

2017 / 2018

M TEC

DAS MAGAZIN DES
FÖRDERVEREINS DER
DEUTSCHEN MÜLLERSCHULE E. V.

MISCH- FUTTER

Das Futtermittel-
zertifikat der DMSB

Seite 4

Abenteuer Brasilien

Projektarbeit in
Südamerika

Seite 24

MISCHFUTTER

Herstellung und Anlagentechnik

Editorial

Perspektiven in der Nahrungsmittelindustrie

Liebe Freunde der Deutschen Müllerschule,

welchen Beitrag leistet der Müllerberuf zur Welternährung? Natürlich gehören dazu das tägliche Brot und das morgendliche Müsli, die Versorgung mit Reis, Leguminosen und Gewürzen. Doch Müllerei geht – indirekt – über die pflanzliche Versorgung hinaus.

Ohne Mischfutter wäre der weltweite Bedarf an Fleisch nicht zu decken. Mit dem Müllereiprodukt Mischfutter werden die Tiere gefüttert, die später als saftiges Schnitzel oder saftige Putenbrust auf unserem Teller landen. Entsprechend hoch sind die Anforderungen, denn Tiere füttern heißt Menschen versorgen.

Die Deutsche Müllerschule Braunschweig sorgt seit vielen Jahren mit dem Futtermittelzertifikat dafür, dass gut ausgebildete und staatlich anerkannte Techniker für die Produktion von Mischfutter bereitstehen. Dieses Zertifikat ist in Deutschland ein rechtlich anerkanntes Zeugnis, um einen solchen Betrieb führen zu dürfen. Damit eröffnet die DMSB ihren Absolventen interessante Berufschancen, die wir Ihnen in diesem Heft vorstellen möchten.

Darüber hinaus informieren wir Sie natürlich über die Aktivitäten der DMSB und ihrer Studierenden sowie über personelle Veränderungen im Förderverein. Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre, mit der wir Ihnen Lust auf die Deutsche Müllerschule Braunschweig machen wollen – ob als Studierende oder als Mitglied im Förderverein.

Glück zu!

Alexander Schnelle

Vorsitzender des Kuratoriums des Fördervereins der Deutschen Müllerschule Braunschweig e. V.



PANORAMA

Der Müller und das Liebe Vieh	4
Vom Experten lernen	8



ZOOM

Mehr als Mehl	9
Ziel: mehr Wissen	11
Die Weissachmühle	12
Regional verbunden – das Mischfutterwerk Austing	14



ACTION

Braunschweig hat Erfindergeist im Blut	16
Gesucht: gute Mitarbeiter	18



ANTRIEB

Einfach mal reinschnuppern	20
Im Praxistest	22
Abenteuer Brasilien	23

SCHLUSS- PUNKT

Der Abschlussjahrgang 2017	26
----------------------------------	----

IN EIGENER SACHE

Personelle Veränderungen	28
Events und Termine	30

DER MÜLLER

UND DAS LIEBE

Gesund ernährte Tiere liefern sichere und wertvolle Lebensmittel. Daher hat die Herstellung von Tierfutter einen so hohen Stellenwert. Müller leisten dazu einen wichtigen Beitrag.

LER

VIEH



Wer bei Mühlen nur an Mehl und das tägliche Brot denkt, übersieht einen großen Bereich der Mühlenbranche: die Futtermittelunternehmen. Ein Blick auf die Ernteergebnisse der Bundesrepublik 2016 – veröffentlicht vom Deutschen Verband Tiernahrung – verdeutlicht das: Die Produktion von Brotgetreide lag bei 30 Millionen Tonnen, weitere 15 Millionen Tonnen entfielen auf Futtergetreide. 313 Mischfutterwerke produzieren in Deutschland – ein attraktiver Arbeitsmarkt für Mühlentechniker und -technikerinnen.

Voraussetzung: das Know-how

An der DMSB lernen die Studierenden das nötige Handwerkszeug: Kenntnisse über Verdauung und Stoffwechsel der verschiedenen Tiere sowie deren Ansprüche an das Futter sind ebenso erforderlich wie das Wissen über die Technik, die bei der Produktion von Mischfuttermitteln zum Einsatz kommt.

„Wir bilden dazu unsere Studierenden in verschiedenen Schwerpunkten aus“, erläutert Sabine Meyer, Lehrerin für Getreidekunde, Tierernährung, Futtermittelrecht und spezielle Futtermittelanalytik bei der DMSB.

Nutztiere lassen sich grundsätzlich in Wiederkäuer wie Milchkühe oder Mastbullen und in Nicht-Wiederkäuer wie Schweine oder Hühner einteilen. Für Wiederkäuer stellen Mischfutterwerke Ergänzungsfuttermittel her. Für Nicht-Wiederkäuer können auch Alleinfuttermittel produziert werden, die den kompletten Bedarf der Tiere decken. „Jede Tierkategorie hat ihre eigenen Ansprüche an das Futter. Unser Ziel ist immer die bedarfsgerechte Ernährung“, betont die Expertin. Ein Masthähnchen muss anders ernährt werden als eine Legehähne, ein Küken anders als ein erwachsenes Tier. Um passende Mischungen von Rohwaren- und Zusatzstoffen herzustellen, dienen Versorgungsempfehlungen, die sich am Bedarf der Tiere orientieren, als Grundlage. Den Mischfutterwerken steht eine große Produktpalette zur Verfügung, denn die Möglichkeiten für unterschiedliche Rezepturen sind enorm und das Angebot der Hersteller für die Landwirte ist riesig.

Tiere füttern heißt Menschen ernähren

Am Ende der Nahrungskette steht der Mensch: Wir essen das Fleisch oder die Eier und trinken die Milch. „Was wir unseren Tieren verfüttern, hat auch Einfluss auf die menschliche Ernährung. Das darf man nie vergessen“, unterstreicht Sabine Meyer. Nach dem BSE-Skandal zu Beginn des Jahrhunderts wurde daher das Futtermittelrecht reformiert. Futtermittel und Lebensmittel sind nun gemeinsam geregelt und zwar einheitlich für die ganze EU. „Tiere füttern heißt Menschen ernähren“ →

ist ein geflügelter Satz unter den Futtermittelherstellern. Die rechtlichen Grundlagen vermittelt die DMSB mit Unterstützung fachkundiger Referenten – dieser Teil ist sogar sehr umfangreich.

Sabine Meyer erklärt: „Unsere Absolventen brauchen das gleiche Wissen über Futtermittel wie ein Landwirt. Nur dann kann der Müller dem Landwirt das richtige Futter zuliefern und sich mit ihm auf Augenhöhe austauschen.“ Futtermittel werden ähnlich wie Lebensmittel mit Angaben zu Inhaltsstoffen gekennzeichnet, damit der Landwirt die Energie- und Nährstoffzufuhr kennt und die richtigen Mengen füttern kann. „Außerdem gibt es natürlich noch eine ganze Reihe von Darreichungsformen,“ zählt Sabine Meyer auf. „Neben gemahlener oder geschroteter Mischfuttermitteln gibt es zum Beispiel gepresste Pellets. Diese garantieren eine gleichbleibende Versorgung, weil das Tier so bestimmte Komponenten der Mischung nicht aussortieren kann. Außerdem erzeugen Pellets weniger Staub, sind leicht zu dosieren und haben einen geringeren Platzbedarf.“ Sie eignen sich auch besonders gut für automatisierte Fütterungssysteme.

Sicherheit ist oberstes Gebot

Nicht zuletzt stehen natürlich auch die unerwünschten Stoffe auf dem Lehrplan der DMSB. Was gehört dazu? Wie muss die Mühle reagieren, wenn zum Beispiel Pestizide auftauchen? Welche Meldepflichten bestehen? Welche Kontroll- und Alarmsysteme gibt es, um Kontaminationen zu vermeiden?

„Die Futtermittelherstellung ist ein weites Feld. Sie reicht in viele Bereiche und bei uns an der DMSB auch in viele Fächer hinein“, fasst Sabine Meyer zusammen.



Pelletiertes Mischfutter für Rinder

Und bietet jenen, die sie beherrschen, interessante berufliche Möglichkeiten: Neben den Nutztieren wollen auch Pferde, Klein- und Zootiere versorgt werden. Auch für sie gibt es Müslis, Mehle und Pellets – die allerdings keinen Einfluss auf die menschliche Ernährung haben. „Dafür haben die Hersteller es mit äußerst kritischen Besitzern zu tun.“ Markt- und Berufschancen gibt es auch in diesem Bereich zuhauf, wie unsere Beiträge über die WeisSachmühle und das Futtermittelwerk Austing auf den folgenden Seiten beweisen. **M**



Healthy nourished animals are the best source for valuable food. That's why the production of animal feed rates so high. Millers make an important contribution: At DMSB in Braunschweig they learn all about compound feed and its production. The curriculum covers biology and digestion of livestock, nutrition tables, food safety, feeding systems – all in all students get the same knowledge as farmers, so they can discuss matters at eye level.

MARTIN

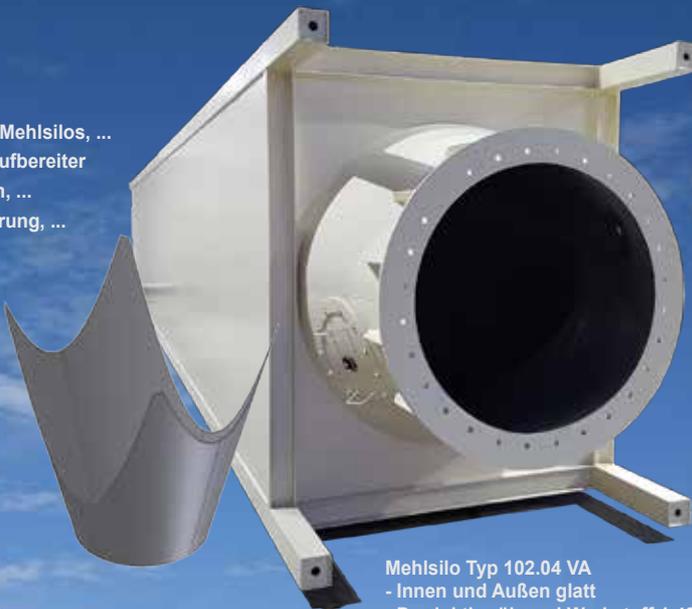
Bad Lobenstein

- SILOANLAGEN - Damm- und Glattwandsilos, ingma-Mehlsilos, ...
- MAHLANLAGEN - Hammermühle, Granulierstühle, Aufbereiter
- MISCH- UND DOSIERANLAGEN - Mischer, Schleusen, ...
- MÜHLENTÉCHNIK - Aspiration, pneumatische Förderung, ...



ingma SILOS

MARTIN GmbH • Poststraße 33 • 07356 Bad Lobenstein
 Silobau & Maschinenfabrik
 Tel.: 0049 36651 6400 • Fax: 0049 36651 64029 • info@martingmbh.net



Mehlsilo Typ 102.04 VA
 - Innen und Außen glatt
 - Produktberührend Werkstoff 1.4301
 - Trichter ohne Eckwinkel

SILO.WORLD
 www.

Technologie der Mischfutterherstellung

1. Annehmen, fördern und lagern

Rohwaren, wie zum Beispiel Getreide, kommen überwiegend lose an – und nicht nur aus Deutschland. Sojabohnen etwa werden importiert. Die gereinigte Ware wird gewogen und in Rohwarenzellen gelagert. Von allen Chargen werden Proben genommen.

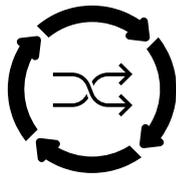
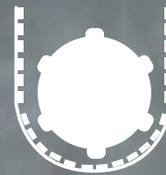


2. Dosieren und wiegen

Mischfutter wird meist diskontinuierlich in Chargen hergestellt. Die Dosierung und Verwiegung erfolgt vor der Zerkleinerung (Gemischtvermahlung) oder danach (Getrenntvermahlung).

3. Vermahlen

Eine Hammermühle sorgt für den optimalen Zerkleinerungsgrad des jeweiligen Mischfutters. Für sehr feine Futtermehle kommen auch Walzenstühle wie bei der Mehlproduktion zum Einsatz

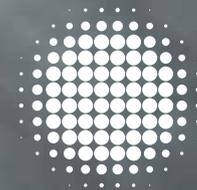


4. Mischen

Der Haupt- oder Chargenmischer sorgt für die homogene Durchmischung der verschiedenen gemahlene Rohwaren. Mehlartiges Futter ist danach fertig.

5. Konditionieren, pressen, extrudieren/expandieren und kühlen

Etwa 80 Prozent des Mischfutters wird in gepresster Form als Pellets verkauft. Dazu wird es mit Dampf und Presshilfsstoffen angefeuchtet und durch Pelletpressen gedrückt. Im Anschluss werden die Pellets abgekühlt und entfeuchtet. Expander und Extruder können in dieser Prozessstufe ebenfalls zum Einsatz kommen (mehr zu diesem Thema auf den Seiten 12 und 13)



6. Lagern und ausliefern

Mischfutter wird meist lose in Lkws transportiert, kleinere Chargen können auch in Kleincontainern oder Papiertüten konfektioniert werden. Auch hier werden Rückstellmuster der Fertigware behalten, damit jederzeit Qualitätskontrollen möglich sind.

Vom Experten Lernen



Stefan Lungwitz ist seit 2014 als Gastdozent für Anlagenplanung für Futtermitteltechnologie bei der DMSB tätig. Übernommen hat er diese Tätigkeit von Hans-Walter Lucht, der auf dem Gebiet der Futtermitteltechnik als Koryphäe galt.

Er arbeitet als Projektleiter bei der Amandus Kahl Group in der Anlagenplanung und Auftragsbearbeitung. Sein Aufgabenfeld ist vielseitig und umfasst im Wesentlichen die Detailplanung von Produktionsanlagen und die Koordination aller internen und externen Schnittstellen im Rahmen des Projektmanagements. Das beinhaltet auch Projektbesprechungen vor Ort oder die Inbetriebnahme selbst geplanter Anlagen sowie Kundenberatung und -schulungen.

Herr Lungwitz, was umfasst Ihr Aufgabengebiet bei der DMSB?

Mein Fachbereich ist die Anlagenplanung für Futtermitteltechnologie. In diesem werden fachspezifische Grundlagen vermittelt wie zum Beispiel TA-Luft, Explosionsschutz, Brandschutz und die Hygiene im Anlagenbau. Weiterhin gehen wir auf die anwendungsspezifischen Besonderheiten der Anlagen zur Produktion von Geflügel-, Rinder-, Schweine-, Fisch- oder Haustierfutter ein. Das theoretisch erlernte Wissen wird in einer semesterübergreifenden Planungsaufgabe einer Mischfutterfabrik dann praktisch angewendet.

Was ist dabei die besondere Herausforderung?

Meine persönliche Herausforderung ist ein Fach zu unterrichten, welches meine tägliche Arbeit widerspiegelt. Ich muss dabei wesentliche Informationen bündeln und in den Unterricht einbauen. Und ich versuche den Studierenden zu vermitteln, wie spannend und abwechslungsreich die Anlagenplanung in der Praxis ist. Wer dabei nämlich an einen monotonen Bürojob denkt, liegt völlig falsch.

Wieviel Praxis steckt in Ihrem Unterricht und wie kommt das bei den Studierenden an?

Ich versuche bei allen Themengebieten einen engen Praxisbezug herzustellen. Hierfür werden Problemstellungen und Lösungen aus meiner beruflichen Er-

fahrung im Anlagenbau regelmäßig angeführt. Dabei versuche ich, die Studierenden so gut wie möglich einzubeziehen und profitiere bei der Vermittlung oft von deren eigenen beruflichen Vorerfahrungen.

Wie bewerten Sie die Berufschancen im Bereich Anlagenbau für fertige Mühlentechniker?

Ich bewerte die Berufschancen als sehr gut, gerade in den Fachbereichen Anlagenplanung und Anwendungstechnik, aber auch der Angebotsplanung, im technischen Einkauf und dem Verkauf. Hier finden die in der Fortbildung vermittelten Inhalte ihre Anwendung. Und im Anlagenbau gibt es eine Vielzahl von Anwendungsgebieten abseits der klassischen Müllerei, bei denen die gute Verbindung zwischen Theorie und Praxis unserer Absolventen von den Unternehmen geschätzt wird. 



DOCH, DAS GEHT!

Rohrsysteme sind so individuell wie ein Kunstwerk. Und genauso maßgeschneidert ist auch unser Service. Individuelle Beratung ist für uns selbstverständlich. Für die Realisierung gibt es unser unerschöpfliches Sortiment an Standard- und Sonderteilen. Beeindruckend, was damit alles geht.



www.jacob-rohre.de

Mehr als Mehl

Endprodukt Mehl? Ja, aber nicht nur. Die Mühlenbranche kennt darüber hinaus eine ganze Reihe anderer Erzeugnisse und bedient sich zu ihrer Herstellung entsprechender Verfahren wie zum Beispiel der Extrusion. MTEC sprach mit DMSB-Dozent Thorsten Lucht.

Herr Lucht, für welche Produkte ist die Extrudiertechnik besonders geeignet?

In der Müllerei werden primär sogenannte biogene Polymere verarbeitet. Das sind Mehle und Grieße aus nachwachsenden Rohstoffen, die sich verkleistern oder zu einer Textur verarbeiten lassen. Hier wird eine Unterscheidung zum wesentlich größeren Anwendungsfeld der Kunststoffextrusion getroffen.

Die Extrusion von nachwachsenden Rohstoffen hat ein ganz weites Anwendungsgebiet, welches sich von der Kaltextrusion (z. B. Teigwaren) über die Warmextrusion (z. B. Quellmehle oder Paniermehle) bis hin zur Heißextrusion (Frühstückscerealien oder Spezialfuttermittel für Haustiere oder Fische) erstreckt.



Thorsten Lucht ist seit ca. zwei Jahren Dozent für das Fach Spezialmüllerei/Schälmmüllerei an der DMSB. Hauptberuflich arbeitet er als Vertriebsingenieur bei der Firma F. H. SCHULE Mühlenbau GmbH, welche seit 125 Jahren weltweit als namhafter Maschinenbauerhersteller in dem o. g. Bereich tätig ist.

Hat diese Technologie ein hohes Innovationspotenzial?

Es werden dank ihrer Vielseitigkeit ständig neue Produkte und Anwendungen entwickelt. Im Moment gibt es gerade einen Boom im Bereich der sogenannten Fleischanaloge. Hiermit sind pflanzliche Produkte mit einem hohen Eiweißgehalt, wie zum Beispiel Soja oder Erbsen gemeint, die durch den Extrusionsprozess zu einer Textur verkocht werden können, welche im Biss Fleischprodukten ähnelt. Gerade für Vegetarier ist dies eine leckere Alternative zu konventionellen Fleischprodukten.

Was genau lernen die Studierenden an der DMSB über diese Technologie?

Der Hauptansatz ist etwas über die unterschiedlichsten →



Produktionsmöglichkeiten und Verfahren zu vermitteln. Neben der Maschinenteknik und Prozessphysik wird aber auch auf die Rohstoffe und deren Auswirkung auf die Endproduktqualität eingegangen.

Für die Extrusion werden unterschiedliche Mahlprodukte verwendet, die sich je nach Faser-, Fett-, Stärke- und Proteinbeschaffenheit teilweise stark unterscheiden. Anhand verschiedener Produktmuster kann dies dann im Unterricht direkt praktisch nachvollzogen werden.

Welche anderen Verfahren stehen außerdem auf dem Lehrplan?

Generell stehen sämtliche Verfahren auf dem Lehrplan, welche sich mit der Spezialmüllerei befassen. Hauptthema ist die Schälmmüllerei, also sämtliche Getreideprodukte wie Hafer, Dinkel, Reis, Gerste, aber auch Leguminosen wie Erbsen, Bohnen, Linsen und Gewürze wie Pfeffer. Ein weiterer Schwerpunkt bezieht sich auf die Maschinen und Verfahren zur Produktion von Frühstückscerealien. Dazu gehören die Herstellung von Flocken und Cornflakes, das Puffen von Getreide, das Mischen von Müslis und auch die Extrusion. 



Extrudieren

Ein Extruder führt verschiedene Prozesse zusammen und ist daher perfekt für die kontinuierliche Produktion geeignet: Er erhitzt mit einer Schneckenwelle oder Doppelschnecke durch Reibung die leicht angefeuchteten Zutaten und mischt sie dabei durch. Eventuell wird zusätzliche Wärme eingesetzt, um einen kontinuierlichen Kochprozess zu erreichen. Dabei werden Stärke und Proteine aufgeschlossen, was sie besser verwertbar für den Körper macht. Außerdem sterilisiert es die Waren und macht sie haltbarer.

Im Gehäuse des Extruders wird der Druck stark erhöht, bis die Masse schließlich durch eine Ringspaltdüse oder Matrize gepresst wird, die ihr eine bestimmte Form gibt. Durch den plötzlichen Druckabfall kommt es zu einer Volumenvergrößerung des Materials, gleichzeitig verdampft dabei die Feuchtigkeit. So entstehen zum Beispiel knusprige und luftige Buchstaben für Kindermüsli, Knochen für Hundefutter oder Ringe für Frühstücksmischungen. Der Phantasie sind da fast keine Grenzen gesetzt.

Durch das Aufpoppen vergrößert sich die Oberfläche, was ideal für die Weiterbehandlung ist: Vitamine, Zucker, Schokolade, Fette und viele andere Stoffe können aufgesprüht werden. Nicht zuletzt ist dieses Aufpoppen für das luftig-knusprige Ergebnis verantwortlich, das Extrudate beim Kunden als Frühstückskost und Ähnliches sehr beliebt macht.



GmbH & Co. KG

Heinrich Kammann

Müllereibürsten . Technische Bürsten . Kunststoffspritzguss



Müllereibürsten vom Müllermeister.

Wir fertigen Reiniger und Bürsten für Plansichter, Putzmaschinen und Walzenstühle aller Fabrikate, ebenso wie individuelle Sonderanfertigungen.





www.kammann-buersten.de



Karsten Eisenhardt



Ziel: mehr Wissen

Karsten Eisenhardt stammt aus einer Müllerfamilie. Ganz klassisch hat er nach der Bundeswehr daher eine Müllerlehre in einem Mischfutterwerk absolviert – und schon dort den Drang nach mehr Wissen verspürt. „Ich habe dann meine Lehrer und Ausbilder gefragt, wie ich als Geselle weiterlernen kann“, erzählt er. „Da gab es eigentlich nur eine Option: die DMSB.“

Also zog er nach Braunschweig und hat dort alle Abschlüsse mitgenommen. „Aber das war mir immer noch nicht genug. Ganz im Gegenteil, dort wurde ich erst richtig angeregt und neugierig“, berichtet Eisenhardt. „In Braunschweig wurden wir hervorragend auf die Praxis vorbereitet, aber ich wollte tiefer in die Technologie einsteigen.“ Ihm schwebten analytische Methoden, Verfahrenstechnik und der Blick über den Tellerrand in andere Branchen vor. Daher studierte er Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Lebensmitteltechnik an der Hochschule Anhalt.

Sein ganzes Studium hindurch interessierte er sich ganz besonders für die Extrusion (lesen Sie hierzu auch die Seiten 8 und 9). „Wir haben diesen Bereich an der DMSB angerissen, da Müllereiprodukte Hauptkomponenten in Rezepturen für die Herstellung von Frühstückscerealien sind.“ Über diesen Bereich schrieb er seine Masterarbeit und blieb ihm auch darüber hinaus treu, denn sein erster Arbeitgeber war der Cerealienhersteller Brügglen. „Für meine Masterarbeit habe ich in einem Forschungsinstitut bei Potsdam gearbeitet. Während dieser Zeit habe ich die Firma Brügglen kennengelernt. Als dann ein Angebot kam, dort als Produktentwickler für Extrudate anzufangen, habe ich zugesagt – das passte hervorragend.“

Doch noch war die Neugierde nicht gestillt, Karsten Eisenhardt wollte auch noch promovieren und wechselte von der Industrie in die Wissenschaft. Nach einigen Verzögerungen bei der Promotion fragte wiederum Brügglen an, ob er nicht zurückkehren wolle. „Mein ehemaliger Chef hat mir angeboten, eine technologische Abteilung



mit dem Schwerpunkt Extrusion aufzubauen. Da habe ich auf den Doktorhut verzichtet und diese Aufgabe angenommen, die ich noch heute ausführe.“ Die Extrusion hat für ihn bis heute nichts von ihrer Faszination verloren: „Extrudieren erfordert viel Erfahrung und Augenmaß. Im Umgang mit natürlichen Rohstoffen wie Getreide lässt sich das Ergebnis nicht rein rechnerisch vorherbestimmen, da ist immer auch Fingerspitzengefühl gefragt.“

Brügglen als Hersteller von Handelsmarken – weniger als zehn Prozent der Ware läuft unter dem eigenen Label – ist stark entwicklungsgetrieben. Jeder Kunde will „seine“ individuellen Müslis, Riegel, Frühstücksflocken oder Ähnliches. Innovationen und technologische Fortschritte sind sehr wichtig für den Geschäftserfolg, weil sie auch stark von den Kunden gefordert werden. Eisenhardts Abteilung – Technologie- und Verfahrensentwicklung – arbeitet daher mit Forschungsinstituten zusammen und trägt neue Technologien ins Unternehmen. So kann er auch in seiner täglichen Arbeit immer weiter Neues entdecken und lernen. **M**

DIE WEISSACHMÜHLE:

ACHT GENERATIONEN, DREI STANDBEINE – EINE MÜLLERIN

Linda Köberle ist ein echtes Mühlenkind. „Ich habe früher schon als Kind in den Ferien hier mitgeholfen. In der Mühle habe ich mich immer wohlfühlt und mich für alles interessiert“, erzählt sie. Zum Glück für den Familienbetrieb in der achten Generation: Als einzige von drei Schwestern steigt Linda in die Müllerei ein und möchte irgendwann die Weissachmühle im Allgäu übernehmen.

„Unsere Mühle wurde um 1800 erstmals erwähnt“, berichtet die Müllerin. „Heute sind wir ein hochmoderner Betrieb mit 120 Mitarbeitern. Darauf sind wir natürlich stolz, aber wir können uns trotzdem nicht auf unserem Erfolg ausruhen.“ In den letzten Jahrzehnten hat sich die Weissachmühle stark verändert. Zu der Mehlmühle kam zunächst ein Mischfutterwerk dazu, dann eine zusätzliche Spezialisierung auf Pferdefutter. Mit der Marke marstall ist das Unternehmen europaweit erfolgreich.

Um dieses dreiteilige Geschäftsmodell erfolgreich führen zu können, braucht Linda Köberle eine gute Grundlage. Sie ist dabei einen eher ungewöhnlichen Weg gegangen: Nach der Schule besuchte sie zunächst die Welfenakademie in Braunschweig, um dort Betriebswirtschaft mit dem Schwerpunkt Agribusiness im dualen System zu studieren. Mit den Praxiszeiten in einem Landhandelsunternehmen in Ratzeburg konnte sie außerdem eine Lehre abschließen, sodass sie im Anschluss an der Müllerschule nicht nur einen Abschluss als staatlich anerkannte Technikerin, sondern auch als Meisterin erlangen konnte.

„Mein Vater war schon auf der DMSB und wir sind dadurch mit Geschichten über die Braunschweiger Zeit und ‚Glück zu‘ aufgewachsen. Daher hatte ich immer großes Interesse, dorthin zu gehen. Meinen Vater freute das selbstverständlich sehr. Ich glaube, alle Absolventen träumen davon, dass ihre Kinder Müllerschüler werden und bestärken sie auch darin“, vermutet Linda Köberle. Wer so gute Erfahrungen gemacht hat, möchte diese selbstverständlich weitergeben. Die Tochter profitiert im Alltag hauptsächlich von den technischen Fächern. „Planung, Verfahrens- und Maschinentechnik – diese Dinge helfen mir in der Praxis ungemein. Gerade für das Misch- und Pferdefuttergeschäft sind natürlich auch die Fächer über Tierernährung und Mischfutterproduktion sehr hilfreich.“

Beim Ausbau der Mühle weiß sie ganz genau, wie vorgelagerte Bereiche funktionieren. Wie gehen Mühlenbauer vor? Welche Variablen gibt es bei den Planungen und Berechnungen? Wie können Produktionsprozesse optimiert werden? Mit der soliden Ausbildung der DMSB im Hintergrund kann sie neue Entwicklungen der Mühlentechnologie gut einschätzen und weiß, was für den Familienbetrieb passt.

Die Mehlmühle produziert heute Bäckermehle aus Weizen und Roggen und liefert diese regional im Allgäu aus. Nutztierfutter wird im Jahr 2011 neugebauten





Linde Köberle



Mischfutterwerk hergestellt, wobei die Weissachmühle sich hier auf die Produktion von Milchviehfutter konzentriert. Als drittes Standbein produziert das Unternehmen Pferdefutter unter dem Markennamen marstall. Dieses wird im gesamten europäischen Raum vertrieben. Die Sortenvielfalt im Pferdefuttersegment ist äußerst groß: Futtermischungen mit und ohne Getreide, für Freizeit- und Turnierpferde, Senioren und Fohlen, aber auch Ergänzungsfuttermittel lassen keine Wünsche offen. „Pferdebesitzer sind eine sehr anspruchsvolle Kundschaft. Sie wollen nur das Beste für ihr Tier.“ Als ehemalige Reiterin hat Linda Köberle dafür großes Verständnis. Sie freut sich, dass sie mit Pferdeliebhabern, Landwirten und Bäckern so unterschiedliche Kundengruppen hat. „So wird es bei

uns niemals langweilig. Die Ansprüche, die Produkte, der Vertrieb und auch die Logistik sind sehr verschieden – da gibt es immer etwas zu optimieren.“

Entsprechend vielfältig sind die Mitarbeiter: Neben Müllern beschäftigt die Familie Köberle auch Landwirtschaftstechniker, Metallbauer, Lkw-Fahrer, Lagerlogistiker und auch viele kaufmännische Berufe. „Besonders für die Müllerei ist es oft schwer, Lehrlinge zu finden“, erklärt Linda Köberle. „Das Berufsbild ist leider nicht sehr bekannt – und oft wissen die Jugendlichen nicht, wie technologisch und spezialisiert der Beruf ist.“ Außerdem wünscht sie sich mehr weibliche Bewerber. „Früher war das sicherlich kein Frauenberuf. Aber die Zeiten sind vorbei.“ Sie selbst ist das beste Beispiel dafür. 

REGIONAL VERBUNDEN –

das Misch- futterwerk Austing



Bernhard und Simon gr. Austing

Diese Region hat in vielerlei Hinsicht Schwein: Im Oldenburger Münsterland werden Schweine sowohl für den inländischen Bedarf als auch den Export gemästet. Für deren Versorgung sind die örtlichen Mischfutterwerke von entscheidender Bedeutung – unter anderem das der Familie Austing.

Damme-Oldorf liegt mitten im sogenannten Schweinegürtel: die Region zwischen Vechta und Cloppenburg, die deutschlandweit die meisten Tiere in der Schweinemast aufweist. Bereits von weitem sichtbar steht auf einer kleinen Anhöhe das Mischfutterwerk Austing – der ideale Platz für die ehemalige Windmühle, die vor mehr als 100 Jahren den Ursprung des heutigen Mischfutterwerkes legte. „1911 hat mein Großvater die Windmühle gebaut, die damals sowohl als Mehl- als auch als Futtermühle diente“, berichtet



Bernhard gr. Austing, der den Betrieb seit 1977 leitet. Früher gehörte noch eine eigene Schweinemast zum Unternehmen – doch im Laufe der Zeit hat sich der Familienbetrieb ausschließlich auf die Mischfutterproduktion konzentriert.

Nach dem zweiten Weltkrieg entstand ein modernes Mischfutterwerk, denn im Rahmen des Marshallplans konnten verbilligter Mais und Milokorn für die Schweinemast eingesetzt werden – das machte die Veredelungswirtschaft für die Region sehr interessant und legte den Grundstein für die bis heute hohe tierische Bestandsdichte. Aus der Zeit stammt auch die Zusammenarbeit mit der Landschaftlichen Bezugsgenossenschaft Damme (LBD), die noch heute den größten Auftraggeber des Mischfutterwerkes darstellt. Das Mischfutterwerk wurde seitdem permanent baulich erweitert, die historischen Gebäude wurden dadurch im Laufe der Um- und Anbauten verdrängt.

Regional aufgestellt

„Wir sind heute ein reiner Lohnhersteller ohne eigene Marke“, erläutert Bernhard gr. Austing das Geschäftsmodell. „Wir produzieren etwa 280.000 Tonnen Futter im Jahr, davon rund 90 Prozent Schweinefutter. Die verbleibenden zehn Prozent entfallen auf Rinder- bzw. Geflügelfutter. Die überwiegende Menge unserer Erzeugnisse wird im Umkreis von 30 Kilometern verfüttert.“ Dennoch ist das Sortiment sehr umfangreich: Etwa 300 verschiedene Mischungen produziert das Mischfutterwerk, da die Landwirte sehr individuelle Ansprüche haben – von der günstigen Grundbedarfsmischung bis zum Spezialfutter ist alles dabei, hinzu kommen individuelle Mischungen für einzelne Höfe. „Um dem gerecht zu werden, sind wir vor allem auf kompetentes Personal angewiesen.“

Daher bildet der Betrieb seit 2004 selbst Müller aus und schickte seine Gesellen in der Vergangenheit bereits mehr-



Luftaufnahme Austing Mischfutterwerk GmbH & Co. KG

fach zur DMSB in Braunschweig. Diesen Weg ist auch Simon gr. Austing gegangen, der jüngste Sohn, der den Betrieb gerne einmal übernehmen möchte. Nach der Müllerlehre bei der Agravis in Münster hat er die Fortbildung zum Techniker für Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik an der Deutschen Müllerschule durchlaufen. Aktuell studiert er in Göttingen im Masterstudiengang Agrarwissenschaften, um seine Kenntnisse in den Bereichen Tierernährung wie auch Betriebswirtschaft weiter vertiefen zu können. Nach seinem Studium möchte er in einem anderen Mischfutterunternehmen weitere Erfahrungen sammeln, bevor er nach Hause zurückkehrt. Der Vater ist überzeugt: „An der DMSB werden die nötigen Grundlagen für die Mischfutterproduktion vermittelt.“ Er kann sich auch gut vorstellen, dass er den nächsten Betriebsleiter unter den Absolventen sucht.

Trend zur Individualisierung

„Wir merken einen deutlichen Trend hin zu einer steigenden Zahl an Mischungen, die dann in kleineren Mengen produziert werden – diese Entwicklung ist mit einem immensen Mehraufwand für uns in den Verfahrensabläufen verbunden“, beobachtet Bernhard gr. Austing. „Hinzu kommt die Herausforderung der Just-in-Time-Produktion. Die Landwirte rufen morgens an und wollen abends das Futter bereits in ihrem Silo vorfinden. Das stellt hohe Anforderungen an das Personal und die Produktionsplanung.“ Simon sieht der Zukunft, bedingt durch erschwerte Rahmenbedingungen und wachsenden Konkurrenzdruck, gespannt entgegen, vertraut aber unter anderem auf seine Ausbildung an der DMSB: „Ich kann nur jedem empfehlen, der später den elterlichen Betrieb übernehmen, Produktionsleiter oder Ähnliches werden möchte, die DMSB zu besuchen – die zwei Jahre lohnen sich auf jeden Fall. In erster Linie natürlich fachlich bedingt durch die umfassenden Lehrinhalte, zudem ist es eine sehr schöne Zeit!“

Die zusätzliche Altersversorgung für den gesamten Ernährungs- und Agrarbereich



MPK - Ihr zuverlässiger Partner!

Die Möglichkeiten der Altersversorgung sind vielfältig. Doch noch vielfältiger und individueller sind unsere Lösungen.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Telefon 021 51 72 88-0
mpk@pensionskasse.de
www.pensionskasse.de

mpk
Müllerei-Pensionskasse VVaG

Braunschweig hat ERFINDERGEIST im Blut

Braunschweig zählt heute europaweit, nicht nur gemessen am Bruttoinlandsprodukt, zu den führenden Standorten für Forschung und Entwicklung. Dass dies auf eine lange wissenschaftliche Tradition und historischen Entdeckergeist trifft, zeigen folgende Beispiele herausragender Persönlichkeiten der Stadt Braunschweig.

Sein Konterfei sollte den meisten noch vom 10-D-Mark-Schein bekannt sein und auch die nach ihm benannte Normalverteilung oder der Integralsatz werden noch heute in der Schule gelehrt: Carl Friedrich Gauß (1777–1855) gehört zu den weltweit wichtigsten Mathematikern, Physikern und Astronomen. Viele seiner von ihm entwickelten Formeln und Lehrsätze haben bis heute Gültigkeit. Auf Anregung von Alexander von Humboldt erforschte der einstige Mathematik-Wunderknabe ebenso den Erdmagnetismus und leitete die Sternwarte in Göttingen. Bis heute wird zur wissenschaftlichen Ehrungen die Carl-Friedrich-Gauß-Medaille der Braunschweigerischen Akademie verliehen.

Als Pionier des Lastkraftwagen- und Omnibus-Baus gilt Heinrich Büssing (1843–1929). Sein theoretisches Wissen stammte dabei „nur“ aus einer Gasthörerenschaft im ehrwürdigen Collegium Carolinum. Der Besitzer von fast 250 Patenten und Gründer der Büssing AG setzte zunächst im Bereich des Baus von Eisenbahnsignalen

und Stellwerken neue Maßstäbe. Im Alter von 60 Jahren schwenkte der rastlose Unternehmer auf den Bau von Lastwagen und Omnibussen um. Bereits 1904 richtete er zur Erprobung seiner Fahrzeuge die erste, 15 Kilometer lange Kraftomnibuslinie der Welt zwischen Wendeburg und Braunschweig ein, vier weitere im Harz folgten. 1909 erweckte Büssing hierfür die „Automobil-Omnibus-Betriebs-Gesellschaft Braunschweig“ zum Leben, die 1919 zur Kraftverkehrsgesellschaft Braunschweig (KVG) wurde. Die Büssing AG ist seit



1971 Teil der MAN-Unternehmensgruppe. Die nach ihr benannte Heinrich-Büssing-Berufsschule befindet sich in Braunschweig Tür an Tür mit der DMSB.

Pioniere der Mühlentechnik

Ernst Amme (1863–1930) wurde als Müllerssohn seine Passion bereits in die Wiege gelegt. Er zählt zu den prägenden Namen in der modernen Müllereitechnik. Zusammen mit seinen ehemaligen Mit-Kommandantisten aus der Braunschweiger „Maschinenfabrik und Mühlenbauanstalt G. Luther“, Carl Giesecke und Julius

„Es ist nicht das Wissen, sondern das Lernen,
nicht das Besitzen, sondern das Erwerben, es
ist nicht das Dasein, sondern das Hinkommen,
was den großen Genuss bereitet.“

CARL FRIEDRICH GAUSS



Konegen, gründete er 1895 die Mühlenbuanstalt „Amme, Giesecke und Konegen“. Die AGK fusionierte 1925 mit vier anderen Unternehmen zur MIAG, der Maschinen und Industrie AG. Nach zwei Jahren kamen die ersten MIAG-Maschinen auf den Markt, in denen das Know-how und die Patente aller Vorgängerfirmen zusammenflossen.

Der erste Walzenstuhl war das Modell GN, aus dem AGK-Stuhl G weiterentwickelt. Im ersten MIAG-Planrichter arbeiteten der Freischwinger von Konegen, die Reiterbürste von Luther und der Einlegerahmen der Gebrüder Seck zusammen. Weitere erfolgreiche Innovationen waren die Getreidevorbereiter und der Walzenstuhl HN mit Servoregulierung. Die MIAG wurde mit diesen fortschrittlichen Maschinen die bedeutendste Mühlenbuanstalt der Welt. Nach einer turbulenten Unternehmensgeschichte wurde die MIAG 1972 von der Firma Bühler übernommen, die bis heute Hidden Champion in der Getreideverarbeitung und einigen anderen Geschäftszweigen ist. Ernst Amme bleibt durch die gleichnamige Medaille für hervorragende Leistungen auf dem Gebiet der Müllereitechnologie in Erinnerung. 



The city of Braunschweig is famous for its smart minds: Carl Friedrich Gauss is known by pupils all over the world for his standard distribution and the integral theorem. He is one of the most influential mathematics and physics ever. Others are Ernst Amme, Carl Giesecke and Julius Konegen who invented the modern roller mill and the plansifter.

AGF 
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.
DIGeFa GmbH
Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik

**Wir sorgen dafür, dass
Getreide in aller Munde bleibt**



Weitere Informationen unter www.agfdt.de und
www.digeffa.de



Gesucht: gute Mitarbeiter!

Fachkräftemangel! Für die kleineren und mittleren Betriebe in Deutschland ist das ein sehr bekanntes Problem, mit dem sie täglich zu kämpfen haben. Besonders in Süddeutschland leiden die Unternehmen darunter, dass die Suche nach gut ausgebildetem Personal immer schwieriger wird und immer länger dauert. Bleibt die Möglichkeit, sich selbst Fachkräfte heranzuziehen – vielleicht auch mit einer vertraglichen Vereinbarung, die nachhaltig wirkt.

Rückzahlungsvereinbarung

Wer an der DMSB den Abschluss zum staatlich geprüften Techniker geschafft hat, ist auf dem Arbeitsmarkt begehrt. Das schafft die rechtliche Voraussetzung dafür, dass eine sogenannte Rückzahlungsklausel greift. Denn manch ein Mühlenbetrieb sieht seine frisch gebackenen Techniker in den besser zahlenden Anlagenbau wechseln und ist darum gar nicht so erpicht darauf, dass seine Mitarbeiter nach Braunschweig gehen. Abhilfe schafft eine Übereinkunft unter dem Motto „eine Hand wäscht die andere“.

Wenn der Betrieb den Arbeitsvertrag bestehen lässt und den Angestellten für die Dauer der Fortbildung freistellt (eventuell zu einem vereinbarten geringeren Gehalt), kann er vertraglich eine Bindungsklausel festlegen. Wie lange diese Bindung dauert, hängt von der Länge der Fortbildung ab. Bei einer zweijährigen Fortbildung ist eine Bindungsdauer von drei bis fünf Jahren rechtlich denkbar. Kündigt der Angestellte während der Bindungsfrist, muss er die Kosten – im Fall der DMSB also das Gehalt, da die Fortbildung kostenlos ist – zurückzahlen. Die IHK

Dortmund schlägt für eine entsprechende Vertragsklausel folgende Formulierung vor:

Formulierungsvorschlag

„Hat die Firma unter Fortzahlung der Bezüge die vollen Lehrgangskosten übernommen, so ist der Arbeitnehmer zur Rückzahlung der Bezüge und der Lehrgangskosten verpflichtet, wenn er das Arbeitsverhältnis aus einem nicht von der Firma zu vertretenden Grund kündigt oder wenn es seitens der Firma aus einem vom Arbeitnehmer zu vertretenden Grund gekündigt wird. Für je einen Monat der Beschäftigung nach dem Ende des Lehrgangs werden ___ des gesamten Rückzahlungsbetrags erlassen.“

Der Arbeitnehmer ist auch dann zur Rückzahlung der Kosten verpflichtet, wenn er den Fortbildungskurs nach Ablauf von ___ Monaten nach seinem Beginn abbricht, ohne dass ein wichtiger Grund vorliegt. Dies gilt auch, wenn das Arbeitsverhältnis seitens der Firma aus einem vom Arbeitnehmer zu vertretenden Grund gekündigt wird.“

Für Unternehmen und Arbeitnehmer ist das eine Win-win-Situation. Der Arbeitnehmer bezieht für seine Zeit in Braunschweig weiterhin ein Gehalt und weiß, wie es später weitergeht, denn er behält seine feste Stelle. Der Unternehmer unterstützt seinen Angestellten zwar finanziell, kann aber gut kalkulieren und planen, da er die Kosten kennt und den Zeitpunkt, zu dem er über „seinen“ Techniker wieder verfügen kann. Kündigt dieser, bekommt er zumindest sein investiertes Kapital zurück.

Gute Perspektiven mit DMSB-Abschluss

Dem Arbeitnehmer steht nach der DMSB (und gegebenenfalls einer Bindungsphase) die Welt offen, denn auf dem Arbeitsmarkt sind derzeit die Kompetenzen von Meistern und Technikern besonders gefragt. Und das schlägt sich auch in den Einkommen der sogenannten Fortbildungsabsolventen nieder – das ergab eine Onlinebefragung von 1357 Unternehmen im Rahmen des IW-Personalpanels 2015 durch das Institut der deutschen Wirtschaft: Immerhin 28 Prozent der Meister und Techniker haben einen höheren Stundenlohn als ein Durchschnittsakademiker. Rund ein Viertel der Akademiker verdient sogar weniger als ein durchschnittlicher Fortbildungsabsolvent.

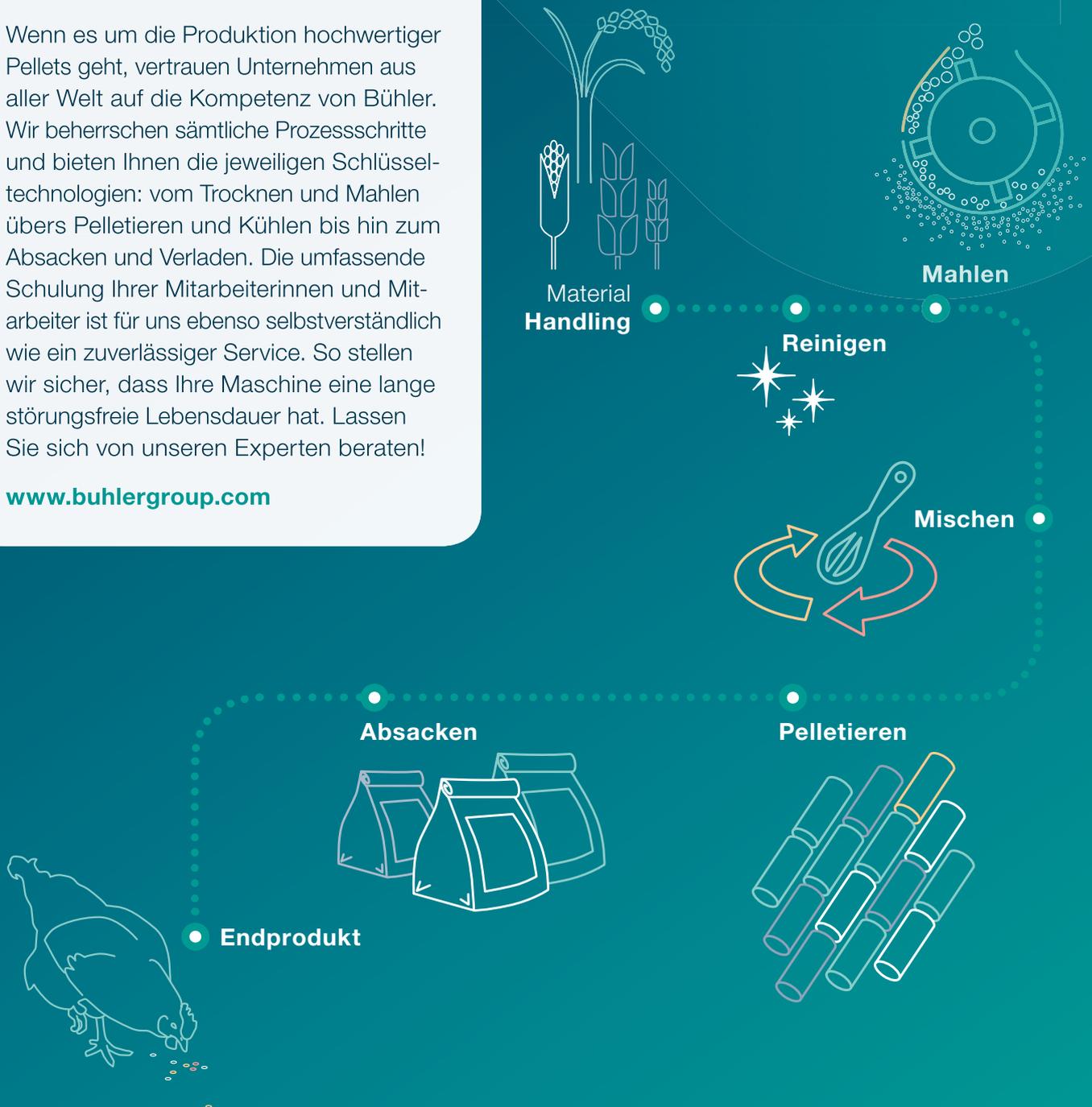
„Jeder zehnte Euro, den die Unternehmen in akademische Bildung investieren, fließt in wissenschaftliche Weiterbildung. Seit 2009 haben Unternehmen ihre Aufwendungen für das Studium der Mitarbeiter um 15 Prozent auf 330 Millionen Euro erhöht.“

AUS EINER STUDIE DES DEUTSCHEN
INSTITUTS DER WIRTSCHAFT VON 2015

Pellets, die für ihre Qualität bekannt sind.

Wenn es um die Produktion hochwertiger Pellets geht, vertrauen Unternehmen aus aller Welt auf die Kompetenz von Bühler. Wir beherrschen sämtliche Prozessschritte und bieten Ihnen die jeweiligen Schlüsseltechnologien: vom Trocknen und Mahlen übers Pelletieren und Kühlen bis hin zum Absacken und Verladen. Die umfassende Schulung Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist für uns ebenso selbstverständlich wie ein zuverlässiger Service. So stellen wir sicher, dass Ihre Maschine eine lange störungsfreie Lebensdauer hat. Lassen Sie sich von unseren Experten beraten!

www.buhlergroup.com



EINFACH MAL REINSCHNUPPERN

Die Deutsche Müllerschule Braunschweig lud zum Schnuppertag: 19 interessierte junge Menschen und viele Ehemalige kamen. Mit großem Einsatz präsentieren die Studierenden „ihre“ Müllerschule und zeigen den möglichen Neuen, wie ein Studium hier abläuft.



Traditionell besteht der Schnuppertag aus drei Teilen: Zu Beginn stellt der pädagogische Leiter Georg Böttcher die DMSB und ihre Studiengänge mit einer kurzen Präsentation vor. Dann führen Studierende die Interessierten in Kleingruppen durch das Gebäude und zeigen die unterschiedlichen Labore und Räumlichkeiten. Spätestens dann entwickeln sich rege Gespräche, denn auf dem Rundgang ergeben sich viele Anknüpfungspunkte. Zum Abschluss erzählen ehemalige Müllerschüler, was sie aus ihrem Abschluss gemacht haben – und beweisen so, wie wertvoll der Besuch der DMSB ist.

Auch im Jahr 2017 stießen die Rundgänge in Kleingruppen wieder auf reges Interesse. Dabei gehen die Studierende des zweiten Jahres mit den Interessenten von Station zu Station.

Sie zeigen die Schulumühle, das Labor, die Schulräume, die Bäckerei, den Computerraum mit der virtuellen Mühle und alle wichtigen Stellen – etwa das Schülercafé. An den Maschinen warten Studierende des ersten Jahres zur Demonstration. So zeigte etwa Nils Gausepohl an der kleinen Labormühle, wie Urgetreide, zum Beispiel Einkorn oder Emmer, gemahlen wird. Da viele Interessenten gelernte Müller sind, entstehen bei solchen Gelegenheiten sofort Fachgespräche. Die Studierenden können die Vorteile der vorhandenen Ausstattung mit ihren Erfahrungen belegen – das macht Eindruck.

Nach einem kleinen Imbiss haben vier Ehemalige das letzte eventuell noch vorhandene Eis gebrochen. Sie hielten flammende Plädoyers für ein Studium an der DMSB. Randy Urban



Das zweite Studienjahr führt traditionell durch die Räumlichkeiten und Labore.



Zur Ausstattung der DMSB gehören eine Versuchsmühle, ein Multomat und ein kleines Fördermitteltechnikum.

etwa ging nach seiner Ausbildung zunächst an eine Ölmühle und hat sich dort mit der Erzeugung von Biodiesel beschäftigt. Später ging er zu Bühler, die er bereits aus der Projektarbeit kannte. „Als Reisemüller für Reis und Gewürze konnte ich die Erfahrung aus der DMSB sehr gut umsetzen. Dort habe ich so viel breit gefächerten Input bekommen, dass ich auf alles vorbereitet war“, erzählt er dem interessierten Publikum. In acht Jahren hat er fast 80 Länder bereist, wo er auch mit Maschinenentwicklung beschäftigt war, bevor er in den Customer Service wechselte.

Dort betreut er jetzt den Verkauf für die Bereiche Bandtrockner, Extrusion, Pasta und Sortex. „Ich konnte in meinen Stationen immer sehr viel neu aufbauen, musste dazu aber auch meine Komfortzone verlassen und Neuland betreten. Dabei habe ich Herausforderungen schätzen gelernt. Die DMSB hat dafür die Grundlagen gelegt und mich auch persönlich wirklich weitergebracht.“

Jerome Hologate konnte nicht nur mit einem interessanten Werdegang aufwarten, sondern den potenziellen neuen Studierenden auch etwaige Ängste nehmen: „Ich war nie ein Eliteschüler“, bekannte der heutige Betriebsleiter. Er hat in einem kleinen Spezialfutterwerk gelernt, bevor er nach Braunschweig kam – der „schönsten Zeit meines Lebens“, wie er auf dem Schnuppertag betont. „Dort habe ich so tolle Leute kennengelernt. Gerade in ‚Glück zu‘ habe ich Freundschaften fürs Leben gefunden, auch zu Ehemaligen – das ist eine feine Sache, die auch beruflich weiterhilft.“ Nach dem Abschluss ging er kurz in seinen Lehrbetrieb zurück, bevor er im Zweijahresrhythmus



Auch die virtuelle Mühle war Teil des Rundgangs.

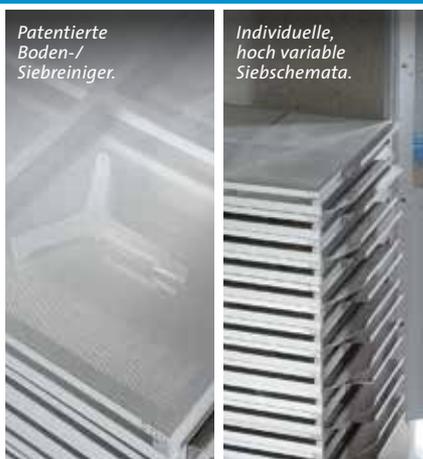
Karriere machte: als Reisemüller bei Bühler, in einem Mischfutterbetrieb für Schweine- und Rinderfutter und bei einem Pet-Food-Unternehmen. „Ich habe viel weiterentwickelt und neu gebaut, sowohl was Extruder als auch Siloanlagen angeht.“ Mit diesen Erfahrungen kehrte er schließlich in seinen Lehrbetrieb zurück – als Betriebsleiter mit Übernahmeoption.

Die Fragerunde am Ende eines vielseitigen Tages fiel kurz aus – durch das abwechslungsreiche Programm war fast alles erläutert, viele Fragen waren längst in den angeregten Gesprächen geklärt. Viele Teilnehmer werden sich anmelden, denn die Deutsche Müllerschule Braunschweig hat wieder bewiesen, dass sie viel zu bieten hat. 





*Patentierter
Boden-/
Siebreiniger.*



*Individuelle,
hoch variable
Siebschemata.*

Ideen für die Müllerei – seit 1988

Effiziente und kompakte Plansichter in Kreuzjoch- und Einkasten-Bauweise für Müllerei und Industrie.

Rüter Maschinenbau GmbH & Co. KG
 An der Kapelle 27 · 32479 Hille
 Telefon + 49 (0)5703-52029-0
 Fax + 49 (0)5703-52029-29
 info@ruetermaschinen.de
 www.ruetermaschinen.de



Made in Germany.

IM PRAXIS-TEST

Nach vier Semestern steht für die Studierenden die Abschlussarbeit in Form eines Projekts an. Innerhalb von vier Wochen bearbeiten sie in Kleingruppen von zwei bis vier Mitgliedern Aufgaben aus der Praxis, zum Beispiel von Firmen und Forschungseinrichtungen. Die Aufgabenstellungen sind umfangreich und müssen von den Studierenden selbstständig, verantwortungsbewusst und auf der Basis ihrer Erfahrung und ihres Wissensstands bearbeitet werden. Fast jedes Jahr bieten Unternehmen aus dem Ausland Aufgaben an, sodass DMSBler in der Vergangenheit zum Beispiel in Österreich, Chile oder Brasilien (lesen Sie dazu die nächsten Seiten) ihre Projektarbeit durchführen konnten. Themen können beispielsweise die Planung einer neuen Anlage

sein, Studien über neuentwickelte Mahltechniken oder analytische Vergleiche.

Über ihre Lösung verfassen die Kandidaten eine schriftliche Ausarbeitung, die im Umfang ungefähr einer Bachelorarbeit entspricht. Manch eine Gruppe hat es auch schon auf 140 Seiten gebracht, was von der DMSB aber ausdrücklich nicht erwartet wird. Ihre Bewertung erfolgt durch eine Expertenkommission. Im Anschluss werden die Projektarbeiten als Vortrag aufgearbeitet und öffentlich vor Fachpublikum präsentiert. Für die Studierenden ist das eine große Herausforderung, die sie aber für das Berufsleben schult: Dort werden ihnen Präsentationen später umso leichter fallen. 



DIE MISCHUNG MACHT'S

Heimtier- und Mischfutteranlagen von A bis Z

Komplette Anlagen, die alle Verfahrensschritte abdecken: vom Wiegen und Dosieren, Mischen, Vermahlen und Fördern bis zum Lagern von Rohstoffen und Endprodukten. Geplant, installiert und ausgeführt von unseren Experten.

Kastenmüller GmbH
82152 Martinsried
Germany
Tel. +49 89 895560-0
info@kastenmueller.com
www.kastenmueller.com

**Kastenmüller Systems
Austria GmbH**
8230 Hartberg · Stmk.
Tel. +43 3332 66488-0
office@ksaustria.at
www.ksaustria.at

KASTENMÜLLER 

Abenteuer

BRASILILIEN



Die Agrária ist eine große Genossenschaft mit rund 1.500 Mitarbeitern.



Pedro Cebulski, Maschinenbauingenieur, wurde von einer brasilianischen Mühle an die DMSB entsendet. Für sein Abschlussprojekt in Brasilien fand er schnell drei Mitstreiter, die sich die Chance auf Südamerika nicht entgehen lassen wollten. →



v. l. n. r.:
Hendrik Leerkamp, Maro Bauer,
Pedro Cebulski und Florian Schmuchler

Projektarbeiten sind integraler Bestandteil der Abschlussprüfung. Aber wo sie stattfinden, bleibt den Studierenden selbst überlassen.

Pedro Cebulski arbeitet seit acht Jahren bei der Cooperativa Agrária Agroindustrial, einer großen Genossenschaft in Entre Rios mit rund 1500 Mitarbeitern. Die Cooperativa Agrária bekommt Rohstoffe von den Landwirten und veredelt diese zu hochwertigen Endprodukten. Sie verarbeitet Mischfutter, Mais, Weizen, Malz, Soja und andere Produkte. Pedro wurde von der Agrária entsendet und brachte seinen Projektauftrag mit, sodass er in der DMSB nur noch Partner suchte, die sich auf das Abenteuer Brasilien einlassen. Seine Mitstudierenden Maro Bauer, Florian Schmuchler und Hendrik Leerkamp waren sofort dabei.

Perfekt vorbereitet

„Uns hat die Chance auf eine Auslandserfahrung gereizt“, erzählt Maro Bauer. Jedes Jahr finden ein oder zwei Projektarbeiten im Ausland statt, letztes Jahr zum Beispiel in Chile, dieses Jahr in Österreich und eben Brasilien. Daher können die Lehrer der DMSB die Auslandspunkte auch erfahren unterstützen und gute Tipps zur Planung geben. „Wichtig ist eine ausführliche Vorberei-

tung. Wir haben zum Beispiel vorab die Aufgabenverteilung ganz genau abgesprochen, sodass vor Ort jeder sofort loslegen konnte“, berichtet Florian Schmuchler.

Sprachliche Probleme hatten die Deutschen nicht, da die Agrária eine deutsche Historie hat und von Auswanderern gegründet wurde. „Viele dort sprechen immer noch sehr gut deutsch“, bestätigt Hendrik Leerkamp. „Und wir hatten natürlich den Vorteil, dass wir mit Pedro einen erstklassigen Dolmetscher hatten, der uns immer unterstützen konnte.“

Hervorragende Unterstützung vor Ort

Zusammen haben sie dann neue Lagersilos für Spezialprodukte geplant mit Annahme und Reinigung. „Es ging vor allem um Malze, Roggen und Buchweizen, die für Backwaren genutzt werden sollen“, erläutert Pedro Cebulski. Dafür stellte das Unternehmen einen Besprechungsraum als Büro zur Verfügung. „Insgesamt war die Unterstützung super“, betont Maro Bauer. „Wir bekamen Unterlagen und Zeichnungen von bestehenden Anlagen und konnten uns über alles informieren“, ergänzt Florian Schmuchler. So haben die vier angehenden Mühlentechniker in drei Wochen ihre Planungen durchgezogen – mit Unterbrechungen am Wochenende.



Für die Zeit des Projektes hatten die vier DMSBler ein eigenes Büro.

Denn da haben die vier das Land erkundet. „Wir sind mit dem Mietwagen über 3000 Kilometer gefahren und haben uns so viel wie möglich von Brasilien angesehen. Mit Pedro als Reiseführer war das natürlich ideal.“ Die Wasserfälle von Foz do Iguacu, die Strände von Rio de Janeiro und Santa Catarina standen auf dem Programm – und haben bleibenden Eindruck hinterlassen. „Wir wollen alle drei unbedingt noch einmal dorthin“, sagt Hendrik Leerkamp. Und alle nicken. Ein Teil der großen Begeisterung ist dabei auch Pedros Eltern geschuldet. Hendrik erklärt: „Wir drei haben bei Pedros Familie gewohnt und sind dort sehr herzlich aufgenommen worden. Alle haben sich um uns gekümmert, waren offen und familiär.“ Kein Wunder also, dass sich die DMSBler dort sehr wohl gefühlt haben.

Fortsetzung folgt?

Wenn Pedro Cebulski zurück in Brasilien ist, möchte er den Austausch mit der DMSB weiter fördern. „Ich würde später gerne mehr solcher Projektarbeiten anbieten und die Kooperation mit der DMSB ausbauen. Wir haben sehr von dieser Erfahrung profitiert, daher wäre es schön, wenn wir das fortsetzen könnten.“ Weitere Reiselustige finden sich in Braunschweig bestimmt dafür. 

Über Agrária

Die Agrária ist eine Agroindustrie-Genossenschaft im Distrikt von Entre Rios, im Landkreis Guarapuava (PR). Basierend auf der Landwirtschaft schuf die Agrária komplette Produktionsketten: von der landwirtschaftlichen Forschung FAPA (Agrária-Stiftung für landwirtschaftliche Forschung) bis zur Industrialisierung. Die Genossenschaftsmitglieder produzieren hauptsächlich Soja, Mais, Weizen und Gerste. Darauf bauen die Geschäftsbereiche auf: Mälzerei Agromalte, Agrária-Mehle, Agrária-Tiernahrung, Agrária-Saatgut, Agrária-Öl und -Kleie und Agrária-Mais, -Grieß und -Flocken.

„DIE Zeit VERGING WIE IM FLUG“



Bild oben:
Vierte Reihe: Florian Schmuchler, Heinz Peter Werinos, Max Wittelsbach, Hendrik Leerkamp
Dritte Reihe: Matthias Lichtenfeld, Maro Bauer, Mohammad Taher Gordanshekan, Thorben Bockelmann, Lukas Dischereit
Zweite Reihe: Sören Hilpert, Thiago Rafael Krüger, Maryam Farahmand Farahi, Pedro Ribeiro Cebulski
Erste Reihe: Artsiom Haase, Daniel Mecklenburg, Lukas Michel, Marcel-Ramon Rasche

Bild unten: Michael Kammann verabschiedet den scheidenden Vorstand der Verbindung „Glück zu“

Am 31. August 2015 begannen 17 junge Menschen ihr Studium an der DMSB und auch außerhalb davon. Schon im ersten Jahr besuchten sie gemeinsam die Müllereifachtagungen in Volkach und Halle, die Messen Agritechnika und Powtech. „Wir haben von Beginn an viele Veranstaltungen zusammen erlebt“, erinnert sich der pädagogische Leiter Georg Böttcher in seiner Begrüßungsrede bei der Verabschiedung. Am 14. Juli 2017 wurden die staatlich anerkannten Techniker und eine Technikerin in einen neuen Lebensabschnitt entlassen. Zehn Absolventen haben die Zeit an der DMSB für die zusätzliche Meisterprüfung genutzt.

Zu diesem Anlass war erstmalig die Schuldzernentin Dr. Andrea Hanke bei der Deutschen Müllerschule zu Gast. Als studierte Historikerin hat sie das Handwerk und sein Image geschichtlich aufgearbeitet. Heute, so ihre Beobachtung, sind mit den Mühlen auch die Müller aus dem Blick der Öffentlichkeit weitgehend verschwunden. Doch die Entwicklung im Hintergrund sei beeindruckend.

„Dass wir hier in Braunschweig diese weltweit einmalige Einrichtung haben – das macht mich als Schuldzernentin sehr stolz.“

Für Franz Engelke war es die letzte Rede als Vorsitzender des Fördervereins, er gab am Nachmittag diesen Posten auf. Ihm kam die Ehre zu, Patrick Kleinwort aus dem letzten Jahrgang den goldenen Ring für die beste Prüfung anzustecken. In diesem Jahr absolvierte der Klassensprecher Florian Schmuchler die beste Prüfung.

Michael Kammann, Präsident des Verbands „Glück zu“, sah in seinem Grußwort optimistisch in die Zukunft der Absolventen. „Ein Blick auf die Stellenaussagen auf dem schwarzen Brett und die Rundmails über unser Netzwerk zeigen mir, dass ihr gesucht werdet und eure Zukunft sicher ist.“ Das letzte Wort hatte Florian Schmuchler als Sprecher der Abschlussklasse: „Die Zeit verging wie im Flug. Ich wünsche mir, dass der Prozess des Lernens im Leben nicht mehr aufhört.“ 



Getreidetreidekühlung

GRANIFRIGOR™

Die natürlichste Getreidekonservierung

- Schutz vor Insekten und Mikroben
- Ohne chemische Zusätze
- Kurze Amortisationszeit
- Geringer Energiebedarf
- Witterungsunabhängig
- Keine Atmungsverluste

FRIGOR-TEC
Cooling to the point

FrigorTec GmbH • info@frigortec.de • www.frigortec.com



FÜHRUNGSWECHSEL IM KURATORIUM

Die diesjährige Sitzung des Fördervereins der Deutschen Müllerschule Braunschweig im Juli 2017 brachte einen Generationenwechsel: Nach zwölf Jahren kandidierte Franz Engelke nicht mehr für den Vorsitz des Kuratoriums. Sein Amt übernimmt Alexander Schnelle, der einstimmig gewählt wurde.

Alexander Schnelle stammt aus einer Mül-lerfamilie und ist dem Beruf eng verbun- den. Nach der Ausbildung und dem Tech- niker-Abschluss an der DMSB arbeitete er zunächst im heimischen Betrieb. Nach ei- nem attraktiven Übernahmeangebot ori- entierte er sich neu und begann bei der Firma Bühler, bei der er noch heute als Leiter für den Bereich Getreidemül- lerei in den Regionen Deutschland und Teilen Osteuropas arbeitet.

Andreas Bolte, bislang geschäftsführendes Ku- ratoriumsmitglied, schied ebenfalls aus seinem Amt aus. Hans Hofmeir verabschiedete ihn und Franz Engelke in einer kurzen Laudatio. Sein Nachfolger ist Dr. Josef Rampl, der Geschäftsführer des Bayerischen Müllerbunds. Neu eingeführt wurde das Amt des dritten stellvertretenden Vorsitzenden. Dieses bekleidet nun Bernhard gr. Austing. Auf Vorschlag von Hans Hofmeir wählte die Mitgliederversammlung Franz Engelke zum Ehrenvorsitzenden des Kuratoriums.

Im Fokus des neuen Kuratoriums steht auch weiterhin die Unterstützung und Förderung der Deutschen Müllerschule Braunschweig sowie die Neumitgliederwerbung. In den ver- gangenen Jahren wurden hier bereits Weichen gestellt, zum Beispiel durch den neuen Au- ßenauftritt der DMSB und Maßnahmen wie der MTEC. Auf der Jahresver- sammlung berichtete Ge- org Böttcher, der pädago- gische Leiter der DMSB, von den Aktivitäten der Deutschen Müllerschule im vergangenen Jahr. Für den nächsten Jahrgang konnte er einen Anstieg der Neuanmeldungen ankündigen – eine positive Entwicklung, die ebenfalls weiter gestärkt werden soll.

Weiterhin plädierten die Fördervereinsmit- glieder für eine stärkere Bekanntmachung des dualen Studiums. Die Kombination aus Lehre, Studium an der DMSB und der Welfen- akademie soll stärker in den Fokus rücken und zum Beispiel in der nächsten MTEC aus- führlich vorgestellt werden. 



FÖRDERVEREIN
DEUTSCHE MÜLLERSCHULE BRAUNSCHWEIG E.V.



New faces in the board of trustees: At the annual meeting of the booster club "Förderverein Deutsche Müllerschule Braunschweig" Alexander Schnelle from Bühler Group was elected as chairman. Dr. Josef Rampl succeeds Andreas Bolte as executive president. Bernhard gr. Austing became a new vice chairman.

Das neue Kuratorium im Überblick:

Vorstand

Alexander Schnelle (Vorsitzender des Kuratoriums)
 Stephan Lange (stellv. Vorsitzender)
 Hans Hofmeir (stellv. Vorsitzender)
 Bernhard gr. Austing (stellv. Vorsitzender)
 Dr. Josef Rampl (Geschäftsführendes Kuratoriumsmitglied)

Mitglieder des Kuratoriums

Anke Dege
 Flavio Diaz
 Jan Gausepohl
 Dr. Peter Haarbeck
 Hans-Ulrich Kammann
 Michael Kammann
 Andreas Kastenmüller
 Dr. Werner Sitzmann

Ehrenmitglieder des Kuratoriums

Walter Thönebe
 Franz Engelke



Disc-Mill DDM Modernste Mahltechnologie

- unglaublich sparsam
- bei größter Leistung bis 200 t/h
- mit griesigem Mahlergebnis

**Robuste, solide
 Maschinenkonstruktion**

SAT - Silo- und Anlagentechnik GmbH

Nordring 1 · D-49328 Melle/Buer · Telefon +49(0) 5427.9411-0 · info@sat-melle.de



EVENTS UND TERMINE

DMSB-Veranstaltungen:

Fr., 01. Dezember 2017
DMSB-Fachseminar

Fr., 13. April 2018
Schnuppertag

Fr., 08. Juni 2018
Präsentation der
Projektarbeiten

Fr., 13. Juli 2018 (voraussichtlich)
Abschlussfeier

Müllereifachtagungen:

12.–13. September 2017
Müllereifachtagung der AGF
in Detmold

26.–28. Oktober 2017
Müllereifachtagung des
bayerischen Müllerbundes
in Volkach

23.–24. März 2018
Müllereifachtagung des
mitteldeutschen Müllerbundes
in Halle

Messen:

26.–28. September 2017
Powtech in Nürnberg

12.–18. November 2017
Agritechnica in Hannover

23.–27. April 2018
Hannover Messe

Weitere Termine:

14.–21. Oktober 2017
Besuch bei der Partnerschule ENILIA-ENSMIC in Surgères, Frankreich

13.–18. Mai 2018
Besuch von der Partnerschule ENILIA-ENSMIC in Braunschweig

Projektphasen:

29. 01.–09. 02. 2018 / 12.–16. 03. 2018 / 22.–25. 05. 2018

KASTENMÜLLER JETZT AUCH ZUM KLICKEN

www.kastenmueller-shop.com



KASTENMÜLLER 

Neugierig? Schnuppern kommen!

Am 13. April 2018 öffnet die DMSB wieder ihre Türen für alle, die sich (vielleicht) zum staatlich anerkannten Techniker fortbilden lassen möchten. Von 9 bis ungefähr 12 Uhr können Interessierte vor Ort erleben, was das Studium an der DMSB beinhaltet und ausmacht. Bei einem Rundgang lernen sie die Räumlichkeiten und die Studierenden kennen. Wer möchte, kann im Anschluss auch das Haus der Verbindung „Glück zu“ besuchen und sich dort in das Studentenleben einfühlen. Der informelle Austausch vor Ort hat schon viele überzeugt, dass eine Station in Braunschweig goldrichtig auf dem Weg in die Zukunft ist. Also: Save the date!



FIT für Industrie & Handwerk

An der DMSB lernen die
Führungskräfte von morgen für
die Mühlenbranche und
den Anlagenbau.

- › Kostenlose Fortbildung zum/zur Techniker/in
- › Praxis mit und in der Industrie
- › Vermittlung von umfangreichem Fach- und Basiswissen
- › Weltweit einmalige Kombination von Verfahrenstechnik und Anlagenbau

ANZEIGEN BUCHEN

Bitte sprechen Sie uns an! Lassen Sie sich ausführlich über weitere Hintergründe zu einer möglichen Platzierung von Anzeigen informieren. Welche Formate möglich und wie hoch die jeweiligen Schaltungskosten sind, können Sie in unseren Kurzinformationen (Mediadaten) nachlesen. Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung und wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der aktuellen Ausgabe.



Ansprechpartner:
Michael Kammann
Förderverein Deutsche Müllerschule
Braunschweig e. V.
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: +49 5223-60850

IMPRESSUM

Herausgeber/

Verantwortlich für den Inhalt

Förderverein Deutsche
Müllerschule Braunschweig e. V.
Karolinenplatz 5A
80333 München

Redaktion und Layout

C & G: Strategische Kommunikation GmbH
Hoffnungsthaler Straße 1
51491 Overath
www.wir-verstehen-technik.de

Ausgabe

2017/2018

Copyright

Die Inhalte dürfen ohne Genehmigung des
Herausgebers nicht kopiert und weiter
veröffentlicht werden.

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

DMSB
Deutsche Müllerschule Braunschweig



www.dmsb-bs.de

Volltreffer!

Für Ihren Vorsprung in der Mehlanalytik



Mit dem Farinograph-TS können Sie nur gewinnen!

Bleiben Sie immer am Ball:
Verfolgen Sie Ihre Messung
von überall und jederzeit
mit Ihren mobilen Endgeräten.
Der Farinograph-TS und seine
MetaBridge Software: Ein starkes
Team für Ihre Mehlanalyse.

Neugierig geworden?
Sprechen Sie uns an!
Wir beraten Sie gerne
zum Farinograph-TS.

Brabender® GmbH & Co. KG
www.brabender.com



Farinograph®-TS
mit automatischer Wasserdosierung Aqua-Inject

Brabender®
Qualität ist messbar.