remo Wyss sagt dazu: «Wir kennen viele Maschinen nur aus dem Theorieunterricht. Wenn man davor steht, muss man sich erst einmal orientieren.»

In der Versuchsbäckerei mussten die Müller anhand von Mehlanalysen die Mehle verschiedenen Backwaren zuordnen. Die deutschen und der österreichische Teilnehmer hatten dabei den kleinen Nachteil, dass die Schweiz nach anderen Mehltypen kategorisiert als ihre Nachbarländer. Eine weitere Station war die Bedienung des Farbauslesers, der mit Spezialkameras an jedem einzelnen Korn Veränderungen in Farbe und Form erkennt und ungeeignete Körner aussortiert. Ebenfalls im Labor, in der Hafermühle und am Walzenstuhl, waren Müllerkenntnisse auf hohem Niveau gefragt. Die technischen Anlagen und Steuerungen, die ein Müller beherrschen muss, sind heute so komplex, dass man den Ausbildungsberuf in Deutschland inzwischen «Verfahrenstechnologie/Verfahrenstechnologin der Mühlen- und Getreidewirtschaft» nennt. Auch in der Schweiz gibt es Diskussionen darüber, ob der einfache Begriff Müller dem heutigen Berufsbild noch gerecht wird.

In Deutschland schliessen jedes Jahr gut 90 Müllerlehrlinge die Ausbildung an den zwei Berufsschulen ab. In der Schweiz und in Österreich sind es jeweils 15 Absolventen. Mit der Ausbildung hätten die jungen Müller und Müllerinnen beste Berufsaussichten, schreibt der Verband deutscher Mühlen VDM. «Verfahrenstechnologin sind international gefragte Experten in der Mühle, aber auch beim Mühlenbau, bei der Mühlenplanung sowie in anderen Industriezweigen mit Zer-



CEO Swissmill Romeo Sciaranetti, Ausbilder Swissmill Hans Schmid, Sieger Remo Wyss, VAM-Präsident Armin Käser und DSM-Präsident Thomas Helbling (v.l.).

kleinerungstechnik», erklärte VDM-Geschäftsführer Peter Haarbeck.

### Grosse Pläne nach Sieg

Die Preisverleihung nahmen Michael Gutting, Vorstandssprecher des VDM, und der Präsident des Dachverbands Schweizerischer Müller DSM, Thomas Helbling, gemeinsam vor. Gutting sagte: «Ihr seid alle Gewinner, denn ihr habt einen Beruf gewählt, der Zukunft hat. Ihr werdet immer eine Aufgabe in der Gesellschaft haben.» Helbling dankte der Swissmill für die einwandfreie Organisation des Anlasses. Zudem wies er auf die lange Tradition der Müllerei und auf ihre wichtige Funktion für die Versorgung der Bevölkerung hin.

Als die jungen Berufsleute bei der Siegerehrung gefragt wurden, was sie als Nächstes vorhätten, zeigte sich, dass bei den meisten weitere Ausbildungen bis hin zum Studium auf dem Programm stehen. Der Schweizer Erstplatzierte Remo Wyss

### DIE GEWINNER

**1. Rang:** Remo Wyss, Lehrbetrieb: Beck & Cie AG Mühle Landshut, Utzenstorf.  
**2. Rang:** Marius Scholz, Lehrbetrieb:

Max Ladenburger Söhne Heimeismühle, Aalen (D).

**3. Rang:** Caroline Leona Gaiser, Lehrbetrieb: Getreidemühle Schill, Rohrdorf (D).

möchte nach dem Militärdienst an der Schule in Stuttgart den Meister machen und sich dann an der Müllereifachschule in St. Gallen zum Müllereitechniker weiterbilden. Sein Berufsziel ist es, «überall auf der Welt Mühlen in Betrieb zu nehmen».

### Vielfältiger Beruf

Bevor der 19-Jährige ein Jahr anhängte, um den Abschluss als Müller der Fachrichtung Lebensmittel EFZ zu machen, absolvierte er bei der UFA in Herzogenbuchsee die dreijährige Lehre zum Müller der Fachrichtung Tiernahrung EFZ. Für den zweiten Abschluss arbeitete Remo Wyss in der Beck und Cie. AG, Mühle Landshut, in

Utzenstorf. Danach wechselte er zur Mühle Burgholz ins Berner Oberland. Das Schöne am Müllerberuf ist für Wyss seine Vielfältigkeit. «Das Spektrum reicht von Frühstückszerealien bis zur Tiernahrung.» Und die Getreideverarbeitung werde auf der ganzen Welt gebraucht, denn «Brot wird überall gegessen», so Wyss.

### Die Extruder-Anlage

Wie verschiedenartig die Maschinen sind, an denen gelernte Müller arbeiten, zeigte ein Rundgang durch die Swissmill mit dem Obermüller und Müllereitechniker Flurin Ballett. Die wissbegierigen Jungmüller wollten sich die Maschinen für



Als Müller muss das Bedienen von Anlagen sitzen.

die Reinigung und Sortierung des Getreides, die Mahl- und Abfüllmaschinen, modernste Steuerungen, Planrichter und Extruder gerne genauer ansehen. Während des Wettbewerbs am Morgen waren sie im Eiltempo durch die weitläufige Betriebsstätte der Swissmill marschiert. Ein besonderes Interesse zeigten sie für die beiden Extruder-Anlagen. Beim Extruder drehen zwei lange Schnecken bei unterschiedlichen Temperaturen und Geschwindigkeiten gegeneinander. Aus Getreide und teilweise weiteren Zutaten mischt, kocht und knetet die Spezialmaschine eine Teigmasse und presst sie schliesslich mit hohem Druck durch eine formgebende Düse. Die Teigelemente expandieren, werden dann abgekühlt und getrocknet und bei Bedarf noch geschnitten, geröstet, geschrotet oder beliebig fein vermahlen. Auf diese Weise erzeugt die Swissmill Paniermehle, Quellmehle und luftig-knusprige Produkte wie Crispies für Müslis oder Maispops für Backwaren.