

Ein altes Handwerk mit grosser Zukunft

Der Beruf des Müllers ist einer der ältesten Berufe, der Bedarf an Berufstätigen nach wie vor sehr gross

«Beim Beruf des Müllers denken die Leute immer an das Klischee von kaputten, schmutzigen Hosen. Zudem haftet dem Beruf etwas altmodisches an», meint Patrick Zimmer von der Kunz Kunath AG, welche FORS-Futter produziert. Doch dieses Klischee sei falsch, denn der Beruf sei ein sehr moderner. Viele der Arbeiten als Müllerin oder Müller seien hochmodern, die Tätigkeitszeit am PC sehr hoch. Auch Tobias Frei, gelernter Müller und Teil des Ausbildungsduos bestehend aus ihm und Patrick Zimmer bei FORS-Futter bestätigt dies. «Es ist ein sehr abwechslungsreicher, interessanter Job, bei dem letztlich kein Tag gleich wie der andere ist. Dies schätze ich an der Tätigkeit sehr», meint Frei. Doch woran liegt es, dass momentan bei jungen Menschen eher ein geringes Interesse vorhanden ist, das Handwerk zu erlernen? «Ich denke viele Leute wissen heute gar nicht mehr, was alles hinter dem Beruf des Müllers steckt. Die Leute sehen die grossen Silos, mehr nicht», antwortet Zimmer. Tobias Frei lernte den Beruf in jungen Jahren an einer Gewerbeausstellung kennen. Es folgte ein Schnuppern und daraus heraus schliesslich der Wille und die Motivation, die Lehre als Müller anzutreten. Womit ein sehr attraktiver Punkt bei der EFZ-Lehre zum Müller angesprochen wird. Bei der Lehre zum Müller gibt es nämlich zwei verschiedene Richtungen, welche die lernende Person wählen kann: den Lebensmittel- oder den Futtermittelbereich. Die Entscheidung ist jedoch keineswegs endgültig. Denn nach der dreijährigen Lehre kann die andere Fachrichtung



Zuständig für angehende Müllerinnen und Müller: Patrick Zimmer (links) und Tobias Frei.

Bilder: Joel Sollberger

innerhalb eines Zusatzjahres nachgeholt werden. So tat dies auch Tobias Frei. «In vier Jahren konnte ich so zwei Abschlüsse machen», freut er sich rückblickend. Frei stiess in eben diesem Zusatzjahr zur Abteilung FORS-Futter in Burgdorf, wo, wie der Name es erahnen lässt, Tierfutter produziert wird. Weiter sei die Lehre zum Müller ein guter Einstieg in das Berufsleben, welche diverse Aufstiegsmöglichkeiten und Berufschancen beinhalte. «Der Hygiene- und Sauberkeitsstandard ist in diesem Beruf sehr hoch. Einmal erlernt, ist dieser Standard in diversen Berufen von Vorteil», sagt Patrick Zimmer.

Tätigkeit als Müller

Der Beruf des Müllers ist wie erwähnt schon ein sehr alter. Seit der Mensch

Getreide isst, verarbeitet er diverse Rohprodukte. «Auch wenn heute das Ganze maschinell erfolgt, hat sich das Grundprinzip des Müllerns, das Verarbeiten von Rohprodukten, nicht verändert», hält Patrick Zimmer fest. Was aber in all den Jahren in der Gesellschaft etwas abhanden gekommen sei, sei das Bewusstsein, woher ein Produkt komme und wie es entstanden sei, sind sich die beiden einig. Der Beruf des Müllers fördere dieses Bewusstsein.

Der berufliche Alltag einer Müllerin oder eines Müllers ist, wie von Frei anfangs gesagt, sehr abwechslungsreich. Bei der Kunz Kunath AG wird im Dreischichtbetrieb mit jeweils zwei Personen gearbeitet. Dabei führt eine Person die Mischerei, die andere

die Presslinie. «Es gilt der Grundsatz, zuerst zu produzieren, was dann auch mit dem Lastwagen als erstes wieder weggefahren wird», erklärt Zimmer. Weiter sei «das Mehl, welches heute produziert werde, morgen bereits wieder weg» Nebst der Auftragsabwicklung sei die Planung wichtig, um nicht zu viel Lagerplätze, sogenannte Zellen, zu besetzen. Dazu komme die Absackung, also Futter, welches in Säcke abgefüllt werde, sowie die Prüfung der Qualität, indem Proben genommen werden. «Der Dreischichtbetrieb steht aber erst für ausgelernte Müllerinnen und Müller an, noch nicht für Lernende», erklärt Tobias Frei. Ein gewisses Organisationsgeschick sei nötig, jedoch sei die Lehre zum Müller oder zur Müllerin für alle geeignet, die sich für einen Handwerksberuf interessieren würden.

Traditioneller Beruf mit Tradition in Burgdorf

Nicht nur der Müller-Beruf hat Tradition, sondern auch die Kunz Kunath AG in Burgdorf. Die beiden rund 60 Meter hohen Silotürme sind von Weitem erkennbar, der Standort in der Buchmatt Burgdorf wird seit dem Jahr 1972 betrieben. Im Handwerk des Müllers arbeite man generell von oben nach unten. Produziert wird aber nur in einem der beiden Silotürme, denn einer fungiert ausschliesslich als Lager. Als Patrick Zimmer vor rund 40 Jahren bei dem Unternehmen anfang, waren es um die 16 000 Tonnen an Futter, welche am Standort Burgdorf pro Jahr pro-

duziert wurden – heutzutage sind es 120 000 Tonnen pro Jahre, also etwa das Achtfache. Das widerlegt das Klischee des Altmodischen und zeigt die stetig steigende Nachfrage. «Es ist ein Beruf, welchen es immer benötigen wird und der daher auch eine grosse Zukunft hat», sagt Frei, ehe Zimmer ergänzt, «dass gelernte Müllerinnen und Müller weltweit gefragt sind. Zudem kenne ich persönlich keine gelernten Müllerinnen und Müller, welche keine Arbeit haben oder finden.» Und das will was heissen, denn Patrick Zimmer ist in der Branche gut vernetzt. Die Kunz Kunath AG ist zudem seit 26 Jahren der einzige Prüfungsbetrieb. Die Müllerei-Branche sei letztlich eine grosse Familie, die Rede sei jeweils viel eher von Mitbewerbern als von Konkurrenten. Dieser familiäre Charakter zeige sich dann irgendwo auch im beruflichen Alltag.

Wer sich für das Erlernen des Berufes interessiert, dem gibt es zudem eine frohe Botschaft zu übermitteln. Momentan sind noch alle der drei offenen Lehrstellen bei der Kunz Kunath AG offen und zu vergeben. Auch ein Besuch bei der Unternehmung sei möglich, unabhängig ob man auf der Suche nach einer Lehrstelle ist oder einfach einen tieferen Einblick in die Tätigkeiten bei der Unternehmung erhalten möchte. «Wir sind ein sehr offener Betrieb und zeigen interessierten Personen sehr gerne, was wir tun», versichert Patrick Zimmer. Und ein solcher Einblick in den Beruf des Müllers lohnt sich definitiv.

Joel Sollberger



Viel wird am PC gearbeitet.



Hier wird das Futter am Laufband in Säcke abgefüllt.



Das Futter wird gemahlen und dann zu kleinen Würfeln (links) gepresst.