



www.getreidekette.de

Informationen
zu Ausbildung
und Berufsfeldern
entlang der
Getreidekette



Gut ausgebildet und gelernt:

Portraits von fünf modernen Ausbildungsberufen mit Azubi-Interviews aus der gleichnamigen Rubrik des Lehrermagazins „lebens.mittel.punkt“



Säen, ernten, mahlen, backen:

Menschen und Berufe vom Saatgut über Feld und Mühle bis Sauerteig und Semmel in acht Kurzreportagen aus dem GMF-Heft „Qualität ist ihr täglich Brot“



Weitere Informations- und Medienangebote ...

... wie z.B. interaktive Postergalerien, den Filmtrailer „Bestes aus deutschen Mühlen in 3:27 Minuten“, Material für Sekundarstufe, Berufs- und Erwachsenenbildung sowie Verbraucherinfos und Podcasts

finden Sie online auf den Webseiten rund um Mehl, Müller und Mühlen:

www.muehlen.org

WER ZU UNS KOMMT, mahlt zuerst! www.mueller-in.de

AUSBILDUNG & BERUF MÜHLENBRANCHE MÜHLENPRODUKTE

Was Sie schon immer über Mehl wissen wollten...

www.mein-mehl.de

Mehlreport
Infos für Profis von den deutschen Mühlen
Die aktuelle und alle bisherigen Ausgaben des Newsletters unter
www.mehlreport.de

Infos zu Unterrichts- und Beratungsmaterialien der
GMF
in der Mediathek unter
www.gmf-info.de



information.
medien.agrar e.V.

Das Lehrermagazin

lebens.mittel.punkt

Natur, Landwirtschaft & Ernährung in der Primar- und Sekundarstufe

Interviews aus der Rubrik „Gut ausgebildet und gelernt“

Das große Angebot an Getreideprodukten, Mahlerzeugnissen, Brot oder Backwaren und ihre gute Qualität verdanken wir gleich mehreren Berufsgruppen entlang der Getreidekette. In Interviews berichten Auszubildende, warum sie ihren Beruf gewählt haben, wie sie einen Ausbildungsplatz gefunden haben, wie ihr Alltag aussieht, was man für ihren Beruf mitbringen muss und was sie sich für die Zukunft wünschen. Infokästen mit Fakten zu den Berufen und weiterführende Links runden die Interviews ab.

Ausbildungsberufe entlang der Getreidekette!

Staatlich Geprüfte/r Agrarbetriebswirt/-in	Seite 2
Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft	Seite 3
Bäcker/-in	Seite 4
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk	Seite 5
Hauswirtschafter/-in	Seite 6

Allrounder mit Köpfchen

Staatlich geprüfte/r Agrarbetriebswirt/-in

Seit Landwirte in einer TV-Sendung Frauen suchen, flimmert jede Woche ein seltsames Bild der Landwirte über Deutschlands Bildschirme. Wir haben eine Fachschule für Agrarwirtschaft bei Münster besucht und Nachwuchslandwirte getroffen, die sich dort nach ihrer Lehre weiterbilden. Michael (24) und Stephan (26) zeigen uns ein ganz anderes Bild moderner Landwirte.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen und was habt ihr davor gemacht?

Michael: Nach der Realschule war für mich klar, dass ich eine Lehre als Landwirt beginne. Meine Eltern haben einen Hof mit Ackerbau und Schweinehaltung. Da arbeite ich schon immer mit viel Spaß.

Stephan: Mit 18 arbeitete ich auf einem Autohof bei einer Fast-Food-Kette als Systemgastronom. Das war für mich aber keine längerfristige Perspektive. Auch ich stamme von einem Hof, mit Mastbullenhaltung. Eine Lehre in diesem Bereich lag daher nahe.

l.m.p: Was sollte man für den Beruf Landwirt mitbringen?

M: Für mich ist die Freude am Draußensein und am Umgang mit Tieren wichtig. Und man muss belastbar sein.

S: Vorwissen ist nicht zwingend erforderlich, jedoch gerne gesehen, besonders im Umgang mit Maschinen und Tieren. Man muss aber nicht auf einem Hof aufgewachsen sein. Viel wichtiger ist die Motivation, sich selbst etwas beizubringen.

l.m.p: Spürt ihr Vorurteile gegenüber eurem Beruf?

M: Ja, ich selber habe sie als Kind in der Schule gemerkt. Doch inzwischen weiß ich damit umzugehen. Manche Vorurteile lassen sich leicht aus der Welt schaffen.

S: Ich habe das Problem nicht. Ich trete nicht zuerst als Bauer in Erscheinung, sondern als Stephan. Oft wundern sich die Leute, wenn sie hören, dass ich aus der Landwirtschaft komme.

l.m.p: Jetzt bildet ihr euch in der Fachschule weiter. Wie läuft das?

M: Fast wie in einer ganz normalen allgemeinbildenden Schule. Wir haben einen Stundenplan, der Kernfächer und allgemeinbildende Fächer umfasst. Die praktische Erfahrung haben wir schon aus den drei Jahren Lehre.

S: Ich gebe mal ein Beispiel aus dem Bereich Düngung: Wir besprechen das Thema zunächst theoretisch, um es dann anhand eines Beispielbetriebs eines Mitschülers auch praktisch zu beleuchten.

l.m.p: Welche Fächer mögt ihr lieber und welche weniger?

M: Mir liegen die allgemeinbildenden Fächer näher als die sogenannten Kernfächer. Ich würde in den Kernfächern



© Fachschule für Agrarwirtschaft Münster-Wolbeck

Beide Studierende bilden sich an der Fachschule zum Agrarbetriebswirt weiter.

gerne mehr diskutieren.

S: Wir wollen Betriebsleiter werden. Da muss man eben für Fächer, die einem weniger leicht fallen, mehr arbeiten. Mir sind die Lehrpersonen wichtiger.

l.m.p: Was schätzt ihr an eurer Aus- und Weiterbildung besonders?

M: Die Ausbildung zum Landwirt war sehr abwechslungsreich. Sie brachte mich auf drei Betriebe, wo ich sehr unterschiedliche Bedingungen erfahren konnte, z.B. bei der Bodenbearbeitung.

S: Von der Weiterbildung und dem Titel „staatlich geprüfter Agrarbetriebswirt“ erhoffe ich mir mehr Möglichkeiten für eine Karriere in der Industrie. Die Weiterbildung hilft mir auch im eigenen Betrieb.

l.m.p: Wie soll es bei euch nach dem Abschluss weitergehen?

M: Erst mal werde ich wieder im Betriebsdienst arbeiten, nicht, weil es meiner Qualifikation entspricht, sondern einfach, weil es Spaß macht. Danach möchte ich in die Industrie, evtl. in den Bereich Saatzucht. Der Hof geht an meinen Bruder.

S: Ich will beim Abschluss die Zusatzprüfungen für das Fachabitur machen. Damit kann ich an jeder deutschen Hochschule studieren, am liebsten Tiermedizin. Ich würde gerne in der Futtermittelbranche arbeiten. Für eine Hofübergabe ist mein Vater noch zu jung.

l.m.p: Vielen lieben Dank und alles Gute!

Links:

- ↳ Film über die Ausbildung zum Landwirt unter www.bauernverband.de → Themen → Bildung → Film
- ↳ www.trendjob-landwirt.de
- ↳ www.landwirtschaftskammer.de/bildung
- ↳ www.ima-agrar.de → Grüne Berufe
- ↳ www.aid.de/lernen/azubis.php

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: eigener landwirtschaftl. Betrieb, mittleres Management in Unternehmen der Agrarbranche (Zulieferer, Erzeuger, Landhandel, Verarbeiter)

Aufgaben: Unternehmen führen und entwickeln, d.h. tierische bzw. pflanzliche Produktion gemäß Aufwand, Qualität, Umwelt- und Tierschutz optimieren, Märkte analysieren, Investitionen planen, Produkte vermarkten, Mitarbeiter ausbilden und führen

Voraussetzungen: abgeschl. Berufsausbildung und 1 Jahr Berufserfahrung, verantwortungsvoll, organisiert, flexibel, körperlich belastbar, Liebe zu Tieren und Natur, technischer und ökonomischer Sachverstand

Ausbildungsdauer: 2 Jahre Studium an einer Fachschule für Agrarwirtschaft inkl. Betriebsbesuchen und Fachexkursionen

Abschluss: staatl. Prüfung nach Facharbeit, Zusatzprüfungen für Fachhochschulreife oder Ausbildereignung möglich

Weiterbildung: Studium Agrarwirtschaft/ -wissenschaft/ -biologie/ -technik/ -ökologie/ -management oder Studium Tiermedizin

Hightech-Spezialisten für Naturprodukte

Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft

Müller – gibt's die noch? Und ob, denn der Beruf ist aktueller denn je! Wir haben in Stuttgart eins der beiden deutschen Berufsschulzentren für die Mül- lerausbildung besucht. Benjamin (20), Michael (22), Torsten (32) und Yvonne (19) sind im dritten Lehrjahr und gehören zu einer Klasse mit Verfahrenstech- nologen an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen?

Benjamin: Ich war auf der Suche nach einer Ausbildung im künstlerischen oder handwerklichen Bereich, z.B. als Bühnen- bildner oder Zimmermann. Doch dann habe ich mich in einer Mühle beworben. Das war vom ersten Tag an vielseitig und interessant.

Michael: Ich habe die Mittlere Reife über den M-Zweig der Hauptschule erreicht. Als ich dann im Berufsvorbereitungskurs am Beruflichen Fortbildungszentrum war, hat mich der Leiter dazu gebracht, mal ein Praktikum in der Mühle zu machen, wo's mir auf Anhieb gefallen hat.

Torsten: Nach einer kaufmännischen Ausbildung wollte ich unbedingt noch etwas Technisches und Handwerkliches lernen. Über einen Bekannten habe ich von dem Beruf erfahren, mich gleich in- formiert und beworben – mit Erfolg.

Yvonne: Ich bin durch meinen Vater zu der Ausbildung gekommen, denn er hat- te schon oft mit dem Lkw in der Mühle angeliefert.

l.m.p.: Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

T: Handwerkliches Geschick, technisches

Verständnis und natürlich Begeisterung.

B: Genau, handwerklich und technisch sollte man nicht unbegabt sein, denn eine Reihe von Wartungsarbeiten macht man selbst. Und körperliche Fitness ist angesagt, da die Strecken im Betrieb teil- weise ganz schön weit sind.

Y: ... und ein bisschen Spaß an Mathe.

M: ... und auf jeden Fall Interesse am Fach, denn das Wissen ist ziemlich um- fangreich.

l.m.p.: Wie sehen eure Tätigkeiten aus und was schätzt ihr an eurer Ausbildung?

B: In unserer mittelgroßen Getreidemühle lerne ich eigentlich alles, was im Betrieb so läuft. Es geht los bei der Rohstoffan- nahme und dem Herstellen von Getreide- mischungen. Natürlich bin ich viel in der Mühle unterwegs und überwache dort die Maschinen und Qualitäten. Und bei Bedarf helfe ich unseren Handwerkern bei Reparaturen. Teilweise kümmerge ich mich auch in unserem Labor um die Analysen. Ich finde es klasse, dass mich auf der Ar- beit nicht jeden Tag das Gleiche erwartet.

M: Mein Ausbildungsbetrieb ist eine klei- nere Mühle, die Mehle und Futtermittel herstellt. Da steht auch die Wartung mit auf dem Tagesplan und das Prüfen an Qua-



Computergesteuerte Verfahrenstechnologie: Ausbildungspraxis im Leitstand einer moder- nen Mühle

litäts-Kontroll-Punkten. Gut ist, dass man mit dieser Ausbildung danach in vielen verschiedenen Bereichen tätig sein kann.

Y: Unsere Mehlmühle vermahlt bis zu 160 Tonnen pro Tag. Auf dem ganzen Weg vom Getreide zum Mehl gibt's immer viel Abwechslung – und zwischendurch mal ins Labor zum Untersuchen von Proben.

T: Ich bin bei einem großen Hersteller für Futtermittel. Auch da geht's verfahrenstechnisch von der Rohwarennahme über Mischerei und Presserei bis zur Verladung. Zur Abwechslung kommen dazu, neben dem Handwerklichen, die Arbeit am Computer und Kontakte mit Kunden oder Lieferanten. So kann man ständig seinen Horizont erweitern.

l.m.p.: Wie soll es nach der Gesellenprü- fung weitergehen?

T: Ich bleibe in meinem Ausbildungsbe- trieb.

B: Ich habe schon ein bis zwei Festan- stellungen in Sicht. Wenn man als Müller ein bisschen flexibel ist und sich etwas geschickt anstellt, hat man später im Be- rufsleben kaum Probleme.

Y: Was ich nach der Gesellenprüfung mache, weiß ich noch nicht genau – aber der Beruf ist auf alle Fälle interessant.

M: Im Moment bin ich auf dem Stand, dass ich übernommen werde. Ich muss zwar noch meinen Zivi ableisten, werde dann aber weiter in der Mühle arbeiten und versuchen, in ein paar Jahren mei- nen Meister oder Müllereitechniker zu machen.

l.m.p.: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben. Vielen Dank!

Links:

www.mueller-in.de
www.hoppenlau.de
www.bbs2-gifhorn.de
www.deutsche-muellerschule-bs.de



Profis in Sachen Teig

Bäcker/-in

400 Brotsorten und etwa 1.200 Arten Feingebäck stellen deutsche Bäckereien täglich her. Diese frischen Leckereien werden mit handwerklichem Geschick, moderner Technik sowie ausgesuchten Rohstoffen hergestellt und den Kunden angeboten. Das alles lernen Pia (21), Jens (21) und Nils (19) bereits seit drei Jahren. Sie schließen diesen Sommer ihre Ausbildung zum Bäcker ab.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen?

Pia: Ich bin da quasi hineingewachsen, meine Eltern führen eine Bäckerei mit fünf Filialen. Dort habe ich nach der Realschule eine Verkäuferinnenausbildung gemacht. Nach einigen Wochen Probearbeiten in der Backstube war mir klar, dass ich noch eine Ausbildung zur Bäckerin machen möchte.

Jens: Nach der mittleren Reife habe ich zuerst Konditor gelernt. Aus Interesse am Backen mache ich jetzt die Bäckerlehre – sozusagen als Weiterbildung.

Nils: Mit 16 Jahren habe ich mir überlegt, in die Bäckerei meiner Eltern einzusteigen. Daher habe ich das Gymnasium nach der 10. Klasse verlassen und zwei Jahre die höhere Handelsschule besucht, bevor ich mit der Ausbildung anfang.

l.m.p: Wie sieht eure Arbeit im Betrieb aus?

P: Ich fange meist um halb vier nachts an. Zuerst produzieren wir Brote und Körnerbrötchen, dann Laugenbrezeln und Saisonartikel wie Berliner und zum Schluss die süßen Sachen wie Plunderteilchen und Rosinenbrötchen. Ich arbeite in vielen verschiedenen Bereichen mit, auch mal in der Konditorei oder Auslieferung.

J: Ich arbeite in einer großen Bäckerei mit 25 Filialen. Abends fange ich um 21 Uhr an und arbeite bis morgens etwa sieben

Uhr. Meistens bin ich beim Brotaufmachen und am Ofen. Mit mir in der Backstube arbeiten noch etwa 30 weitere Personen.

N: Meine Arbeitsnacht fängt um zwei Uhr an. Bis sieben Uhr morgens läuft die Produktion für den laufenden Geschäftstag, zuerst backen wir Brot und Brötchen und dann Blechkuchen. Bis zehn Uhr bereiten wir den nächsten Tag vor.

l.m.p: Fällt es euch schwer, die Nacht durchzuarbeiten?

P: Das frühe Aufstehen macht mir gar nichts aus, ich gehe um halb elf abends für ein paar Stunden ins Bett, lege mich aber nachmittags immer noch mal hin.

J: Auch ich habe keine Probleme mit dem frühen Aufstehen.

N: Es war eine Umstellung vom Schul- zum Ausbildungsalltag, anfangs schlief ich den ganzen Nachmittag. Inzwischen schlafe ich drei Stunden in der Nacht und drei tagsüber.

l.m.p: Wie oft habt ihr Berufsschule?

N: Jeden Dienstag. Zusätzlich haben wir etwa zehn Tage im Schuljahr praktischen Unterricht in der Schulbäckerei.

l.m.p: Sind die Ausbildung im Betrieb und in der Schule aufeinander abgestimmt?

P: In der Schule lernen wir die Theorie. Die Meister im Betrieb zeigen mir oft, wie in der Schule Gelerntes in der Pra-



© agrikom GmbH

Drei Frühaufsteher, die für Vielfalt auf dem Frühstückstisch sorgen.

xis funktioniert. So kann man beides gut verknüpfen.

l.m.p: Welche Eigenschaften und Fähigkeiten sollte man für euren Beruf mitbringen?

J: Gut in Mathe sein. Wenn es heißt „Auf einem Blech sind 15 Laugenbrezeln und 300 Stück sind bestellt“, muss man Dreisatz und Kopfrechnen beherrschen.

P: Für Langschläfer ist der Job nichts. Leistungsbereitschaft, Teamfähigkeit und Mitdenken sind wichtig.

N: Um Qualität zu produzieren, muss man mit Leidenschaft und Liebe fürs Detail dabei sein. Krumme und schiefe Brote sind nichts für mich!

l.m.p: Habt ihr schon Pläne für die Zukunft?

P: Nach der Ausbildung gehe ich ein halbes Jahr ins Ausland. Dann möchte ich noch ein paar Jahre Berufserfahrung sammeln, meinen Meister machen und vielleicht noch studieren. Ein Leben lang Bäckerin zu sein, ist mir körperlich zu hart. Ich möchte später den Betrieb meiner Eltern übernehmen.

J: Ich werde als Geselle übernommen. Möchte aber nicht zu lange bleiben, da ich noch in mehreren Betrieben Erfahrungen sammeln will. Später werde ich noch den Konditormeister machen.

N: Ich möchte auch in anderen Backstuben mitarbeiten und andere Arbeitsabläufe kennenlernen, damit ich nicht „betriebsblind“ werde. Danach werde ich auch den Meister machen und mich wirtschaftlich fortbilden, damit ich mich ab einem gewissen Alter ins Büro zurückziehen kann.

l.m.p: Vielen Dank für das Interview und viel Glück bei eurer Abschlussprüfung!

Links:

- ↳ www.back-dir-deine-zukunft.de
- ↳ www.berooobi.de → Berufe finden
- ↳ www.planet-beruf.de/Baecker-in.2096.0.html?&type=16
- ↳ www.willkommenbeidenprofis.de

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: kleine und mittlere handwerkliche Bäckereien oder industrielle Großbäckereien

Aufgaben: Herstellung von Brot, Brötchen, anderen Backwaren, Torten, Süßspeisen, Partygebäck und kleineren Gerichten; Berechnen, Abwiegen und Messen der Zutaten und Zusammenmischung nach Rezept; Überwachung der Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und Beschickung der Öfen; Glasieren oder Garnieren der Waren; Reinigen der Geräte und Backstube, Beratung von Kunden

Voraussetzungen: Verantwortungsbewusstsein und Sorgfalt; Teamfähigkeit; Kenntnisse in Mathematik; körperliche Fitness; Bereitschaft früh aufzustehen; keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Betrieb und an der Berufsschule

Karriere: Fortbildungen; Bäckermeister/in; Selbstständigkeit; Techniker/in Lebensmitteltechnik oder Betriebswirtschaft; Studium z.B. der Oecotrophologie

Leckereien gekonnt verkaufen

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Viele frische Backwaren, köstliche Süßigkeiten und leckere Fleisch- und Wurstwaren liegen einladend dekoriert in der Auslage bereit. Da fällt die Auswahl schwer. An diesem Punkt kommen die Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk ins Spiel. Ayse (21), Franziska (20) und Christina (25) sind im zweiten Ausbildungsjahr und berichten uns über ihren Beruf.

lebens.mittel.punkt: Wo macht ihr genau eure Ausbildung?

Ayse: Ich mache die Ausbildung zur Konditorei-Fachverkäuferin in einem Café.

Franziska: In einer Metzgerei lerne ich Fleischerei-Fachverkäuferin.

Christina: Ich werde Bäckerei-Fachverkäuferin, natürlich in einer Bäckerei.

l.m.p.: Wie seid ihr zu der Ausbildung gekommen?

F: Ich las auf einem Schild an der Metzgerei, dass Auszubildende gesucht werden und habe direkt eine Bewerbung losgeschickt. Nach einem Praktikum konnte ich dann die Ausbildung beginnen. Früher habe ich mir nie vorgestellt, hinter der Theke zu arbeiten. Aber seit ich die Ausbildung mache, bin ich sehr zufrieden damit.

C: Ich wollte schon direkt nach der Schule in meinem Ausbildungsbetrieb anfangen. Doch das ging nicht, da ich ein Kind bekommen habe. Nach der dritten Bewerbung in der Bäckerei wurde ich endlich genommen, weil ich so hartnäckig war.

A: Ich habe davor Kinderpflegerin gelernt, um den Realschulabschluss nachzuholen. Danach war ich ein halbes Jahr arbeitslos und habe mich beworben. Durch eine Bekannte erfuhr ich von der Ausbildungsstelle im Café.

l.m.p.: Wie sieht ein ganz normaler Arbeitstag bei euch aus?

A: Ich fange morgens um sieben Uhr an. Zuerst wechsele ich die Angebotsschilder aus und räume die Brötchen- und Kuchen-theke ein. Außerdem bereite ich kleine Speisen wie Suppen oder Salate zu, fülle die Kühlschränke auf und schreibe den Bestellzettel. Meistens arbeite ich bis 14 Uhr. Es gibt jeden Tag etwas Neues zu lernen.

F: Ich habe Schichtarbeit. Während der Frühschicht räume ich die Theke ein, schneide die Produkte frisch auf und halte alles sauber. In der Spätschicht müssen die Theken bis zur letzten Minute voll sein und gut aussehen. Zum Schluss räume ich sie aus und bringe die Waren ins Kühlhaus. Die Ausbildung macht mir sehr viel Spaß, besonders der Kontakt mit den Kunden beim Verkaufen.

C: Die Frühschicht fängt um halb sieben an und geht bis 14 Uhr. Ich räume zuerst die Theken ein und verseehe alles mit Preisen. Im Laufe des Morgens verkaufe ich, fülle immer alles auf und Sorge für Sauberkeit.

l.m.p.: Wie oft nascht ihr von den Leckereien vor eurer Nase?

A: Ich probiere alle Theken von links nach rechts durch. Wenn ich gefragt werde, wie etwas schmeckt, kann ich ja schlecht sagen „lecker“, ich muss den Geschmack genau beschreiben können.



© agrikom GmbH

Drei, die gerne im Lebensmittelhandwerk arbeiten: Ayse, Franziska und Christina.

l.m.p.: Wie oft habt ihr Unterricht in der Berufsschule?

F: Das wechselt von Woche zu Woche. Einmal einen Tag und darauf die Woche zwei Tage.

l.m.p.: Welche Fächer mögt ihr besonders?

F: Betriebswirtschaft finde ich gut. Hier lernen wir Sachen, die man im Alltag nicht so genau mitbekommt.

C: Vor allem Beratung und Verkauf finde ich wichtig. Ich lege großen Wert darauf, Kunden gut zu beraten.

A: Sport, denn die Bewegung tut einfach gut. Wir lernen, wie man sich richtig bückt oder Körbe trägt. Das hilft mir beim Arbeiten sehr.

l.m.p.: Was muss man für Eigenschaften haben, um gut in eurem Beruf zu sein?

A: Sehr freundlich, gesprächig und kontaktfreudig – da man oft mit fremden Leuten zu tun hat.

F: Schlechte Laune muss man für sich behalten können.

C: Außerdem muss man belastbar sein.

l.m.p.: Wisst ihr schon, wie es bei euch nach der Ausbildung weitergeht?

A: Ich habe schon ein Angebot von meinem Chef bekommen, übernommen zu werden, wenn ich mich weiter bemühe.

F: Mein Chef würde mich gerne behalten. Es ist aber nicht sicher, ob das klappt. Wenn ich im dritten Lehrjahr bin, bewerbe ich mich auch in anderen Betrieben.

C: Mir wurde schon gesagt, dass ich gerne in der Bäckerei bleiben kann.

l.m.p.: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben – vielen Dank!

Links:

- ↳ www.willkommenbeidenprofis.de
- ↳ www.planet-beruf.de → Berufe finden → Berufe von A-Z → Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk
- ↳ www.back-dir-deine-zukunft.de

Fakten zum Beruf:

Besonderheit: Die Ausbildung wird in unterschiedlichen Schwerpunkten angeboten.

Arbeitsorte: Bäckerei, Fleischerei oder Konditorei (je nach Schwerpunkt), Einzelhandelsgeschäft, Catering-Unternehmen oder Hotels

Aufgaben: Verkauf von Lebensmitteln, Bedienung und Beratung von Kunden, Zubereitung kleiner Speisen, Präsentation und Verpackung der Waren, Dekoration der Auslagen, Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum

Voraussetzungen: freundlich-gewinnendes Wesen, Kunden- und Serviceorientierung, Kenntnisse in Mathematik, gute mündliche Ausdrucksfähigkeit, sichere Rechtschreibung und leserliche Handschrift; rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben, in der Praxis stellen die Betriebe überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein

Ausbildungsdauer: 3 Jahre im Betrieb und an der Berufsschule

Multitalente für den Alltag

Hauswirtschaftler/-in

Muss man auf eine Schule gehen, um Kochen, Putzen und Waschen zu lernen? Olaf (32), Natascha (22) und Jana (21) besuchen die Albrecht-Thaer-Schule, eine Fachschule für Hauswirtschaft in Celle. Im Gespräch mit den dreien wird schnell klar, dass HauswirtschaftlerIn ein moderner, anspruchsvoller und abwechslungsreicher Beruf ist.

lebens.mittel.punkt: Wie seid ihr zu eurer Ausbildung gekommen und was habt ihr davor gemacht?

Natascha: Schon an der allgemeinbildenden Schule hatte ich Hauswirtschaftsunterricht. Dort hat mich die Lehrerin auf den Beruf aufmerksam gemacht.

Jana: Nach dem Realschulabschluss wollte ich viele unterschiedliche Sachen lernen, wusste aber nicht, wie ich das alles in einem Beruf unterbringen sollte. Meine Mutter meinte dann, ich sollte es doch mal mit Hauswirtschaft probieren.

Olaf: Ich habe davor Kinderpfleger gelernt. Da ich den Beruf als Hauswirtschaftler sehr vielseitig und interessant finde, schule ich jetzt um.

l.m.p.: Was sollte man für diesen Beruf mitbringen?

N: In erster Linie sollte man flexibel und kontaktfreudig sein. Als Hauswirtschaftlerin erbringt man meistens Dienstleistungen an Menschen – egal ob man mit älteren Menschen, Kindern oder Kranken zu tun hat. Dabei darf man nicht zu schüchtern sein.

J: Jeder Tag ist anders und man sammelt neue Erfahrungen. Diese Abwechslung muss man mögen. Außerdem ist die Fähigkeit, Verantwortung zu übernehmen, sehr wichtig, z.B. wenn man einen kranken Menschen pflegt.

l.m.p.: Für die meisten Jugendlichen hört sich „Hauswirtschaft“ etwas altbacken an. Gibt es Vorurteile gegenüber dem Beruf?

N: Ja klar, die gibt es. Die Klischees von Kochen und Putzen als Frauendomäne sind allerdings lange überholt und müssen abgebaut werden. Hauswirtschaft ist ein anspruchsvoller, ganz normaler Beruf wie jeder andere auch.

O: Das Vorurteil „Putze“ zu lernen, habe ich schon ein paar Mal gehört. Meist kann man es aber durch Erklärungen abbauen. Es gibt leider wenige junge Männer wie mich, die diesen Beruf erlernen.

J: Wir finden, die moderne Hauswirtschaft muss auch im Namen moderner werden. „Housekeeping Management“ ist z.B. ein Vorschlag. Eine unserer Lehrerinnen setzt sich für eine Änderung der Berufsbezeichnung ein.

l.m.p.: Was schätzt ihr an eurer Ausbildung besonders?

O: Ich finde das praktische Arbeiten sehr schön, dabei lerne ich viel besser als in der Theorie. Wir haben z.B. eine Küche und einen „Kräuthaerladen“, wo wir uns erproben können.

N: Das Meiste, was man während der Ausbildung lernt, kann man auch im alltäglichen Leben gut gebrauchen. Mein Herz schlägt besonders für die Großküche. Während der Ausbildung habe



© Albrecht-Thaer-Schule Celle

In der Ausbildung lernt man, eine Großküche zu managen.

ich auch den Bereich Wäsche für mich entdeckt. Maschine an und fertig – so leicht ist das nicht. Zum fachgerechten Waschen gehört viel mehr und dahinter steckt eine Menge spannende Theorie.

J: Ich bin ein Organisationstyp. Ich finde es gut, zu lernen, wie man z.B. feste organisiert und Mitarbeiter einteilt. Dass das mein Ding ist, habe ich während meiner Ausbildung herausgefunden.

l.m.p.: Habt ihr schon eine Idee oder einen Wunsch, wie es nach der Schule weitergehen soll?

J: Für mich ist es wichtig, nach der Schule für einige Zeit ins Ausland zu gehen. Von der Schule aus habe ich schon ein Praktikum auf einer Farm in England absolviert. Wenn ich wieder nach Deutschland komme, würde ich gerne etwas Richtung Eventmanagement machen, z.B. in einem Reisebüro extra für Landwirtschaft.

N: Ich würde gerne als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin die Bereiche Küche, Wäsche und Vermarktung in einer Heimvolksschule oder in einer Jugendherberge leiten. Dafür muss ich nun noch die aufbauende, zweijährige Fachschule absolvieren.

O: Ich würde gerne Lebensmittelkontrolleur werden, da ich selber gerne essen gehe und möchte, dass alle ein sicheres Gefühl beim Essen haben. Dazu muss ich noch einen Lebensmittelmeister machen.

l.m.p.: Wir wünschen euch viel Erfolg für euer weiteres Berufsleben. Vielen Dank!

Links:

- ➔ www.ats-celle.de
- ➔ www.dhb-netzwerk-haushalt.de/berufsbildung
- ➔ www.berooobi.de → Berufe finden

Fakten zum Beruf:

Arbeitsorte: Privathaushalte, Großhaushalte, wie z.B. Tagungsstätten, Krankenhäuser, Kureinrichtungen, Altenheime, Gastehäuser, landwirtschaftliche Betriebe

Aufgaben: von der Organisation des Haushalts, der Finanzplanung, der Gestaltung des Ambientes, der Speisenzubereitung bis zur Versorgung von Kindern und Hilfsbedürftigen

Voraussetzungen: Spaß am Planen, Organisieren und Gestalten sowie praktisches Geschick bei häuslichen Arbeiten; Interesse an Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltfragen; die Fähigkeit, Probleme zu lösen; Verantwortungsbereitschaft; Kommunikationsfähigkeit; Teamfähigkeit; Kontaktfreudigkeit

Ausbildungsdauer: in der Regel drei Jahre, Verkürzungen sind möglich

Fortbildungsmöglichkeiten: DorfhelferIn, FachhauswirtschaftlerIn, WirtschaftlerIn, Hauswirtschaftlicher BetriebsleiterIn, Technische Lehrkraft in hauswirtschaftlicher Fachrichtung, MeisterIn der Hauswirtschaft, Fachhochschulstudium Ernährung und Haushalt, Hochschulstudium Haushalts- und Ernährungswissenschaften

Säen, ernten, mahlen, backen:

Menschen und Berufe entlang der Getreidekette

Wenn's um unser Brotgetreide geht, liegt das alte Volkslied "Im Märzen der Bauer..." falsch: Denn bereits im Spätherbst legen die Landwirte mit der Aussaat von Weizen und Roggen für die Ernte des nächsten Jahres los.

Qualität ist ihr täglich' Brot

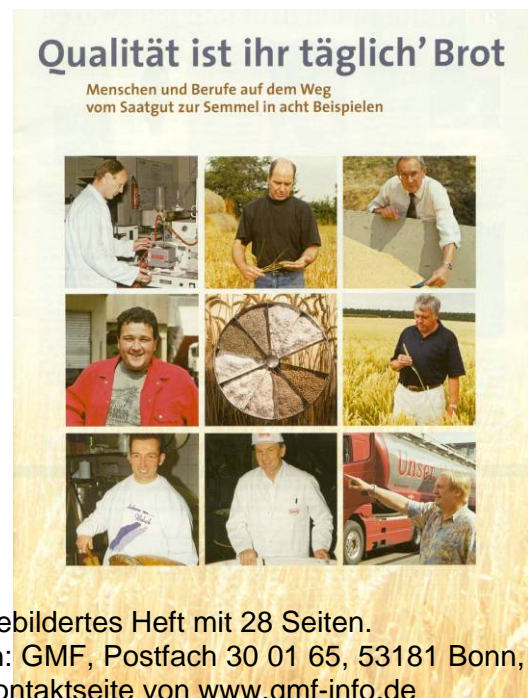
Die Vielfalt des deutschen Brotsortiments fängt schon beim Saatgut an. Über 100 Weizen- und rund 30 Roggensorten stehen dem Landwirt zur Wahl. Er entscheidet, welche Sorten am besten zu seinen Standorten passen, um optimale Qualitäten zu erzielen. Der Müller sorgt mit Ko(r)ntrollen und Reinigung für ein gleichmäßiges Qualitätsniveau, das Bäckern und Hausfrauen die Sicherheit gibt, dass ihre Rezepte gelingen. Mit einer maßgeschneiderten Vielfalt von Mehlen und Schrotten schaffen unsere Müller die Grundlage dafür, dass in Deutschland die weltweit unerreichte Vielfalt von Brot und Brötchen gebacken werden kann. Beim Bäcker hat heute der Einsatz moderner Maschinen und die Entwicklung neuartiger Zutaten und Techniken das Backen leichter gemacht und ermöglicht diese Vielfalt, die noch vor 100 Jahren nicht vorstellbar gewesen wäre.

Die Getreidekette: Eine spannende Geschichte

Unsere Kurzreportagen stellen acht Menschen und ihre Berufe vor, die zunächst auf dem Feld, danach in der Mühle und schließlich in den Backstuben "beruflich" dafür sorgen, dass aus Saatgut Semmeln werden. Und sie zeigen in den Betrieben vor Ort, was die Fachleute dort für die Qualität unseres täglichen Brotes alles tun - für viele Bundesbürger heute eine (zu?) selbstverständliche Sache.

Kennwort: Berufsmagazin

Die Langfassungen der Reportagen gibt es als farbig bebildertes Heft mit 28 Seiten. Sie können es in Einzelexemplaren kostenlos bestellen: GMF, Postfach 30 01 65, 53181 Bonn, per Fax an 0228 / 47 97 559 oder mit E-Mail über die Kontaktseite von www.gmf-info.de



Im Blickpunkt: Der Mensch im Beruf

Im Mittelpunkt der Reportage-Serie stehen die Menschen mit ihren Berufen, die tagtäglich an der Qualität arbeiten:

1. Von der Kreuzung zur neuen Sorte:

Präventive Pflanzenmedizin aus dem Zuchtgarten

Der Getreidezüchter: Josef Breun (Herzogenaurach)

2. Auf dem Weizenfeld:

Balanceakt zwischen Ökonomie und Ökologie

Der Landwirt: Theo Brauweiler (St. Augustin)

3. Vom Feld in die Mühle:

Getreidekauf mit Riecher und Rechner

Der Getreide-Einkäufer: Adolf Friedrich Wenzel (Neuss)

4. Im Mühlenlabor:

Mit dem Lehrer ins Labor - Mehl unter der Lupe

Der Mehl-„Analyst“ und Versuchsbäcker: Georg Böttcher (Braunschweig)

5. In der Mühle:

Steuermann für Mehle nach Maß

Der Müller: Christof Amend (Braunfels)

6. Von der Mühle in die Backstuben:

Mit Telefon und 40-Tonner - Mehl auf Tour(en)

Der Mehl-Expedient: Gerhard Sielaff (Köln)

7. In der Backstube I:

Brotbäcker mit Laib und Seele

Der Handwerksbäcker: Randolph Welsch (Bad Honnef)

8. In der Backstube II:

Organisationstalent für Backen im großen Stil

Der Großbäcker: Peter Lüthje (Ratingen)

Präventive Pflanzenmedizin aus dem Zuchtgarten

“Gesunde Pflanzen sind unser Ziel”, sagt Josef Breun, Getreidezüchter im fränkischen Herzogenaurach. Die Widerstandsfähigkeit gegen Pflanzenkrankheiten zu erhöhen - das ist für ihn der wichtigste Gesichtspunkt bei seiner Arbeit, der Saatzucht. Denn nur gesundes Getreide liefert gleichzeitig gute Erträge und optimale Qualität.

“Pflanzenzüchtung ist kein Geschäft für Ungeduldige”, weiß Josef Breun aus Erfahrung: In der Regel braucht es über 10 Jahre, bis eine neue Weizensorte bei den Landwirten auf die Felder kommt. Am Anfang steht der Kreuzungsplan. Den stellt der Züchter gemeinsam mit seinen agrarwissenschaftlichen Mitarbeitern jedes Jahr neu auf. Die Merkmale der Sorten und Varietäten aus dem eigenen Zuchtgarten werden genau unter die Lupe genommen. Dazu kommen Sorten, die sich auf dem Markt befinden und interessante Qualitätsmerkmale aufweisen. Aber auch auf Wildformen wird zurückgegriffen - eine besondere Spezialität seines Betriebes. Jeder Kreuzungsplan ist ein neuer Versuch, die ideale Kreuzung mit möglichst vielen gewünschten Merkmalen zu schaffen - aber diese Merkmale müssen in den vorhandenen Sorten erst einmal erkannt, beschrieben und dann kombiniert werden: “Und da hat die Natur ein gewichtiges Wort mitzusprechen, denn alle neuen Kreuzungskombinationen müssen sich über elf Generationen von Jahr zu Jahr auf dem Feld bewähren. Und nur die besten Pflanzen-Nachkommenschaften bleiben jedes Jahr übrig und werden weitergeführt.”

Der Weg zu möglichen neuen Sorten spielt sich draußen im Zuchtgarten ab, auf Miniparzellen von jeweils 0,8 qm. Im dritten Jahr entstehen so aus einem einzigen Kreuzungsplan 18.000 “Ähren-Nachkommenschaften”, wie der Züchter die Urenkel-Stämme seiner Elternkörner nennt. In der fünften Generation, d.h. im sechsten Jahr, beginnt die sog. Linienprüfung bei etwa 500 verbliebenen Kreuzungsstämmen, die auf jeweils 5 Quadratmetern an zwei verschiedenen Standorten angebaut werden. Von da an werden nicht mehr nur die Wachstumsqualitäten kontrolliert, sondern zusätzlich die Mahl- und Backeigenschaften untersucht. Auf dem Laborprogramm stehen Eiweißgehalt und -qualität, Kornhärte und enzymatische Aktivität (Fallzahl). Diejenigen 200 neuen Stämme, die danach noch zukunftssträftig erscheinen, werden ergänzend einem Backversuch unterzogen. Während der mehrjährigen Prüfungen achtet der Züchter ebenfalls genau darauf, wie gut die Krankheitsresistenzen der einzelnen Stämme sind. Dazu werden abgegrenzte Parzellen auch gezielt infiziert, beispielsweise mit Mehltau, Gelbrost oder Pilzkrankheiten. Das hilft bei der gezielten Züchtung neuer, krankheitsresistenter Getreidesorten.

Im 10. oder 11. Jahr kommt dann als Haupt-Bewährungsprobe die dreijährige Wertprüfung auf den Feldern des Bundessortenamtes. Eine Neuzüchtung wird nämlich nur dann amtlich zugelassen, wenn sie wirklich eine “selbstständige” neue Sorte darstellt. Wenn ein neuer Zuchtstamm diese strengen Maßstäbe des Amtes in Hannover erfüllt, wird er als Sorte zugelassen und ist damit sozusagen patentiert.

Balanceakt zwischen Ökonomie und Ökologie

“Zuckerrüben - Weizen - Gerste ist eigentlich die typische Fruchtfolge hier bei uns im Rheinland”, sagt Theo Brauweiler (45) aus St. Augustin in der Nähe von Bonn. 120 Hektar Ackerbaufläche bewirtschaftet der gelernte (und studierte) Landwirt mit seinem Familienbetrieb: “Auf 30 % meiner Fläche wächst Weizen, der damit die wichtigste Feldfrucht ist, und Weizenanbau heißt bei mir immer Brotgetreide.” Aufgrund seiner Standorte hat er sich für den Anbau von ertragreichen Sorten entschieden, die auf den guten rheinischen Böden gleichzeitig gute Werte bei der Backqualität bringen: “Außerdem muss ich zwischen ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten abwägen, besonders was den Gewässerschutz auf denjenigen meiner Flächen angeht, die als Wasserschutz- bzw. Wassereinzugsgebiete ausgewiesen sind.”

Die erste Entscheidung steht unmittelbar nach Ernte der Vorfrucht, bei Brauweiler meist der Zuckerrübe, an: Soll der Boden (tief) gepflügt oder (oberflächlich) gelockert und gemischt werden? In jedem Fall müssen die organischen Massen der Vorfrucht gleichmäßig verteilt und eingearbeitet werden. Danach ist die erste Bodenprobe fällig. Damit werden Mineralstoffgehalt und Säuregrad des Bodens ermittelt, und nach den Ergebnissen gezielt für den geplanten Weizenanbau aufgedüngt. Noch vor dem Wintereinbruch ist der Weizen “aufgelaufen”, d.h. die Pflanzen sind gekeimt und etwa 10 cm hoch. Dann herrscht auf dem Feld erst einmal Ruhe: Frost und Schnee unterbrechen bis Ende Januar/Anfang Februar das Pflanzenwachstum, richten bei Winterweizensorten aber keine Schäden an. Im frühen Frühjahr wird dann zur Ermittlung des Düngevoranschlags eine weitere Bodenuntersuchung durchgeführt, bei der die Menge des darin verfügbaren Stickstoffs festgestellt wird. Jetzt weiß Brauweiler genau, wie viel gelöster Stickstoff seinen Pflanzen im Boden zur Verfügung steht und wie viel im Laufe der Vegetationsperiode zugefügt werden muss.

Früher wurde bei der Unkraut- und Schädlingsbekämpfung oft nach dem Motto “Viel hilft viel” vorgegangen. “Das ist lange vorbei,” meint Brauweiler: “Heute können wir dank Infektionsrisiko-Modellen des Pflanzenschutzamtes, gezielten Warnhinweisen über Krankheitsbefall und EDV-gestützte Pflanzenschutzplanung mit immer weniger Pflanzenschutzmitteln auskommen. Entscheidend ist die Gesunderhaltung der Getreidepflanzen, nicht die Krankheits- oder Schädlingsbekämpfung, wenn es eigentlich schon zu spät ist.”

Ab Mitte Juni liegt das weitere Schicksal des Weizens ganz in den Händen der Natur. Der richtige Mix aus Niederschlägen und Sonnenschein entscheidet darüber, wie letztendlich die Qualität ausfällt. Auch der Erntezeitpunkt wird von der Natur bestimmt, bei Weizen liegt er meist zwischen Mitte Juli und Mitte August. “Da ist dann Fingerspitzengefühl gefragt”, weiß Brauweiler aus 20 Jahren Erfahrung: “Man muss den richtigen Zeitpunkt abpassen, wo Eiweißqualität und Feuchtigkeitsgehalt des Korns auf dem Feld optimal sind für Qualitätsgetreide. Leider spielt die Witterung da nicht jedes Jahr mit, aber mit diesem Risiko müssen wir leben.”

Getreidekauf mit Riecher und Rechner

“Einen gewissen Riecher für den Markt muss man schon haben”, sagt Adolf Friedrich Wenzel, Leiter des Getreideeinkaufs bei einer großen deutschen Mühle. Seinem unscheinbar wirkenden Büro sieht man nicht an, dass von hier aus per Telefon und Rechner Brotgetreidemengen im Werte von Millionen Mark bzw. Euro bewegt werden. “Das Vorausschauende ist am wichtigsten in diesem Beruf, damit die richtige Qualität zum richtigen Zeitpunkt in der Mühle ist - und natürlich zu einem günstigen Preis”, fasst Wenzel zusammen: “Die spezifische Qualität bestimmt letztlich der backende Kunde. Dessen Vorstellungen von seinen Gebäcken bestimmen die Qualitätsparameter für unsere Produktion. Und ich beschaffe dafür die richtigen Rohstoffe am Markt.”

Üblicherweise schließt er seine Kontrakte 3-6 Monate im Voraus ab, das Getreide wird also zum Teil schon gekauft, wenn die Pflänzchen gerade mal sprießen. Da spielen Menschenkenntnis und Erfahrung bei der Einschätzung der Lieferanten eine wichtige Rolle. Zumal Wenzel - wie im Getreidehandel allgemein übliche Tradition - sozusagen per “telefonischem Handschlag” kauft. Nach internationalen Kontraktregeln werden dann Preis, Qualität und Liefertermin dokumentiert. Natürlich kommt das Getreide nicht “unbesehen” in die Mühlensilos, ganz im Gegenteil. Die Eingangskontrolle stellt sicher, dass die angelieferte Qualität auch der bestellten entspricht. Mit einem Probenstecher werden Muster entnommen, die das Labor binnen 10 Minuten auf die wichtigsten Parameter prüft: Geruch und Farbe, Reinheit und Feuchtigkeit, Mahl- und Backeigenschaften. Wenn das Ergebnis dem Kaufkontrakt entspricht, gibt’s grünes Licht fürs Ausladen. Sonst muss Wenzel die Ware zurückschicken oder mit dem Verkäufer nach verhandeln, was aber nur selten vorkommt.

Zentrale Bedeutung im täglichen Geschäft hat für Wenzel die interne Kommunikation im Haus: “Der Rückbezug zum Einkauf kommt von allen Ebenen im Betrieb, und umgekehrt müssen alle andern wissen, was ich am Markt kaufen kann. Vom Verkauf kommen Informationen über die Ansprüche unserer Kunden. Labor und Versuchsbäckerei definieren daraus die Parameter und die Beschreibung für das herzustellende Mehl. Der Obermüller ist für Sortenmischungen und Ausbeuten verantwortlich. So ergibt sich ein täglich neues Bild und die Herausforderung, das passende Getreide dafür am Markt zu finden und einzukaufen. Das ist schließlich als Voraussetzung für hervorragende Qualität des deutschen Brotes eine Aufgabe, die von den Mühlen geleistet werden muss.

“Ich denke 24 Stunden täglich an Getreide”, sagt Adolf Friedrich Wenzel mit einem Augenzwinkern. Seit 30 Jahren macht der gelernte Großhandelskaufmann inzwischen diesen verantwortungsvollen Job. Die Anforderungen für seinen Beruf bringt der 59-jährige auf einen kurzen Nenner: “Man braucht Fachwissen und Menschenkenntnis, muss kommunikativ und stressbelastbar sein. Dann macht dieser vielseitige Beruf mit täglich neuen Herausforderungen viel Spaß.”

Mit dem Lehrer im Labor: Mehl unter der Lupe

“Mit verschiedenen Analysemethoden versuchen wir, den inneren Werten der Rohstoffe und Mahlerzeugnisse auf die Spur zu kommen”, charakterisiert Georg Böttcher die Aufgaben eines Mühlenlabors. Mehl-Analytik und Versuchsbäckerei sind sein “täglich’ Brot” an der Deutschen Müllerschule in Braunschweig. “Alle unsere Untersuchungsverfahren sind sozusagen Modellversuche”, sagt Böttcher, “mit denen wir uns ein Bild über die inhaltlichen Qualitäten des Getreides und der Mahlprodukte verschaffen.”

Die Haupt-Kriterien für die Qualitätsbestimmung bei Weizen sind Menge und Qualität des im Mehlkörper vorhandenen Proteins (Eiweiß). Die Gesamtmenge wird mit chemischen Standardmethoden bestimmt. Ebenso wichtig ist jedoch die Bestimmung der Eiweißqualität, denn die Menge der Kleber bildenden Proteinfractionen (“Gluten”) ist maßgeblich für die späteren Backeigenschaften: Das Klebereiweiß quillt bei der Teigbereitung auf, macht den Teig elastisch-dehnbar und gibt ihm sein stützendes Gerüst.

Rückschlüsse auf die zu erwartende Backfähigkeit eines Mehls lassen die Verkleisterungseigenschaften der Stärke zu, die wichtigste Voraussetzung für gute Krumenbildung des Brotes beim Backen. Als Schnellmethode benutzt Böttcher dazu die Fallzahl-Bestimmung. Sie misst die Aktivität der im Korn enthaltenen Alpha-Amylase; ein Enzym, das für den Stärkeabbau und die daran anschließende Gasbildung im Teig verantwortlich ist.

“Es zählt nur, was auch gut bäckt. Alle Zahlen und Messwerte geben zwar Anhaltspunkte”, weiß Böttcher aus Erfahrung, “aber nichts kann den Backversuch ersetzen. Zwei Standards haben sich in der Praxis bewährt: Der Kastenbackversuch für Weißbrot und der heute allgemein gebräuchliche Rapid-Mix-Test (RMT). Unter definierten Bedingungen wird aus Weizenmehl der Type 550 ein Probeteig geknetet und daraus Brötchen gebacken. Volumenausbeute, Bräunung und sensorische Qualität zeigen dem Müller als erfahrenem Fachmann, was von einem Probemehl unter Ernstfall-Bedingungen zu erwarten ist.

“Auch ein Mühlenlaborant steht heute oft unter Zeitdruck”, kennt Böttcher die Realität: “Um erste Qualitätshinweise für Getreideannahme oder Einkauf sozusagen im Eilverfahren zu bekommen, steht uns heute zum Glück mit der NIR-Spektroskopie ein Hightech-Gerät zu Verfügung. Es analysiert und errechnet Näherungswerte für bestimmte Parameter der Mahl- oder Backeigenschaften.”

Ein volles Untersuchungsprogramm mit Laborwerten und Versuchsbäckerei ist ziemlich zeit- und kostenaufwendig. Insofern stellen die “schnellen” Werte aus der NIR-Spektroskopie nach Böttchers Meinung zwar eine große Hilfe dar, aber: “Sie bedürfen immer wieder einer gezielten Überprüfung durch die entsprechenden Laboruntersuchungen oder Backversuche - und vor allem auch durch das, was der Müller als geschulter Fachmann an seinen Produkten sehen, fühlen, riechen und schmecken kann.”

Der Müller als Steuermann für Mehle nach Maß

Im landschaftlich reizvollen Solmsbachtal am Nordrand des Naturparks Taunus liegt ein kleiner Mühlenbetrieb mit langer Handwerkstradition: Im Balken über der Tür des Mühlenhauses ist die Jahreszahl 1859 eingemeißelt. Juniorchef Christof Amend steht in der müllerischen Familientradition und weiß auch bestens Bescheid über die moderne Technik hinter der Fassade. Denn der 24-Jährige hat nicht nur seinen Gesellenbrief als Müller seit drei Jahren in der Tasche, sondern war in seinem Jahrgang als Bundessieger sogar der Beste seines Fachs. "Der Weg vom Korn zum Mehl ist viel komplexer, als die meisten Leute denken", sagt er. Denn die Brotgetreide-Müllerei benutzt ein technisch grundsätzlich anderes Prinzip als es beispielsweise das einfache Zerkleinern in einer Kaffeemühle ist. "Es ist zu oberflächlich", erläutert der junge Müller, "wenn man sagt, dass wir lediglich die Schale vom Mehlkern trennen. Vielmehr ist die Vermahlung ein kompliziertes Verfahren: Vorsichtige, wiederholte Zerkleinerung der Getreidekörner und die Trennung der dabei entstehenden, unterschiedlich großen Teilchen."

Die Reinigung des Rohstoffs ist für den Müller ein ganz besonders wichtiger Schritt auf dem Weg des Kornes zum Mehl, denn - so Amend - "in dem Zustand, in dem das Getreide vom Feld oder aus dem Lager des Bauern bei uns ankommt, können wir es im Allgemeinen noch nicht vermahlen. Denn es enthält in wechselnder Menge mancherlei Verunreinigungen, die ausgesondert werden müssen."

Die eigentliche Vermahlung erfolgt immer schrittweise in so genannten Passagen. Jede umfasst zunächst eine Zerkleinerung im Walzenstuhl und nachfolgend die Trennung des zerkleinerten Materials nach Teilchengröße durch die Siebe im Plansichter. "Sichten ist unser mühlentechnischer Fachausdruck für das Sieben", erklärt Amend. Und ein Walzenstuhl funktioniert so: "Innen drin befindet sich ein Walzenpaar. Die eine Walze läuft im, die andere gegen den Uhrzeigersinn, und zwar beide mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Den Abstand zwischen den beiden Walzen, den Mahlspace, muss ich je nach Rohstoff und gewünschter Produktqualität variieren. Dafür braucht man Fingerspitzengefühl, ein gutes Auge und Erfahrung mit den verschiedenen Getreidesorten." Nach dem Feinheitsgrad unterscheidet Christof Amend Schrot, Grieß, Dunst und Mehl, die er je nach Körnung und Granulationsgrad in die richtigen Passagen steuert. Daneben fällt Kleie, das sind Schalenteilchen pur, als Nebenprodukt an.

Die Mehltypen-Zahlen sind nach einer DIN-Norm festgelegt und bedeuten, wie viel Milligramm Mineralstoffe in 100 Gramm Mehl drin sind. Dieser Mineralstoffgehalt (früher "Asche" genannt) wird beim Endprodukt von Amend mit einem elektronisch-optischen Gerät kontrolliert, das im Nah-Infrarot-Bereich misst.

Die Weizenmehle werden für die Bäckerkunden in der Umgebung in Säcke zu 25 oder 50 Kilo gefüllt, die Roggenerzeugnisse sowohl in Säcken als auch in größeren Mengen mit dem Silo-LKW ausgeliefert. In seinem kleinen Mühlenladen kaufen auch Hausfrauen (und -männer) ihr Mehle zum Backen, die nach Wunsch aus Fünf-Kilo-Säcken abgefüllt werden.

Vom Telefon zum 40-Tonner: Mehl auf Tour(en)

“Unser Mehl kommt”, steht auf den Silofahrzeugen der Mühle. Und Gerhard Sielaff ist der Mann, der dafür sorgt. Das Telefon ist sein wichtigstes Arbeitsmittel: 95 % aller Bestellungen von kleinen und großen Bäckern nimmt er telefonisch an. Rund 1.000 Tonnen der verschiedensten Mehltypen und -qualitäten bringt der gelernte Industriekaufmann täglich auf den Weg. Bei 50 bis 70 Bestellungen am Tag gehören ausgeklügeltes Speditionsmanagement und viel Improvisationskunst dazu, damit die geordnete Ware pünktlich in den Silos der Abnehmer landet. Der Betrieb liefert sein Sortiment in einem Umkreis von etwa 150 Kilometern. 85 % des Mehls werden lose verladen und geliefert, 13 eigene Fahrzeuge umfasst die “Mehltanker“-Flotte. Dazu kommen Speditionsunternehmer, die vor allem Handel und Genossenschaften mit Sackware beliefern und die Kleinpackungen mit Haushaltsmehl zu den Vertriebszentren des Lebensmittelhandels schaffen.

Die Aufträge, die Sielaff am Telefon annimmt, werden im Hauptrechner zu Lieferscheinen verarbeitet. Die gespeicherten Bestellmengen und Artikel können dann für die Touren der Sattelschlepper und Hängerzüge disponiert werden. 6 bis 9 getrennte Kammern hat so ein Silofahrzeug. Und die werden aus der Verladeeinheit mit ihren 250-Tonnen-Großzellen nach der Order des Lieferscheins gefüllt - der Rechner weiß Bescheid und steuert die Verladung automatisch. Extrem viel zu tun ist natürlich vor Ostern und Weihnachten, ungefähr sechs Wochen vorher geht es richtig los - und dann brummen nicht nur die Brummis. Besonders das Kleinpackungsgeschäft hat dann Hochkonjunktur, weil die Supermarktketten mit Aktionen an die Endverbraucher gehen.

Gerhard Sielaff hat in “seiner” Mühle Industriekaufmann gelernt: Nach 30-jähriger Berufserfahrung hat er mittlerweile eine Menge über Mehlqualitäten und Produktions-Hintergründe gelernt. Das ist wichtig, denn wenn das Telefon bei ihm klingelt, muss er sich gelegentlich auch schon einmal Reklamationen anhören und darauf antworten. Der laufende, aktuelle Austausch über Sachfragen innerhalb des Betriebs zwischen Einkauf, Produktion, Qualitätssicherung und Verkauf ist deshalb für Sielaff eine wichtige Sache. Bei komplizierteren Kundenfragen schaltet er den kurzen Draht zur Qualitätssicherung. Gerade beim Übergang zum Mehl aus neuer Ernte ist jedes Jahr Beratungsbedarf angesagt. Zwar bemüht sich die Produktion darum, den Wechsel fließend zu gestalten und die Qualitätsberatung gleich mitzuliefern, aber Mehl ist eben ein Naturprodukt.

Bei den Mehllieferungen läuft heute, wie in den meisten deutschen Mühlen, praktisch alles über LKW, weil die Produktvielfalt für den Einzelkunden nur so transportierbar ist.

Gerade rollt wieder ein Sattelzug in die Verladeeinheit, es zischt kurz und dann rauscht das Mehl laut Lieferschein aus den Vorrats-Silos in die Kammern des 40-Tonnens. Nach 25 Minuten steht der Truck, programmgemäß mit einer Komplettladung befüllt, auf der Waage am Betriebstor - und bei Sielaff klingelt wieder das Telefon...

Brotbäcker mit Laib und Seele

“Brotbacken ist meine Leidenschaft”, sagt Randolph Welsch. Für den 33-jährigen Bäckermeister aus Bad Honnef am Rhein ist Brotbacken mehr als sein “täglich’ Brot”. Vor sieben Jahren hat er den elterlichen Handwerksbetrieb übernommen, in dem jeden Tag 20 verschiedene Brotsorten (und vieles mehr...) frisch gebacken werden. Schon als Kind war die Backstube der Eltern seine Welt und der Berufswunsch völlig klar: Bäcker!

“Für die gute Qualität, die meine Kunden bei uns schätzen, kommt es in der Backstube auf Genauigkeit an. Das ist das Erste, was neue Mitarbeiter oder Azubis bei mir lernen”, lautet Welschs Devise. Wenn in der Früh um drei die Brotherstellung beginnt, werden zuerst einmal die Zutaten genau abgewogen. Für seine Brotspezialität “Doppelback” - absoluter Renner im Sortiment - wiegt der Chef zum Beispiel Roggenmehl der Type 1370 und Weizenmehl der Type 550 aus den Mehlsilos grammgenau in den Teigknetter ein. Der selbst geführte Flüssigsauer wird ebenso exakt über eine Pumpe aus der Sauerteiganlage dosiert, dazu kommen nur noch Hefe und Salz - und natürlich Wasser. Auch da kommt’s auf den Milliliter an sowie zusätzlich auf die Wassertemperatur, damit in der Knetmaschine die richtige Teigtemperatur eingestellt werden kann. Der Teig fürs “Doppelback” muss schonend geknetet werden. Danach ruht der Teig 20 bis 25 Minuten, bevor er von Hand aufgearbeitet wird. Dabei werden die Teiglinge geteilt, abgewogen, nochmal “gewirkt” und in Form gebracht, bevor sie weitere 45 Minuten in der so genannten Stückgare bei exakt eingestellter Temperatur im Gärschrank ruhen müssen - ganz wichtig für die Aromabildung.

Erst dann kommt das eigentliche Backen, die “Doppelbacks” müssen sehr heiß (bei 260° C) gebacken werden. Bei der Backzeit entscheidet das Gewicht: Für die Pfundbrote reichen 60 Minuten, die großen Dreipfünder bleiben 70 bis 75 Minuten im Etagen-Backofen. Bevor die “heiße Ware” verkauft werden kann, müssen die Brote noch zwei Stunden auskühlen - gerade bei Roggenmischbroten eine wichtige Ruhephase.

25 Angestellte, davon 8 in der Produktion, sorgen für das “tägliche Brot”. Qualität heißt für Welsch immer Frische, deshalb achtet er bei den Rohstoffen ebenso auf eine kurzfristige Vorratshaltung. Das Mehl wird in Silos bevorratet, die “Körner” für Mehrkorn-, Sonnenblumen- oder Sojabrot kommen aus dem Sack. Der flüssige Natur-Sauerteig wird vom Meister selbst gezüchtet: Bei Roggen- und Roggenmischbroten sorgt er traditionell für das typisch-gute Brotaroma, weshalb Welsch dazu übergegangen ist, auch bei Weizen- und Weizenmischbroten neben Hefe Sauerteiganteile für die Teigführung einzusetzen. “Das ist wesentlich wichtiger als irgendwelche Backmittel, auf die wir in unserer Produktion sowieso weitgehend verzichten können.”

Besonders viel Spaß macht Welsch der Kontakt mit Kindern - nicht nur mit seinen eigenen. Fast jede Woche kommt eine Kindergartengruppe oder Schulklasse zu Besuch in die Backstube, wo die Kinder selber kneten und backen dürfen...

Organisationstalent für Backen im großen Stil

Für Peter Lühje ist Organisieren das tägliche Brot. Der 56-jährige Produktionsleiter einer Großbäckerei in Ratingen (bei Düsseldorf) hat dafür seine eigene Philosophie: "Verantwortliche Qualitätsproduktion erfordert für mich und meine Mitarbeiter eine hohe Qualität des Handelns. Das beginnt beim Rohstoffeinkauf, führt über hygienische Aspekte von Reinigung und Wartung der Maschinen bis hin zu einer Produktqualität, die sich am Verbraucher orientiert. Qualität ist für uns alles, was die Brotkäuferinnen und -käufer als solche erleben - und nach unseren Marktforschungsergebnissen ist Frische dabei als Kriterium die absolute Nr. 1."

Backtechnik bedeutet für Lühje, technisches Feeling, hygienische Qualität und guten Geschmack im Endprodukt zu kombinieren. Auf sieben Produktionslinien wird im Mehrschichtenbetrieb gebacken. Aus den Mehlsilos, die bis zu 500 Tonnen Vorrat fassen, werden die Zutaten über automatische Waagen dosiert. Mit modernster Backtechnik erfolgt dann die Aufarbeitung der Teige: Kneten, Rundmachen und Langmachen, wobei zwischendurch ausreichende Zeiten für Teig- und Stückgare eingeplant sind. Denn lange Gär- und Backzeiten sind wichtig für die angestrebte Qualität.

Einige Zahlen verdeutlichen, was hier "Backen im großen Stil" bedeutet: So hat beispielsweise der neueste Gärschrank 16 Stockwerke - "System Hochhaus sozusagen", lacht Lühje. Seine Netzbandöfen fürs Brot haben eine Länge von 36 bis 45 Metern. Und Lühjes persönliches Lieblingsbrot, das 1688er-Steinofenbrot, kommt als 10-Kilo-Teil aus einem solchen Maxi-Ofen heraus. Die Backzeiten und -temperaturen werden auf den verschiedenen Produktionslinien differenziert gefahren. So dauert der Backprozess bei einem Vollkornbrot bis zu 2 1/2 Stunden bei mäßigen Temperaturen, die Sandwich-Laibe dagegen werden bei höherer Hitze wesentlich kürzer gebacken. Danach müssen die großen Brotlaibe natürlich erst einmal auskühlen, bevor sie geschnitten und verpackt werden können. Für diese Zwischenlagerung sind spezielle Lagerkapazitäten mit Reinraum-Atmosphäre eingerichtet. Weil sämtliche Produkte ohne Konservierungsstoffe hergestellt werden, ist der Schutz vor "ungebetenen Gästen", d.h. vor allen Dingen Schimmelsporen, ganz besonders wichtig, denn die auf den Brotpackungen versprochene Mindesthaltbarkeit soll schließlich garantiert werden.

Lühjes "Lieblingskind" ist der Sauerteig: Dieser wird selbstverständlich selbst gezogen und in einer mehrstufigen Teigsäuerung eingesetzt - bei den roggenbetonten Backwaren sowieso, zunehmend jedoch auch in überwiegend weizenhaltigen Gebäcken.

"Hohe Produktionsqualität klappt nur mit guten und engagierten Mitarbeitern, die das richtige Händchen fürs Backen haben", lautet Lühjes Devise. Mit eigenen Qualitätssicherungsverfahren hat er seinen Betrieb im Griff. Und das mit großem Erfolg: Als Lohn für ständig gute Qualität erhielten Lühje und sein Team den Bundesehrenpreis, die höchste Auszeichnung für Betriebe der backenden Zunft - in diesem Jahr zum 12. Mal und damit in Gold.