

Eine kleine Geschichte: Der Traktor eines Bauern lief nicht mehr. Alle Versuche des Landwirtes und seiner Freunde, das Fahrzeug zu reparieren, misslangen. Schließlich rang sich der Bauer durch, einen Fachmann herbeiholen zu lassen. Dieser schaute sich den Traktor an, betätigte den Anlasser, hob die Motorhaube an und beobachtete alles ganz genau. Dann nahm er einen Hammer. Mit einem einzigen gefühlvollen Hammerschlag an einer bestimmten Stelle des Motors machte er diesen wieder funktionsfähig. Der Motor tuckerte, als wäre er nie defekt gewesen. Als der Fachmann dem Bauern die Rechnung gab, war dieser erstaunt und ärgerlich: „Was? Du willst 50 Tuman, wo du nur einen Hammerschlag getan hast?“ „Lieber Freund“, sagte der Experte, „für den Hammerschlag berechnete ich nur einen Tuman. 49 Tuman aber muss ich für mein Wissen verlangen, wo dieser Schlag zu erfolgen hat.“

Diese Geschichte, aufgeschrieben von Peseschkian Nossrat und veröffentlicht in seinem Buch „Der Kaufmann und der Papst“ (erschienen 1979 im Fischer Taschenbuch Verlag GmbH, Frankfurt am Main), ist eine wunderbare Erzählung, welche das Anliegen und die Bestimmung der Schweizerischen Müllereifachschule auf den Punkt bringt. Die Schule wurde vor mehr als 60 Jahren gegründet mit dem Ziel, mit Leidenschaft allen Interessierten – egal ob jung oder schon etwas älter – vertieftes Wissen über die Müllerei zu vermitteln und weiterzugeben.

#### Wo ist Weiterbildung möglich?

Betrachtet man die Ausbildungslandschaft in Deutschland, Österreich und der Schweiz, dann fällt auf, dass es für den Berufsstand der Müller hervorragende Ausbildungsmöglichkeiten und -stätten gibt. Neben den Berufs- und Meisterschulen wie der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau, Stuttgart, können sich Interessierte sowohl an der Deutschen Müllerschule Braunschweig (DMSB) wie auch an der Swiss School of Milling (der Schweizerischen Müllereifachschule) in St. Gallen zu angehenden Kaderleuten ausbilden lassen. Beide Institute bieten eine hervorragende Ausbildung, jedes auf seine Art. Stellt sich für die oder den Interessierte(n) nur die Frage, warum sie bzw. er an die Swiss School of Milling gehen sollte. Dieser kurze Artikel soll einen Überblick über die Schweizerische Müllereifachschule (Swiss School of Milling) geben mit dem Ziel, die Wahl für mögliche Interessenten zu erleichtern.

Die Schweizerische Müllereifachschule St. Gallen (SMS) wurde 1957 ins Leben gerufen. Initiant war Dr. René Bühler, welcher zusammen mit verschiedenen Mühlen und Betrieben, die im Bereich Müllerei tätig waren, eine Schule für die Ausbildung von Kaderleuten gründete. Die Schule – als Verein geführt – finanziert sich auch heute noch durch Schulgelder und Sponsorenbeiträge.

Das bedeutet, die SMS ist staatlich unabhängig und ihr Erfolg beruht auf der guten Reputation der Schule und ihrer AbsolventInnen. Diese staatliche Unabhängigkeit hat den Vorteil, dass sich die SMS mit ihren stofflichen Inhalten auf das Wesentliche, d. h. auf die Bedürfnisse des Marktes, konzentrieren kann.

Die Schule hat ein umfassendes Kursprogramm. Es werden Lehrgänge in englischer wie auch in deutscher Sprache angeboten. Dieser Beitrag beschränkt sich allerdings auf die Angebote für den deutschen Sprachraum; solche in englischer Sprache finden Interessierte unter <https://www.sms-sg.ch/the-school.html>

#### Kursangebote in deutscher Sprache

Seit nunmehr über zwölf Jahren bietet die SMS einen Kurs in Kooperation mit der Meisterschule Im Hoppenlau, Stuttgart, an. Die Idee hinter dieser Zusammenarbeit ist, dass die AbsolventInnen in relativ kurzer Zeit zwei Titel (MeisterIn/MüllereitechnikerIn SMS) erhalten.

#### Vorteile der Kooperation

Diese Kooperation ist ein wunderbares Beispiel für effektive, gewinnbringende und länderübergreifende Zusammenarbeit zwischen Institutionen. Die Vorteile sind die, dass die TeilnehmerInnen nach insgesamt nur zehn Monaten zuerst als MüllermeisterIn und dann als MüllereitechnikerIn SMS abschließen. Der Meistertitel sorgt dafür, dass die AbsolventInnen an einer Fachhochschule studieren dürfen und der Abschluss an der SMS eröffnet global ungeahnte Möglichkeiten in der Mühlenwelt.



Abb. 1: Elektrische Fehlersuche an einem Steuerschrank

#### Die Ausbildung

Der Vorteil der Ausbildung an der SMS ist die Kombination von theoretischem und praktischem Unterricht. Vormittags werden die TeilnehmerInnen theoretisch unterrichtet und am Nachmittag wird das erlernte Wissen i. d. R. gleich praktisch angewendet. Diese Kombination garantiert einen schnellen und nachhaltigen Lernerfolg. Der Umstand, dass an modernen Maschinen und in einem hervorragend ausgestatteten Labor unterrichtet wird, wirkt sich positiv auf die Leistung der TeilnehmerInnen aus.

Den Schwerpunkt der Ausbildung bildet die müllereitechnologische Fächergruppe. Diese umfasst die Disziplinen Diagramm- und Maschinenlehre sowie Pneumatik/Aspiration und Elektrotechnik. Es werden die neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Getreideverarbeitung in Theorie und Praxis erklärt. Verschiedene Technologien werden miteinander verglichen, sodass die AbsolventInnen später in der Lage sind, das Gelernte in ihrem Mühlenbetrieb nutzbringend anwenden zu können.

Die naturwissenschaftliche Fächergruppe beinhaltet die Themen Bäckereitechnologie, Qualitätsmanagement (Schwerpunkt HACCP) und Ernährungslehre. Kenntnisse über die Zusammenhänge von naturwissenschaftlichen Gesetzmäßigkeiten sollen es den AbsolventInnen erleichtern, Fachliteratur zu verstehen, Fachgespräche zu führen und – im Hinblick auf eine einwandfreie Qualität – die Roh- und Endprodukte richtig zu handhaben und zu beurteilen.

Der Laborunterricht findet im eigenen modernen Labor statt. Der Schwerpunkt liegt in der Interpretation und Beurteilung der erhaltenen Untersuchungsergebnisse.

Gegen Ende eines Kurses stellen die Studierenden in Form einer Projektarbeit die Qualität ihres theoretisch und praktisch erworbenen Wissens in einer von der Schule vorgegebenen, realitätsgetreuen Aufgabenstellung unter Beweis. Die Projektarbeit wird in Gruppen erarbeitet und danach präsentiert.

Diese kurze Zusammenfassung soll eine Übersicht über die Aus-

bildung an der SMS geben. Was sich leider nicht beschreiben lässt, sind die Stimmung an der Schule, der Teamgeist und der Zusammenhalt unter den Studierenden – das lässt sich nur erleben!



Abb. 2: Variables Klassenzimmer mit modernster Präsentationstechnik

Zum Schluss geht es noch einmal zurück an den Anfang dieses Beitrages, zu der Geschichte mit dem Hammer. Ganz sicher können interessierte LeserInnen auch jetzt schon einen Hammer halten – ihn aber gewinnbringend einzusetzen, das lernt man bei der SMS!

Wer nun Interesse an einer müllerischen Ausbildung an der SMS bekommen hat, ist herzlich eingeladen, die Homepage [www.sms-sg.ch](http://www.sms-sg.ch) zu besuchen oder eine E-Mail an [info@sms-sg.ch](mailto:info@sms-sg.ch) zu schreiben.



Abb. 3: Ein Gruppenraum an der SMS.

#### Neuer Kurs für QuereinsteigerInnen

Die Schweizerische Müllereifachschule (SMS) bietet seit mehr als 60 Jahren die Ausbildung zum/zur MüllereitechnikerIn SMS an.



Abb. 4: Nach dem „Auflegen der Mehle“ werden die Ergebnisse mit den Studenten detailliert besprochen.

Mehr als 1700 AbsolventInnen haben bereits die Ausbildung abgeschlossen und sind weltweit in führenden Funktionen tätig.

Ausschlaggebend für dieses neue Kursangebot ist eine interessante Entwicklung: In den letzten Jahren zeigte sich, dass es für die Getreide verarbeitende Industrie immer schwieriger wird, geeignete ausgebildete MitarbeiterInnen zu gewinnen. Zudem bleiben FacharbeiterInnen nicht zwingend ihrem erlernten Beruf treu, sondern entwickeln sich in anderen Berufszweigen weiter. So arbeiten heute z. B. ElektrikerInnen oder BrauerInnen als MüllerInnen und umgekehrt. Oftmals basiert in diesen Fällen die Ausbildung auf interner Weitergabe von Wissen.

Natürlich könnte diese Interessensgruppe 2–3 Jahre lang die Berufsschulen besuchen, was aber – so die Realität – weder von den Betrieben noch von den QuereinsteigerInnen genutzt wird. Die Schweizerische Müllereifachschule hat sich dieser Thematik angenommen und bietet ab August 2021 eine spezielle Ausbildung für diese Zielgruppe an. Angesprochen werden QuereinsteigerInnen und Getreide verarbeitende Betriebe, welche ihre Kandidaten umfassend und zielgerichtet ausbilden lassen wollen.

Dazu sind bestimmte Vorgaben zu erfüllen:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- drei Jahre Berufserfahrung als MüllerIn in einer Mühle
- erfolgreicher Abschluss eines fünfmonatigen Fernkurses der SMS.

Sind diese Voraussetzungen erfüllt, dann steht einem Besuch der SMS nichts mehr im Wege. Der Kurs wird wie folgt durchgeführt:

August bis Dezember: Die Fernkursmodule werden zur Bearbeitung im August 2021 zugestellt und mit einem Test abgeschlossen.

März bis Juli: Der Hauptkurs beginnt im März 2022 in St. Gallen und endet fünf Monate später mit der Diplomfeier.

Weitere Informationen zu diesem Kurs sind abrufbar auf [www.sms-sg.ch](http://www.sms-sg.ch) M.W.

## Alles für backsichere Mehle

SUPER-MALZ • A-20 • A-75 • ULTRA-A • EXAKTIN • EXTRA S-80 • PK-200 • R-30  
 ®-SPEZIALENZYME • CN-200 • CE-IN • ME-209 • FARB-MALZMEHLE

Backmittelfabrik **HINGERL** GmbH, Postfach 1206, 84535 Ampfing, Tel. (08636) 7417, Fax 7833  
 Vertrieb: **EGESIE** GmbH, Postfach 1718, 90006 Nürnberg, Tel. (0911) 24408-0, Fax 24408-48