

Informationen zum Berufsbild des Müllers

Aufgaben und Tätigkeiten (Beschreibung)

Worum geht es?

Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) bedienen, überwachen und warten Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Mahl- und Schälerzeugnissen, Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulver.

Von der klassischen Mühle zur Hightech-Anlage

Schon die Berufsbezeichnung Verfahrenstechnologe bzw. -technologin bringt zum Ausdruck, dass sich das Berufsbild des Müllers und der Müllerin stark gewandelt hat. Moderne Technik bestimmt den Beruf, denn Backwarenindustrie und private Haushalte verlangen nach konstant hoher Qualität und nach unterschiedlichen Sorten mit speziellen Eigenschaften. Gute Kenntnisse über Getreidearten, Mahlverfahren und Geschick vor allem in der Handhabung der Hightech-Anlagen, wie etwa vollautomatischer elektrischer Mühlen, sind für Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) unerlässlich. Manchmal kommt es trotz moderner Absauganlagen bei der Arbeit in Betrieben der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft noch immer zu Staubentwicklung. Gegen Mehlstaub darf man daher nicht allergisch sein. Damit es in der Mühle nicht zu Staubexplosionen oder Bränden kommt, müssen Müller/innen jede Funkenbildung vermeiden. Bei der Arbeit tragen sie ggf. Mundschutz und spezielle Sicherheitskleidung, denn die Hygienevorschriften müssen genau eingehalten werden. Für die Qualitätskontrolle schließlich stehen Müllern und Müllerinnen moderne Laborapparaturen zur Verfügung.

Facetten des modernen Müller-Berufes

In den Mühlen reinigen, bearbeiten und vermahlen Müller/innen (Verfahrenstechnologen und -technologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) verschiedene Getreidearten und Hülsenfrüchte. In Getreidemühlen stellen sie hauptsächlich Mehl aus Weizen, Roggen, aber auch anderen Getreidesorten her. Grieß, Grütze, Graupen oder Flocken kommen ebenso aus Mühlen. Hafer, Reis, Hirse, Erbsen oder Bohnen werden in Schäl- und Sägmühlwerken verarbeitet. In Gewürzmühlwerken erzeugen Müller/innen Gewürzpulver und -pasten. Sind sie in Mischfutterbetrieben beschäftigt, stellen sie aus verschiedenen pflanzlichen, tierischen und mineralischen Roh- und Zusatzstoffen Vormischungen und Mischfutter für Tiere her. Stets untersuchen sie als Erstes die angelieferten Rohstoffe auf Farbe, Größe, Geruch, Verunreinigungen und Schädlingsbefall. Im Labor überprüfen sie sie auf maßgebende Inhaltsstoffe wie Proteine, Stärke und Fett. Dann reinigen sie die Rohstoffe vor und entfernen dabei Fremdbestandteile wie Stroh, Spreu, Unkrautsamen oder Steine. Bei Speisegetreide kann es erforderlich sein, anhaftenden Staub und Bakterienbelag durch einen eigenen Arbeitsgang abzubürsten. In einer Schäl- und Sägmühle und in Mischfutterbetrieben behandeln Müller/innen die Rohstoffe nach einer gründlichen Reinigung auch mit Dampf. Wenn Getreide einen zu hohen Feuchtigkeitsgehalt hat, trocknen sie es, bevor sie es in Silos einlagern. Eine sorgsame Lagerung ist besonders wichtig, denn nur einmal im Jahr ist Ernte.

Feinheiten des Mahlvorganges

Bevor es ans Mahlen geht, stellen Müller/innen die Rohstoffe zu Mischungen zusammen, damit die Qualität immer gleich bleibt. Nach Rezept mischen sie z.B. verschiedene Getreidesorten. Auch Mischfutter, das sich oft aus 20 oder 30 Bestandteilen zusammensetzt, muss genau nach Rezept hergestellt werden. Beim Vermahlen von Getreide werden zunächst Mehlkern und Schale voneinander getrennt. Der Mehlkern wird dann in Mehl, Dunst und Grieß aufgelöst. Dabei zerkleinern Müller/innen das Getreide schonend im Walzenstuhl zwischen zwei Walzen. Je nach Rohstoff und gewünschter Qualität stellen sie mit viel Fingerspitzengefühl den Mahlpalt ein - das ist der Abstand zwischen den Walzen. Das Getreide wird mehrfach gemahlen und dazwischen immer wieder gesiebt. Wenn sie Mischfutter herstellen, zerkleinern sie einzelne oder bereits gemischte Rohstoffe mit Hammermühlen. Dabei kann es sehr laut werden. Müller/innen tragen deswegen in den entsprechenden Räumen Gehörschutz. Immer wieder nehmen sie Proben aus der laufenden Vermahlung, um den Produktionsablauf zu kontrollieren. Wenn alles in Ordnung ist, verpacken sie die fertigen Produkte oder versenden sie in speziellen Silofahrzeugen. Diese liefern u.a. Mehl direkt zur Großbäckerei und blasen ihre Ladung mit Pressluft in die Bäckereisilos.

Quelle: <http://berufenet.arbeitsagentur.de>