

GLÜCK ZU

Gutes pflegen und Neues bewegen



Gesamtpaket DMSB

Neben den beiden Technikerabschlüssen runden viele zusätzliche Veranstaltungen das Studium an der DMSB ab. Welche das sind zeigen wir ab Seite 6

Nachgefragt – Ehemalige berichten

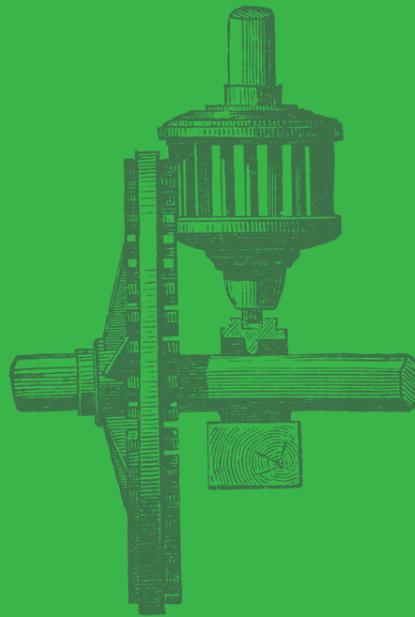
Wieder zeigen zwei spannende Lebensläufe die Vielseitigkeit der DMSB

Nachrufe

Der Verband „Glück zu“ verliert im letzten Jahr seine beiden Ehrenpräsidenten

GUTES PFLEGEN UND NEUES BEWEGEN

www.glueck-zu.de



Herbert Pertl

Liebe Leserinnen und Leser,

warum entscheiden sich junge Menschen für eine fundierte Weiterbildung an der DMSB? Die Antwort auf diese Frage ist sicher nicht einfach und vor allem nicht mit einem Satz zu beantworten. Es gibt eine Vielzahl von guten Gründen, sich für ein Studium an der DMSB zu entscheiden. Für einige sind die Angebote und Möglichkeiten der Zusatzqualifizierung ein Anreiz, entscheidender Baustein oder vielleicht sogar das letzte Puzzleteil für die Entscheidung, nach Braunschweig zu gehen.

Zur Zusatzqualifikation zählt unter anderem die Möglichkeit, die Meisterprüfung im Müllerhandwerk abzulegen, die heute im „Schwerpunkt DMSB“ näher beleuchtet wird.

Seit über 15 Jahren bin ich selbst Beisitzer im Meisterprüfungsausschuss der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade und durfte schon viele Prüflinge durch die Prüfungen begleiten und die Veränderungen aktiv miterleben und gestalten.

Zunächst einige Jahre noch mit dem damaligen Ablauf, bis dann 2014 die erste Prüfung nach der neuen Prüfungsverordnung (Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Müller-Handwerk – Müllermeisterverordnung – MüMstrV vom 11.10.2012) durchgeführt wurde – eine Herausforderung für alle Seiten: Handwerkskammer, Prüfungsausschuss und zuletzt die Prüflinge selbst.

So ist doch der Zeitaufwand für die Vorbereitung und Durchführung der Prüfung erheblich angewachsen, von einer eintägigen

Prüfung mit 5 praktischen und theoretischen Aufgabenstellungen, sog. „Stationen“, hin zu einem fiktiven Auftrag im ganzheitlichen Ansatz. Dieser Auftrag muss nach der Erarbeitung der Idee und ggf. Entwicklung eines Produktes dann kaufmännisch kalkuliert, berechnet, angeboten, geplant und schließlich hergestellt und verpackt werden. Abgerundet vom Fachgespräch, in dem das hergestellte Produkt präsentiert und der Ablauf reflektiert werden soll.

Der Ausschuss durfte in dieser Zeit einige großartige Ideen und Produkte bewerten, die durchaus Potenzial für eine Markteinführung hatten oder auch zusätzlich in einer attraktiven Verpackung präsentiert wurden. Wenn man nun zusätzlich bedenkt, dass der Müllermeister in der Handwerksordnung in der Anlage B, also den Berufen ohne Meisterzwang, aufgelistet ist, zeigt sich doch bei den guten Teilnehmerzahlen (2021 waren es 14 Prüflinge) wie groß das Interesse ist und dass die Wertigkeit des Meisterbriefes nach wie vor als hoch und wichtig angesehen wird. Eine Einschätzung, die ich nur teilen und unterstreichen kann.

In meiner Funktion als Mitglied im Prüfungsausschuss wünsche ich den zukünftigen Prüflingen viel Erfolg bei der anstehenden Prüfung 2022 und als Vizepräsident im Verband freue ich mich schon sehr auf unseren kommenden 37. Verbandstag an Pfingsten 2022.

Mit einem herzlichen Glück zu!
Herbert Pertl



6



20



38



42



48

Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Inhalt

6 SCHWERPUNKT DMSB

- 6 Ergänzende Veranstaltungen an der DMSB
- 18 Meisterkurs an der DMSB
- 20 Das duale Studium an der WelfenAkademie
- 25 Vorstellung Projektarbeiten
- 32 Preisträger des Karl-Heinz-Gerecke-Preises
- 38 Bericht Absolventenfeier
- 42 Einführungstage für die neuen Kommilitonen

46 Diverses

- 46 Nachgefragt – Ehemalige berichten
- 54 Zweitband in München
- 57 Vorstellung Präsidium

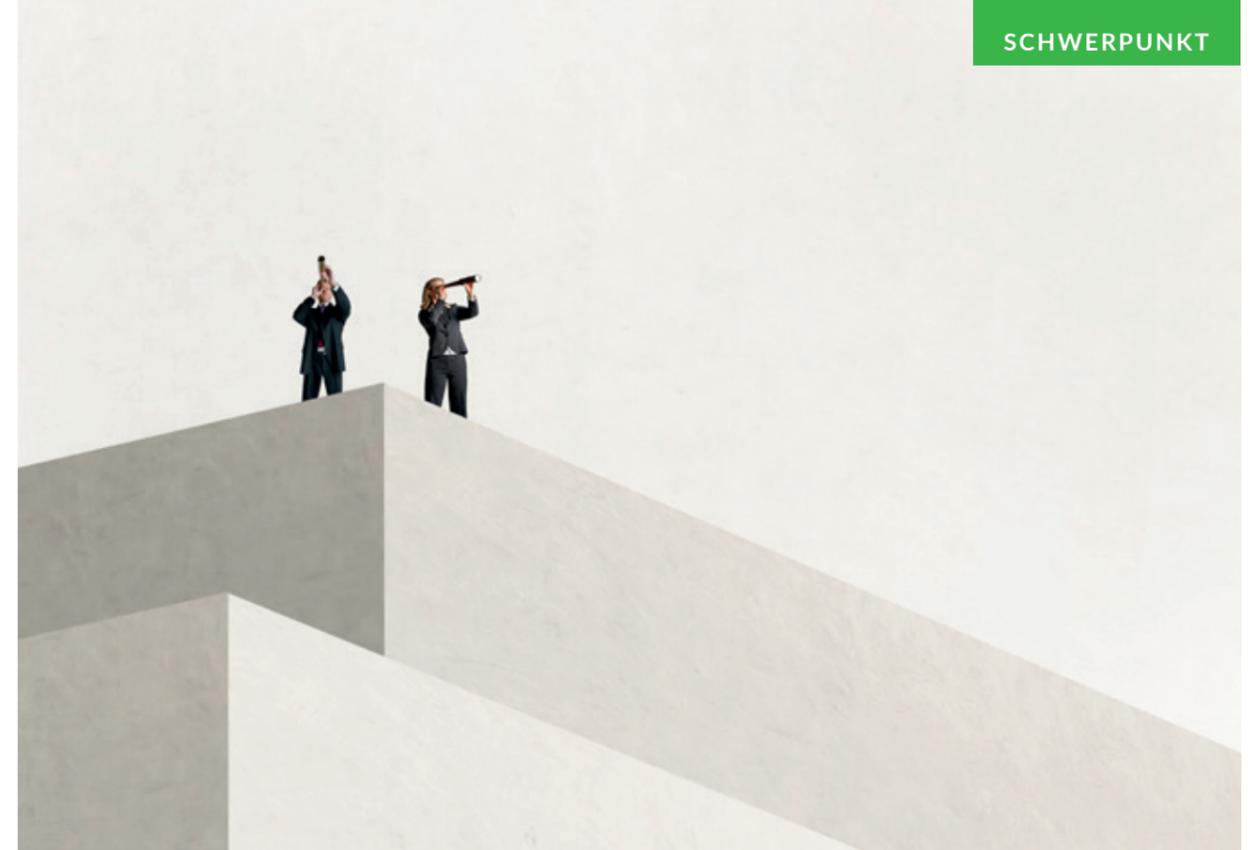
58 Berichte

- 58 Aktivitas
- 63 Studentenwohnheim
- 64 Bezirksgruppen

76 Organisatorisches

- 76 Todesfälle
- 91 Geburtstage
- 92 Geburten
- 93 Hochzeiten
- 95 Neuaufnahmen
- 97 Fundstücke
- 99 Termine
- 100 Kontakt Bezirksgruppen
- 102 Impressum & Kontaktdaten

Überblick der studienbegleitenden Veranstaltungen der DMSB



- Workshop **Schädlingsmanagement**
- Seminar **Gesunderhaltung von Getreide**
- Workshop **Krisenmanagement**
- Praxisworkshop **Getreideverarbeitung**
- Seminar **Kostenmanagement**
- Workshop **Betriebswirtschaft zum Anfassen**
- Exkursion **Getreideanbau – vom Rohstoff-erzeuger bis zur Tierernährung**
- Workshop **sensorische Beurteilung von Getreide**
- Seminar **Mykotoxine**
- Seminar **Arbeitsschutz für Führungskräfte**
- Workshop **Prävention des Explosions-schutzes (ATEX)**

- Tagung **für Müllerei Technologie und Erntegespräch bei der AGF e.V. in Detmold**
- Exkursion **Besuch der französischen Müllerschule Enilia-Ensmic – Surgères**
- Fachtagung **für Müllerei vom Bayerischen Müllerbund e.V. in Volkach**
- Workshop **Bewerbungsgespräche führen**
- Praxisworkshop **Analyse und Bewertung von Mehlen und Getreide**
- Seminar **Futtermittelrecht auf nationaler und EU-Ebene**
- Fachtagung **Mitteldeutsche Müllerei-fachtagung**
- Praxisworkshop **Ausbildung sowie Mitarbeiter- und Zielvereinbarungsgespräche**
- Besuch mit **Bäckereibetrieb**
Fachgespräch

SEFAR NYTAL®. The name you can trust.

Since 1830, Sefar is the single-source supplier to millers for all products for sieving, grading, and dust filtration as well as connector sleeves, sieve cleaners and tensioning equipment.



As your trusted supplier of precision woven fabrics, Sefar is proud to introduce our newest complimentary innovation: SEFAR NYTAL® Sieve Cleaners



Ergänzende Veranstaltungen für die Studierenden an der DMSB

Neben den beiden Technikerabschlüssen runden der mögliche Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung im Müllerhandwerk und viele weitere Veranstaltungen das „Gesamtpaket DMSB“ ab

Tex: Georg Böttcher, Gaby Lühr, Dr. Sabine Meyer, Lisa Rieke



Den Studierenden werden viele Zusatzveranstaltungen während der zwei Jahre an der DMSB geboten. Diese Seminare, Workshops, Tagungen, Messen, Reisen oder andere Veranstaltungen sind zumeist in den modularen Aufbau der Lernsituationen eingebettet. Die DMSB lädt dazu eine Vielzahl an Gastreferentinnen und Gastreferenten von unterschiedlichen Firmen, Institutionen bzw. Fachleuten aus Wirtschaft und Wissenschaft ein, die den klassischen Unterricht durch ihre Fachkenntnisse bereichern.

Die Teilnahme an den Zusatzveranstaltungen wird teilweise mit einem Zertifikat bescheinigt, welches den Studierenden im nachfolgenden Bewerbungsprozess als Absolventinnen und Absolventen der DMSB bei den Unternehmen dienlich sein kann.



können. Dazu werden Biologie und Verhalten wichtiger Vorratsschädlinge wie Nagetiere, Insekten und Spinnentiere, vorgestellt. Besonderes Augenmerk wird auf den Nachweis der Wirksamkeit einzelner Maßnahmen, die Dokumentation sowie rechtliche Rahmenbedingungen gelegt.

Schwerpunkt des Workshops sind die drei Teilgebiete des Schädlingsmanagements:

1. und 2. Semester an der DMSB Workshop zum Schädlingsmanagement

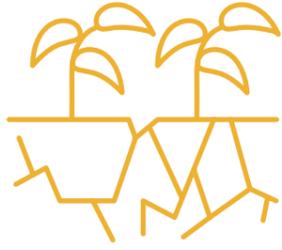
Herr Dr. Böye (BM-Seminar) referiert an zwei halben Schultagen zum Thema Vorratsschutz. Das Lernziel besteht zum einen darin, verschiedene Methoden zum Schutz von Getreide und Getreideprodukten vor den negativen Folgen eines Schädlingsbefalls kennenzulernen und zum anderen darin, im Bedarfsfall die richtige Methode auswählen zu

1. **Vorbeugung**
(Bauliche Maßnahmen und Hygiene im Außen- und Innenbereich)
2. **Überwachung**
(Monitoringverfahren für verschiedene Schädlinge)
3. **Bekämpfung**
(biologische, physikalische oder chemische Verfahren)



Seminar zur Gesunderhaltung von Getreide

Herr Kolb (FrigorTec) berichtet über die Gesunderhaltung von Getreide. Im Focus steht die Minimierung von Substanz- und Qualitätsverlusten im Getreidelager, z.B. durch Kornatmung oder den Befall mit Schadinsekten oder Schimmelpilzen. Das Hauptziel besteht darin, lagerstabiles Getreide zu erhalten. Dazu lernen die Studierenden den Einfluss ausgewählter Parameter kennen, wie z.B. Temperatur und Feuchte des Getreides, die Wasseraktivität oder Sorptionsisothermen. Mit Blick auf die Ökonomie und klimatische Gegebenheiten werden Vor- und Nachteile von Trocknung, Belüftung und Kühlung des Getreides dargestellt. Bezüglich der Kühlkonservierung steht die Arbeitsweise der Geräte im Mittelpunkt, wobei das Mollier-(hx)-Diagramm zur Anwendung kommt.



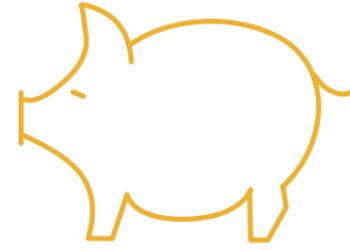
Workshop zum „Krisenmanagement“

Alle zwei Jahre bietet die AFC Risk & Crisis Consult GmbH aus Bonn an zwei Tagen im Semester einen Workshop zum Krisenmanagement in der Lebensmittelbranche an. Es wird über Risiken und Krisen in der Lebensmittelbranche berichtet: Aktuelle Herausforderungen und Krisenfallbeispiele, Reklamationsbearbeitung, Krisenkoordination, Rückrufmanagement und Umgang mit der Öffentlichkeit. Anschließend wird als fiktives Szenario ein Krisenfall in einem Mühlenbetrieb „durchgespielt“, indem ein Krisenstab aus Studierenden zusammengestellt wird und sie entsprechend der Leitung eines Mühlenunternehmens handeln müssen.



Praxisworkshop zur Reinigung von Getreide und Einstellungen der Walzenstühle, Plansichter sowie der Grießputzmaschine

Die Bühler AG, Uzwil bietet den Studierenden eine Woche Praxisworkshop im Hause Bühler in der Schulmühle und im Trainingscenter an. Entsprechend den Qualitätsmerkmalen des Getreides bzw. den Kundenanforderungen bezüglich des Mehles, stellen die Studierenden Reinigungsmaschinen ein und beurteilen die Wirkung des Reinigungsprozesses. Anschließend erfolgt die Mühlen-Einstellung mit Hilfe einer Siebanalyse am B1/ B2 und die Einstellung der Grießputzmaschine. Des Weiteren werden viele Dienstleistungen der Firma Bühler vorgestellt und in Workshops nähergebracht, z.B. die Frage, wie ein optimaler Walzenwechsel an den neuen Walzenstühlen der Firma Bühler durchgeführt wird oder das Bespannen von Siebrahmen für Plansichtersiebe.



Seminar zum Thema „Kostenmanagement in der Mülerei“

Herr Dr. Rampl vom Bayrischen Müllerbund, München bietet eine Tagesveranstaltung zum Thema „Kostenmanagement in der Mülerei“ an. In dieser Veranstaltung berichtet Herr Dr. Rampl über Kostenmanagement und Kalkulation in der Mülerei. Es geht um die Einheitsbedingungen im Deutschen Getreidehandel, Getreidekontrakte, Kalkulation und um die Warenbörsen.



Workshop „Betriebswirtschaft zum Anfassen“

Herr Moning, Bühler AG, Uzwil gestaltet eine zweitägige Veranstaltung im April/ Mai. Am ersten Tag der Veranstaltung wird der betriebswirtschaftliche Kreislauf an einem Modell-Unternehmen dargestellt und nachvollzogen. Mit Hilfe von sogenannten Wertmarken werden Geschäftsprozesse simuliert. Dadurch werden die Auswirkungen auf die verschiedenen betrieblichen Bereiche verdeutlicht. Am zweiten Tag werden Investitionen im Allgemeinen betrachtet und Investitionsrechnungen durchgeführt, um diese als Entscheidungshilfe nutzen zu können.



Getreideanbau – vom Rohstoff-erzeuger bis zur Tierernährung

Wenn es die äußeren Umstände zulassen, findet im Juni eine Feldrundfahrt auf dem Gelände des Friedrich-Löffler-Instituts in Braunschweig (Institut für Tierernährung) statt. Beim Besuch dieses außerschulischen Lernortes steht der Anbau verschiedener Getreidearten, einschließlich Mais, im Mittelpunkt. Die Studierenden erhalten außerdem einen Einblick in das kommende Schuljahr, da der Besuch auch einen Vortrag im dortigen Seminarraum, einen Stallrundgang und die Besichtigung der Futtermühle beinhaltet.



Workshop zum Thema „sensorische Beurteilung von Getreide“

Frau Rautenschlein (Bundeslehranstalt Burg Warberg) stellt in ihrem Workshop die Bedeutung der Sensorik als Eingangsuntersuchung im Rahmen der Getreideannahme heraus. In einem theoretischen Teil wird über die sensorische Beurteilung von Getreide als Sicht- und Geruchsprüfung informiert. Mittels dieser Prüfung soll der Getreide-Zustand „gesund und handelsüblich“ bzw. Abweichungen davon festgestellt werden. Das jeweilige Ergebnis ist in der Praxis letztlich ein wichtiges Kriterium der Kaufentscheidung und Preisfindung.

Highlight des Workshops ist der praktische Teil, in dem die Studierenden an etwa 20 Proben eine Rohgetreideprüfung am ganzen Korn vornehmen. Die Beurteilung der Proben beginnt dabei mit „einwandfrei“, fällt später aber deutlich anders aus, z.B. „süßlich“, „rauchig“ oder „mit Fremdgeruch“. An einer, von den Studierenden ausgewählten Probe, wird die Standardmethode für Getreide (4-Stufen-Sensorik) durchgeführt: Aussehen und Geruch am Korn, am mühlenwarmen Schrot, in Riechgläsern (trocken) und in Riechgläsern (überbrüht).



Seminar über Mykotoxine aus dem Themenfeld „Vermeidung unerwünschter Stoffe“

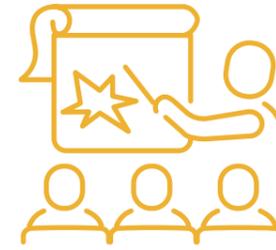
Das Seminar wird von Herrn Dr. Steinmüller (NEOGEN) mit kollegialer Unterstützung durchgeführt. Zunächst werden relevante Schimmelpilze und deren Gifte, die Mykotoxine, vorgestellt. Dabei wird besonders auf die schädlichen Auswirkungen der Mykotoxine auf Mensch und Tier sowie auf zulässige Höchstgehalte und die entsprechenden Rechtsquellen hingewiesen. Da Mühlen lebensmittelerzeugende Betriebe sind, ist die Kenntnis des Mykotoxinstatus der Rohwaren, die hier verarbeitet werden, besonders wichtig. Aus diesem Grund stellt Dr. Steinmüller auch verschiedene Nachweisverfahren für Mykotoxine vor.

Zum Abschluss des Seminars führen die Studierenden den quantitativen Nachweis des Mykotoxins Deoxynivalenol (DON) in Kleingruppen mittels zweier verschiedener Schnelltests praktisch durch. Die einzelnen Arbeitsschritte sowie die Bedienung der Geräte werden dabei ausführlich erläutert und erforderliche Verbrauchsmaterialien gestellt.



Seminar zum Arbeitsschutz für Führungskräfte

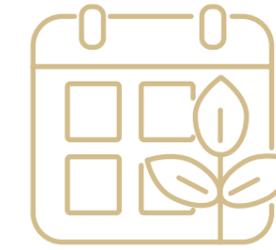
Herr Gehrke, BGN Hannover, bietet eine Tagesveranstaltung im Juni an. Diese Veranstaltung ist noch in Planung. Themen werden Aufgaben, Pflichten und Verantwortung der Führungskraft bezogen auf den Arbeitsschutz sein.



Workshop zur Prävention des Explosionsschutzes (ATEX)

Herr Dr. Pape und Herr Dr. Wenzel von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe gestalten einen Tag zur Vermeidung von explosiven Gemischen in den getreidebe- und -verarbeitenden sowie futtermittelproduzierenden Unternehmen.

In dem Seminar wird über die Quantifizierung der physikalischen Eigenschaften wie bspw. Glimm- und Zündtemperatur, Mindestzündenergie, untere Explosionsgrenze, Selbstzündtemperatur und maximaler Explosionsüberdruck referiert. Das Ziel ist der sichere Anlagenbetrieb bis hin zur Prüfung von Geräten und Schutzsystemen. Die Studierenden können im Anschluss an das Seminar explosionsfähige Stäube beurteilen und kennen Methoden, um diese zu vermeiden.



3. und 4. Semester an der DMSB Tagung Müllerei-Technologie und Erntegespräch in Detmold

Ein wichtiger Baustein während des Studiums ist der Besuch von Messen und Tagungen zur fachlichen Weiterbildung und zum Austausch in der Branche.

Ausgerichtet von der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V. in Detmold nehmen die Studierenden an der Tagung Müllerei-Technologie und Erntegespräch teil. Die Schwerpunktthemen der Tagung sind jährlich wechselnd, behandeln aber u.a. Rohstoffe sowie technologische Aspekte z.B. bei der Herstellung von Mahlerzeugnissen. Begleitet wird die Tagung für Müllerei-Technologie von einer Maschinen- und Produktausstellung. Die Tagungsteilnehmer setzen sich u.a. wie folgt zusammen: Vertreter der Müllerei, des Mühlen- und Anlagenbaus, der Zulieferer sowie aus Forschung und Beratung.



Praxisworkshop in der Schulmühle, Bäckerei sowie den Laboren der Französischen Müllerschule „Enlilia-Ensmic – Surgères – La Rochelle“

Die Studierenden arbeiten 4 - 5 Tage allumfassend in der Schulmühle, im Labor und in der Bäckerei. Sie stellen in der Schulmühle und in der Rückschüttmühle im Labor Weizenmehle aus deutschem und französischem Weizen her. Die Mühlen können und dürfen mit unterschiedlicher Einstellung gefahren werden. Das Getreide und die Mehle werden im Labor selbstständig und eigenverantwortlich auf ihre Spezifika untersucht und ausgewertet. Aus den Mehlen werden im Anschluss in der Bäckerei unterschiedliche Gebäcke, wie Baguette, Brioche, Croissant oder „pain au chocolat“ mit Unterstützung eines französischen Bäckermeisters hergestellt und verkostet. Alle Resultate werden gemeinschaftlich ausgewertet, analysiert und diskutiert. Es werden vor allem die Unterschiede der Weizensorten, die technologischen Verfahrensweisen der Getreidereinigung und Vermahlungen gegenübergestellt.



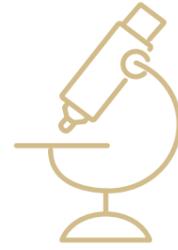
Fachtagung für Müllerei-Fachtagung in Volkach

Die Studierenden nehmen an der Fachtagung für Müllerei vom Bayerischen Müllerbund e.V. in Volkach teil. Es werden verschiedene Themenbereiche der Müllerei in Fachvorträgen wie z.B. Getreidewertschöpfungskette, Müllerei und Wirtschaft, Getreidequalitäten und Getreidezüchtung sowie auch Müllereitechnik behandelt. Zusätzlich gibt es ein abrundendes Rahmenprogramm und eine Branchenausstellung.



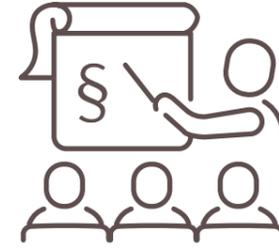
Workshop zum Thema „Bewerbungsgespräche führen“

Frau Siegert-Anders, Interaktion – Organisationsentwicklung, Emmerthal vermittelt in einer Tagesveranstaltung im Dezember die theoretischen Grundlagen zur Vorbereitung und Durchführung von Bewerbungsgesprächen, sowohl für die Seite der Arbeitssuchenden als auch seitens der Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber. Im Anschluss finden Praxissimulationen statt, bei denen realitätsnah das Erlernete geprobt werden kann.



Praxisworkshop Analyse und Bewertung von Mehlen und Getreide

Die Firmen Brabender und Kastenmüller unterstützen zum Ende des 3. Semesters an drei Tagen den fachpraktischen Unterricht im Getreide- und Mehlanalytiklabor. Der Schwerpunkt des Seminars liegt auf den teigrheologischen Untersuchungen des 3-Phasen-Systems und wird durch Standards, wie Sedimentationswert, Feuchtkleber, Fallzahl u.a. ergänzt.



Themengebiet Futtermittelrecht

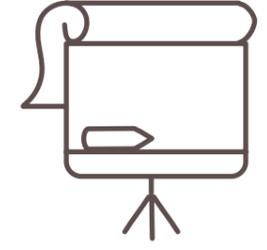
Ziel des Futtermittelrechts sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene, ist der Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher. Dementsprechend verlangen die gültigen Rechtsquellen gemäß „Tiere füttern bedeutet Menschen ernähren!“ ausreichende Sachkenntnisse von Personen, die für die Herstellung von Futtermitteln verantwortlich sind. Gefordert werden nicht nur Sachkenntnisse auf den Gebieten Tierernährung und Verfahrenstechnik, sondern eben auch Sachkenntnisse des Futtermittelrechts. Analog dem frühen gebräuchlichen Futtermittelzertifikat, weisen die Studierenden der DMSB diese Sachkenntnisse durch den erfolgreichen Abschluss an der DMSB nach.

Beide Referenten ermöglichen den Studierenden an jeweils einem halben Schultag Einblicke in das gültige Futtermittelrecht, indem anhand von Praxisbeispielen eine Vielzahl futtermittelrechtlicher Aspekte anschaulich dargestellt wird. Der Focus liegt dabei u.a. auf den Voraussetzungen für das Inverkehrbringen der Futtermittel, der Futtermittel-Kennzeichnung und der amtlichen Futtermittelüberwachung.



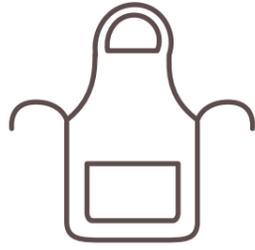
Mitteldeutsche Müllereifachtagung in Burgstädt

Jährlich richtet der Mitteldeutsche Müllerbund e.V. die Mitteldeutsche Müllereifachtagung aus, an der die Studierenden teilnehmen. Interessante und wechselnde Fachvorträge z.B. über die Getreidemärkte und Neuigkeiten für und aus der Branche werden durch eine Fachausstellung abgerundet.



Praxisbericht Ausbildung sowie Mitarbeiter- und Zielvereinbarungsgespräche bei der GoodMills-Gruppe

Frau C. Schulz und Herr T. Breuer, GoodMills Hamburg und Gelsenkirchen sind einen halben Tag im April/ Mai an der DMSB. Sie berichten darüber, wie die Ausbildung der Müller und Müllerinnen bei GoodMills durchgeführt wird: von der Gewinnung von Auszubildenden über den Auswahlprozess bis zum betrieblichen Ausbildungsablauf. Im zweiten Teil der Veranstaltung wird vorgestellt, wie Mitarbeiter- und Zielvereinbarungsgespräche vorbereitet und durchgeführt werden. .



Seminar zum Thema Qualitätsmanagement in der Müllerei

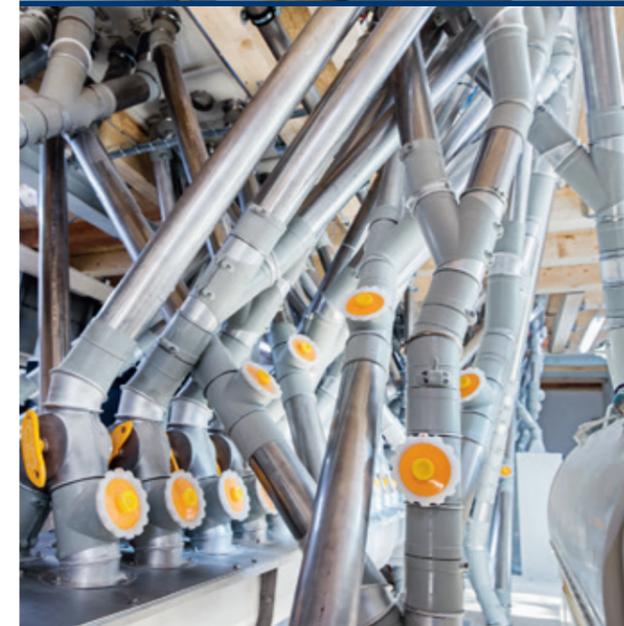
Herr M. Sc. Pflieger vom AGF, Detmold führt eine 2-tägige Veranstaltung im April/ Mai durch. Herr Pflieger informiert über das Qualitätsmanagement in der Müllerei: Qualität in allen Bereichen des Betriebs, Hygiene, Personalschulung, rechtliche Grundlagen, HACCP – Grundlagen, Hintergründe und Anwendung, International Food Standard (IFS Food), Audits – Anforderungen und Durchführung sowie Food Defense.

Besuch in einer Bäckerei

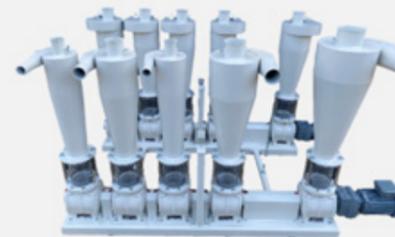
Die Bäckerei Richter nimmt die Studierenden mit auf die Reise vom Mehl zum Gebäck. Die Bäckerei Richter arbeitet mit der Mühle Sack, Inhaberin A. Dege, in Langelsheim zusammen. Die Vorstellung der Kooperation zwischen Mühle und Bäckerei aus der Sicht des Bäckermeisters ist eine gute Unterstützung zur Kommunikation der Gewerke und lädt zu einer fachlichen Diskussion ein. ■



MAHLWERKE



Made in Germany



Mühlenbau seit 1927

- Radialventilatoren
- Fliehkraftabscheider
- Förder- und Dosierschnecken
- Vertikalmischmaschinen
- Reinigungsmaschinen
- Überholung von Schleusen

- Austrags- und Durchblasschleusen
- pneumatische Förderanlagen
- Mehrfach-Austragsschnecken
- Verladeeinrichtungen
- Sonderanfertigungen
- und vieles mehr

/// Mühlen- und Anlagenbau in Perfektion

Mehr Leistung, weniger Energiebedarf, höhere Transparenz: Vom ersten Konzeptvorschlag inklusive Diagrammoptimierung bis zur Lieferung, Montage und Inbetriebnahme sind wir die Experten im Mühlenbau.

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

Kastenmüller Systems Austria GmbH
8225 Pöllau
Tel. +43 3335 48899-0
office@ksaustria.at
www.ksaustria.at



Der Meisterkurs an der DMSB

Wer sich entscheidet, ein Studium an der DMSB zu beginnen, hat möglicherweise auch Überlegungen getroffen, als Zusatzqualifikation die Meisterprüfung im Müllerhandwerk abzulegen.

Text: Herbert Pertl · Foto: Moritz Rennecke

Was bedeutet der Meistertitel, wie ist der Ablauf, was bringt er mir und ist es den Aufwand überhaupt wert – bin ich evtl. dazu verpflichtet, um einen Betrieb führen zu können?

Um die letzte Frage beantworten zu können, hilft ein Blick in die Handwerksordnung. Dort ist das Handwerk des Müllers in der Anlage B1 gelistet. Das bedeutet, dass es sich um ein zulassungsfreies Handwerk handelt, in dem keine besonderen Qualifikationsnachweise erforderlich sind, um sie selbstständig auszuüben. Der Meisterbrief kann freiwillig erworben werden und bleibt nach Ansicht des ZDH das zentrale Gütesiegel. Er steht für Qualität, Kompetenz und Vertrauen. (Quelle: ZDH)

Die Meisterprüfung im Müllerhandwerk kann in Deutschland an zwei Standorten abgelegt werden, zum einen vor der Handwerkskammer Stuttgart und andererseits vor der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade.

Die Rahmenbedingungen und Anforderungen sind in der Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen I und II im Müller-Handwerk – Müllermeisterverordnung – MüMstrV vom 11.10.2012 geregelt. Für die Teile III (Betriebswirtschaftliche, kaufmännische und rechtliche Kenntnisse) und IV (AdA – Ausbildung der Ausbilder*innen- Berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse) werden Vorbereitungskurse von der Handwerkskammer angeboten. Hier gibt es dann auch die Möglichkeit, die Prüfung abzulegen.

Absolventen der DMSB werden vom Teil II, der fachtheoretischen Prüfung, befreit und müssen somit „nur“ noch den Teil I, die fachpraktische Prüfung vor dem Meisterprüfungsausschuss ablegen.

Worum geht es im Teil I?

Im Prinzip wird ein fiktiver Auftrag im ganzheitlichen Ansatz ausgeführt, beginnend mit der Idee für ein innovatives oder spezielles Produkt, der Preisfindung und Planung der Herstellung bis hin zur Produktion und Verpackung des Produktes inkl. Analytik.

Bis die Prüfung dann schlussendlich beendet werden kann, sind für die angehenden Meister einige Termine zu absolvieren. Beginnend mit einem Vorbereitungsgespräch geht es weiter mit der Besichtigung der Prüfungsorte, Vorstellung des Umsetzungskonzeptes, Ausarbeitung der Planungsunterlagen „in Klausur“, gefolgt von der Herstellung des Produktes und dem Fachgespräch, in dem das hergestellte Produkt präsentiert und der Ablauf reflektiert werden soll.

Begleitend kommt noch ein weiterer Tag für die Situationsaufgabe hinzu. Dort wird ebenfalls ein Produkt hergestellt und Rohstoffe werden untersucht, allerdings in einem anderen Fachbereich.

Der Meisterprüfungsausschuss nimmt die Prüfung ab und besteht aus dem Vorsitzenden aus einem anderen Handwerk und den sogenannten Beisitzern. Im Ausschuss in Braunschweig sind es bis zu 7 Personen, zusammengesetzt aus selbstständigen Unternehmern und angestellten Mitarbeitern aus verschiedenen Fachrichtungen der Branche, die für einen ordnungsgemäßen und rechtskonformen Ablauf der Prüfung sorgen und die Ergebnisse anschließend bewerten.



Die Übergabe des Meisterbriefes erfolgt während der Abschlussfeier

Gibt es Förderprogramme?

Ja, nach derzeitigem Stand gibt es die Möglichkeit, Förderung über die Niedersächsische Meisterprämie und dem Aufstiegs-BAföG (ehemals „Meister-BAföG“) zu erhalten. Wer förderberechtigt ist, muss individuell geklärt werden.

Was bringt mir der Meisterbrief?

Vor allem in Bezug auf die Befähigung zur Ausbildung von Fachkräften genießt der Meistertitel nach wie vor ein hohes Ansehen und ist ein wertvoller Nachweis für Qualifikation und Kompetenz.

Zusammenfassend kann man festhalten, dass sich der Aufwand zur Erlangung des Meisterbriefes auf jeden Fall lohnt und eine sinnvolle Ergänzung zum „Müllerei-Techniker“ darstellt.

Das duale Studium an der WelfenAkademie – Eindrücke eines Absolventen

Seit einigen Jahren besteht die Möglichkeit
für DMSB-Absolventen zu einem verkürzten dualen Studium
an der WelfenAkademie in Braunschweig.

Interview: Michael Kammann · Foto: Amandus Kahl Group, WelfenAkademie



WelfenAkademie – Die Fakten

- Die WelfenAkademie Braunschweig wurde im Juni 1993 gegründet. Sie ist eine Berufsakademie in privater Trägerschaft.
- Studiengang Betriebswirtschaftslehre mit der Vertiefungsrichtung Industriemanagement oder Agribusiness.
- Voraussetzung zum Studium ist ein Unternehmen für die Praxisphasen.
- Durch einen entsprechenden guten bis sehr guten Abschluss an der DMSB besteht die Möglichkeit zur Verkürzung der Studienzeit auf 2 Jahre.
- Abschluss: Bachelor of Arts (B.A.) im Studiengang BWL.

Bei Interesse oder weiteren Fragen
gibt die DMSB hierzu Auskunft.

Florian Schmuchler, Du bist direkt nach der DMSB an die WelfenAkademie gewechselt. Wie kam es dazu?
Ich habe durch die Firma Amandus Kahl die Möglichkeit erhalten, eine sechsjährige duale Aus- und Weiterbildung zu absolvieren. Konkret waren das eine zweijährige Ausbildung, zwei Jahre DMSB und zwei Jahre WelfenAkademie mit anschließender Beschäftigung in der Firma.

Hört sich nach einer stressigen Zeit an!

Teilweise war es das auch, aber es hat sich gelohnt! Wer kann schon nach sechs Jahren auf fünf Abschlüsse (Facharbeiter, 2x DMSB-Techniker, Müllermeister und Bachelor, Anm. d. Red.) zurückblicken?

Wie sieht Deine Tätigkeit bei Amandus Kahl aus?

Ich bin im technischen Vertrieb für ganz Skandinavien und Norddeutschland tätig. Auf die Kombination aus technischem und betriebswirtschaftlichem Knowhow.

Kommen wir zur WelfenAkademie. Welchen Studiengang hast Du dort belegt und wie lautet Dein Abschluss?
Ich habe den Studiengang Betriebswirtschaftslehre mit der Studienrichtung Industriemanagement belegt und diesen erfolgreich mit „Bachelor of Arts (B.A.)“ abgeschlossen.

Wie war die Umstellung nach der DMSB? Welche Unterschiede gibt es?

Es ist bestimmt von Vorteil, wenn man direkt von der DMSB kommt. Dann ist man schon seit zwei Jahren im „Lernmodus“ und es geht direkt weiter. Daher war diese Umstellung gar nicht so groß.

Die Lerngruppen sind deutlich größer, bei manchen Vorlesungen sind 30-40 Studierende. Das ist natürlich schon ein großer Unterschied zur DMSB. Man fühlt sich gut betreut, aber es ist keine Rund-um-Betreuung wie an der Müllerschule (lacht).

Duales Studium – Vorteil oder Nachteil?

Ich würde es als einen Vorteil ansehen. Ich hatte diese Praxiszeiten schon von Anfang an, auch zu DMSB-Zeiten war ich in den Semesterferien bei meinem Arbeitgeber. Dies hat sich an der WelfenAkademie fortgesetzt und so konnte ich immer zwischendurch das Gelernte in der Praxis anwenden. Gleichzeitig übt man in der Zeit schon teilweise die Tätigkeiten aus, welche später zu den Hauptaufgaben gehören. →



Bb. Florian Schmuchler absolvierte nach der DMSB noch ein Studium an der WelfenAkademie

Wem empfiehlst Du die WelfenAkademie?

Ich denke, dass die Vertiefung von betriebswirtschaftlichen Themen für viele sehr interessant sein kann! Gerade für den technischen Vertrieb, leitende Funktionen oder Nachfolger in Familienunternehmen ist es eigentlich ein Muss!

Wie viel kürzer ist das Studium durch die DMSB?

Durch die Anrechnung des DMSB-Abschlusses spart man 1 Jahr im Gegensatz zur Regelstudienzeit.

Welche Kosten kommen auf Dich und/oder den Betrieb zu?

Die aktuellen Studiengebühren für das Studium an der WelfenAkademie belaufen sich auf € 520,00 monatlich - zahlbar für 36 Monate. Kooperationsunternehmen und Studierende teilen sich i. d. R. die Studiengebühren.

Weiterhin ist es i. d. R. so, dass die Studierenden für die gesamte Studiendauer eine Praktikantenvergütung erhalten, welche sich an den jeweiligen Ausbildungstarif anlehnt. Diese Vereinbarungen bleiben allein Gegenstand der Verhandlungen zwischen Studierenden und Kooperationsunternehmen.

(Quelle: WelfenAkademie, Anm. d. Red.)

Welche Lerninhalte gab es?

Anders als an der DMSB gibt es an der WelfenAkademie, dadurch, dass es sich um eine private Berufsakademie handelt, keine allgemeinen Fächer. Es konzentriert sich alles auf die fachspezifischen Bereiche, wie zum Beispiel Wirtschaftsmathematik, Wirtschaftsenglisch, Rechnungswesen, Finanzprozesse im Unternehmen, Unternehmensführung, Mikro-/Makroökonomie, Wirtschaftspolitik sowie Industriebetriebslehre und Controlling.

Dazu kann man noch erwähnen, dass die WelfenAkademie sehr professionell aufgestellt ist und die Dozenten einen sehr hohen Qualitätsanspruch haben. Trotz dieser relativ „trockenen“ Themen wurden die Inhalte gut, lebendig und praxisnah rübergebracht.

Was hat es Dir gebracht?

Durch die beiden Abschlüsse bin ich deutlich besser in der Lage, den Kunden auf Augenhöhe zu begegnen und die Grundlage dafür bildet das Wissen um die technischen, wie auch die wirtschaftlichen Aspekte. Gerade bei größeren Projekten kann das ein entscheidender Vorteil sein.

Und dafür hat sich die Investition der Zeit an der WelfenAkademie definitiv gelohnt! ■

Vom
Korn
zum
Mehl.

Ihr Partner
in allen
Bereichen.



www.pbruckmann.de Mühlgasse 33 91475 Lonnerstadt Tel. 09193 50734-0 info@pbruckmann.de

Bauen Sie mit uns.
Bauen ist unsere Leidenschaft.



Bauvorhaben Mühle Rosche . Bauherr: Bauck GmbH

Ihr Spezialist für
**Getreideanlagen-,
Silo- und Mühlenbau**

Wir arbeiten

- ✓ zielorientiert
- ✓ schnell
- ✓ flexibel
- ✓ kosten- und termintreu

Wir sind Ihr „Problemlöser“ bei allem, was Ihr Bauvorhaben angeht.

Sie profitieren von unserer 40-jährigen Erfahrung im Business und der Leistungsfähigkeit der AGRAVIS Raiffeisen AG. Unsere individuellen Lösungen sind ganz auf Sie und Ihre Anforderungen zugeschnitten und bedarfsgerecht wie wirtschaftlich optimiert.

Sprechen Sie uns an! Ihr Kontakt zu uns:

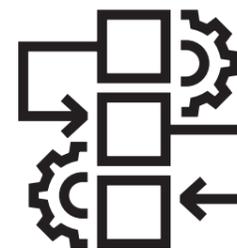
Wolfgang Zimmermann
Telefon 0251 . 682-2997
wolfgang.zimmermann@agravis.de



www.agravis-projektbau.de

Projektarbeiten an der Deutschen Müllerschule Braunschweig am 11. Juni 2021

Text: Uwe Schulz



Auch in diesem Jahr fand wegen der Beschränkungen die Präsentation der Projektarbeiten der Deutschen Müllerschule Braunschweig im Rahmen einer Videokonferenz statt. Am 11.06.21 bestand ab 8:30 Uhr die Möglichkeit, sich in die Konferenz einzuwählen, die um 9 Uhr mit der Begrüßung durch den Schulleiter Jörg Gerling begann.

Insgesamt vier Gruppen trugen vor, welche Aufgaben ihnen ihre Projektpartner aus der Industrie gestellt hatten, wie sie die Lösungsansätze fanden und sie diese in realisierbare Vorschläge umsetzten. Dabei spielten selbstverständlich neben technischen Aspekten, die Kostenseite sowie rechtliche und normative Punkte eine Rolle.

Nachfolgend nun die Vorstellung drei der Projekte anhand der Informationen und Ergebnisse, die von den Mitgliedern der verschiedenen Teams vorgetragen wurden. Die vierte Projektarbeit wird aufgrund des von uns verliehenen Karl-Heinz-Gerecke-Preises im nächsten Kapitel näher betrachtet. (Anm. d. Red.)

SWISCA

**NEXT GENERATION
ARE YOU WITH US?**



Planung einer Multimix-Anlage in ein bestehendes Produktionsgebäude

Text: Uwe Schulz

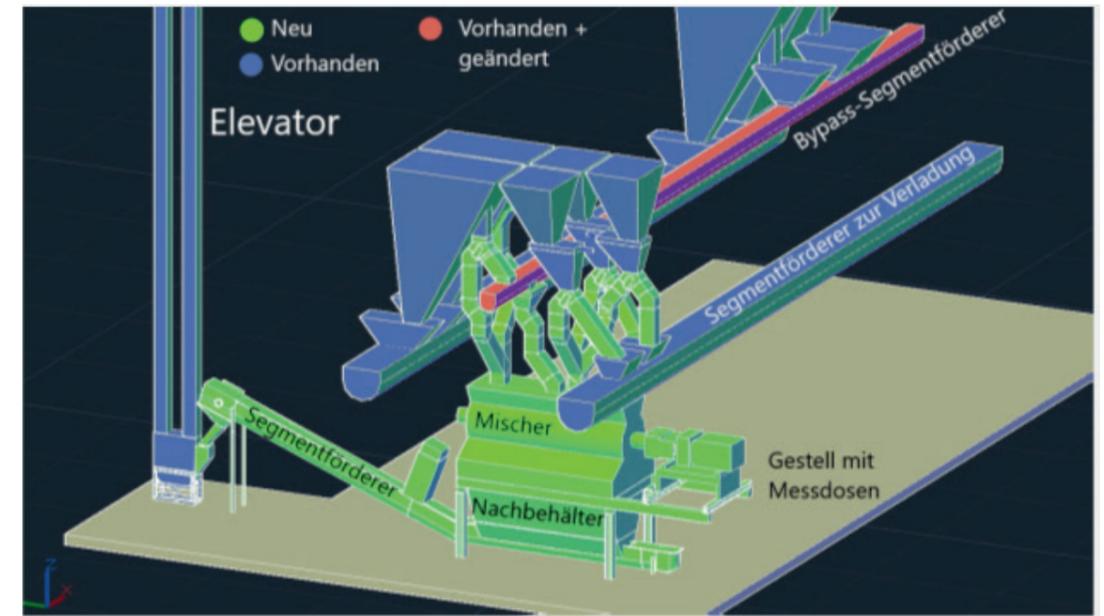


Abb. 1: Geplante Mischanlage

Projektteam:
Fritjof Gatke, Till Hentschel,
Sascia Janssen, David Wessels

Projektpartner:
Genossenschaftskraftfutterwerk
GmbH, Braunschweig

Einer planerischen Aufgabe, nämlich eine neue Mischanlage in ein bestehendes Kraftfutterwerk zu integrieren, hatten sich Fritjof Gatke, Till Hentschel, Sascia Janssen, David Wessels gestellt. In Zusammenarbeit mit dem Genossenschaftskraftfutterwerk Braunschweig der

Agravis AG wurde für das Werk in der Braunschweiger Hafenstrasse eine Lösung zur Produktion einer neuen Futterart für die Kälbermast gefunden.

Das 1950 erbaute Werk mit vier Press- und zwei Mischlinien produziert 175.000 t Mischfutter pro Jahr. Ein Kunde benötigt für die Kälberzucht Raufutter, das er zurzeit selbst aus gebrochenem Mais mischt. Dieses Futter soll zu höherer Nährstoffaufnahme führen und die Vormagenentwicklung sowie die Pansenzottenbildung fördern. Nach

der Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung muss ein solches strukturreiches Futter ab dem 8. Lebensstag Kälbern angeboten werden. Deshalb wird vermutlich die Nachfrage danach steigen.

Um künftig diesen und weitere Kunden mit fertigem Futter dieser Eigenschaften beliefern zu können und neue Möglichkeiten der Futtergestaltung zu eröffnen, soll in das Gebäude der GWK eine neue Mischanlage integriert werden. Sie soll überwiegend Getreide und Fertigfutter mischen. Natürlich müssen

dabei die allgemeinen Anforderungen an die Mischfutterherstellung sowie die des GWK Braunschweig beachtet werden. Es sollen die vorhandenen Einrichtungen zu Dosierung und Abförderung möglichst genutzt und eine Leistung von 2000 kg je Charge bei der Mischung mit bis zu 8 verschiedenen Komponenten und Flüssigkeiten erreicht werden.

Nach Aufnahme der bauseitigen Abmessungen, der Ermittlung von Tragfähigkeit und möglicher Positionierung der Maschinen, wurde eine

Auto CAD Architecture Zeichnung erstellt (Abbildung 1). Es stellte sich heraus, dass am Ort der geplanten Installation einige Einschränkungen hinsichtlich der Bauhöhe und der technologischen Ausführung vorliegen.

Deshalb konnte insbesondere wegen der fehlenden Bauhöhe anstelle einer normalerweise üblichen 3-Takt Anlage nur eine 2-Takt-Anlage geplant werden. Trotzdem sind Aspekte wie die genaue Dosierung, die Förderung des Materials zwischen den einzelnen Schritten

und eine kurze Mischzeit bei hoher Mischgenauigkeit berücksichtigt worden. Neben sieben Dosierzellen, die nach Bedarf mit den verschiedenen Komponenten befüllt werden und nahezu alle restlos leerlaufen können, ist ein neu integrierter Segmentförderer geplant worden.

Eine Abschätzung der Gesamtkosten ergab, dass mit ca. 410 000 € an Investitionsbedarf zu rechnen ist.

Planung einer pneumatischen Förderung und Verwiegung von zerhäckseltem Stroh bei der Hubert Bahlmann GmbH und Co. KG

Text: Uwe Schulz

Projektteam:
Dirk Burrichter, Patrick Griebel, Rodion Schäfer

Projektpartner:
Awila Anlagenbau GmbH, Lastrup

Im Rahmen der Projektarbeit für die Hubert Bahlmann GmbH und Co. KG, einem Kalbfleischproduzent aus Lindern (Oldenburg), und der Awila Anlagenbau GmbH, Lastrup beschäftigten sich Dirk Burrichter, Patrick Griebel und Rodion Schäfer mit dem Thema der pneumatischen Förderung und Verwiegung von

gehäckseltem Stroh. Die Aufgabe bestand in der Planung der Erneuerung einer Förderanlage. Dazu waren neben der Berücksichtigung der ATEX-Richtlinien technische Vorgaben wie das Verfahrensdiagramm, die Anordnung der Maschinen und deren Komponenten, eine Leistungssteigerung von 3 t/h auf 4 t/h zu berücksichtigen. Natürlich wurden ebenso wirtschaftliche Aspekte und die Energieeffizienz beachtet.

Die bisher genutzte pneumatische Fördereinrichtung besteht aus einer

Mischung aus Druck- und Saugpneumatik, die das gehäckselte Stroh durch eine modifizierte Mühle führt und in dieser zur Förderung beschleunigt. Neben dem Stroh werden auch unerwünschte Fremdbestandteile wie Eisenteile gefördert.

Nach einer Begehung der Anlage mit Aufnahme des Istzustandes entstand ein modifiziertes Diagramm, das als Grundlage für die weitere Planung diente. Es musste berücksichtigt werden, dass kein Umsetzen vorhandener Maschinen

Atex



Explosionsgefährdete Bereiche werden nach Häufigkeit und Dauer des Auftretens von explosionsfähiger Atmosphäre in Zonen unterteilt.

Atex	bestehende Anlage	geplante Anlage
Pneumatische Förderrohre	22	22
Häckler	21	21
Aspirationsleitung	21	21
Zyklon	20	21
Filter	20	21

Abb. 1: Vergleich der Explosions-schutz-zonen der geplanten und der bestehenden Förderstrecke

Verfahrensdiagramm Soll-Zustand

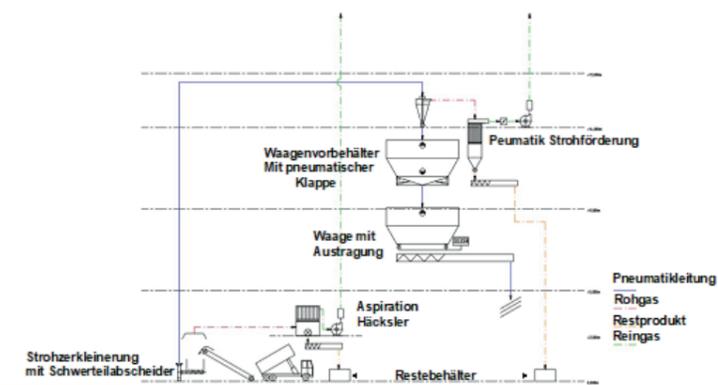


Abb. 2: Verfahrensdiagramm der geplanten Förderstrecke

erfolgen soll und dass aufgrund der Gebäudebeschaffenheit als Stahlbau einige Einschränkungen in der Belastbarkeit existierten. Für verschiedene durchgearbeitete Szenarien wurde eine Maschinenauswahl getroffen. Die Bewertung der Eignung fand mithilfe morphologischer Kästen statt.

Um den Anforderungen des Explosionsschutzes gerecht zu werden, wurden eine Aspiration zur Minimierung der Staubentwicklung und ein Eisenabscheider vor der eigentlichen pneumatischen Förderung vorgesehen. So kann im Vergleich zur bestehenden Anlage mit Ausnahme der Förderrohre der gesamte geplante Anlagenteil der Zone 21 zugeordnet werden (Abbildung 1).

Das entwickelte Verfahrensdiagramm der geplanten Anlage ist in Abbildung 2 dargestellt.

Neubau der Netzung und Optimierung der Reinigung in der Neumühle Skassa

Text: Uwe Schulz

Projektteam:
Dennis Beuting, Franz Boeltzig, Jost Sühwold

Projektpartner:
Neumühle Skassa GmbH, Großenhain

Um die Basis für einen höheren Anteil an qualitativ hochwertigen Bio-Produkten zu schaffen, beabsichtigt die Neumühle Skassa in Großenhain, eine Weizen- und Roggenmühle, die Kapazität der Abstehtzellen zu erhöhen und die Netzung zu modernisieren. Eine Verlängerung der Abstehtzeiten, sowie die Verfügbarkeit von weiteren Zellen

zur flexibleren Vorbereitung der Rohstoffe und die Nutzung einer Netzwasseranlage für beide Rohstoffe versprechen eine optimierte Produktion. Neben der Erneuerung und Automatisierung der Netzwasseranlage, soll die Weizenreinigung durch einen Steinausleser optimiert werden. Im Rahmen der Projektarbeit wurde diese Aufgabenstellung vom Projektteam bestehend aus Dennis Beuting, Franz Boeltzig, Jost Sühwold planerisch gelöst.

Die Technik und das Gebäude, der urkundlich schon 1445 erwähnten Mühle, ist wie in vielen anderen Mühlen auch, historisch gewachsen.

Deswegen stehen Unterlagen zum Diagramm und zum Gebäude, das zum Teil unter Denkmalschutz steht, kaum zur Verfügung. Also wurde von der Projektgruppe als Grundlage zuerst ein Aufmaß des Gebäudes und eine Dokumentation des Maschinenparks durchgeführt. Dabei zeigte sich, dass erheblich Probleme bei der Platzierung der neuen Maschinen vorhanden waren. Nach Absprache mit der Geschäftsführung wurde festgelegt, welche Maschinen bestehen bleiben können und wo der neue Steinausleser platziert werden soll. So konnte eine Gebäudezeichnung erstellt werden, die den künftigen Stand abbildet.

Austragung Netzzellen

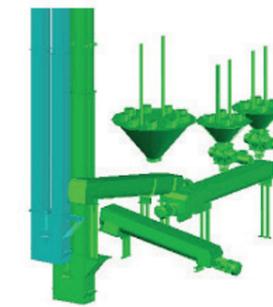
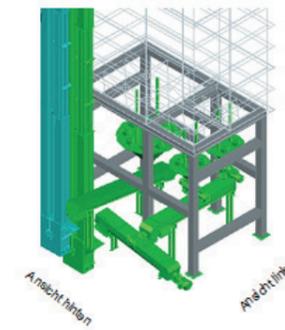


Abb. 1: Geplante Austragung der Netzzellen

Auswahlkriterien des Netzanlagensystems



Ermittlung mit Hilfe eines Morphologischen Kastens

Kriterien	Gewichtung	Friedrich Messeinheit	M YFD Bühler
Anschaffungspreis	3	+++	+
Platzbedarf	5	+++	++
Messgenauigkeit	4	++	+++
Service	2	++	++
Wartung	1	+	+
Summe		37	30

Priorität	
1	sehr niedrig
2	niedrig
3	mittel
4	hoch
5	sehr hoch
+++	sehr gut
++	mittel
+	gering

Abb. 2: Morphologischer Kasten: Auswahl der Netzanlage

In der Planung wurden neben den gesetzlichen Vorschriften, wie TA-Lärm, TA-Luft und ATEX-RL natürlich auch die Anforderungen der Mühle berücksichtigt. Das waren u.a. die Planung dreier Abstehtzellen (ca. 1 x 20 t und ca. 2 x 8 t) mit Mehrfachausläufen und Austragung durch Schleusen. Es kommen frequenzgesteuerte Motoren, eine digitale Füllstandmessung sowie eine exakte Dosierung der Wasserzugabe zum Einsatz (Abbildung 1).

Die Auswahl von Maschinen und Komponenten erfolgte durch die Projektgruppe auch hier über morphologische Kästen (Abbildung 2). Wesentliche Maschinen- und Anlagenteile wurden in der CAD-Zeichnung ausgeführt.

Abschließend beschrieb die Gruppe die Herausforderungen, die sich bei der Bearbeitung des Projektes ergaben, wie Denkmalschutz, die Arbeit mit Unterlagen aus 1912 und

das Einplanen der neuen Anlage in den bestehenden Maschinenpark. Positiv bewertete die Gruppe die Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber, die Teamarbeit und ihren Wissenszuwachs durch praktische Erfahrung.

Verleihung des Karl-Heinz-Gerecke- Preises



Die Preisträger 2021 mit dem Verbandspräsidenten
v.l. Bs. Louisa Otten, Bs. Agnes Sponholtz, Bb. Nico Saul, Bb. Michael Kammann,
Bb. Marco Kuhlmann, Bb. Gonzalo Martinez, Bb. Samuel Täschner



Erstmals wurde dieser Preis
für die beste Projektarbeit vergeben.

Text: Michael Kammann · Foto: Moritz Rennecke

Erfreulicherweise konnte die Absolventenfeier nicht nur wieder in Präsenz stattfinden, zum ersten Mal konnte der Verband „Glück zu“ auch seinen Preis für die beste Projektarbeit des Abschlusssemesters verleihen.

Die Ausarbeitung mit dem Titel „Grundlegende Untersuchungen zur Optimierung der Herstellung von Haferdrinkbasis“ wurde in Kooperation mit der Firma Bühler/Uzwil erstellt. Mit der Themenwahl wurde nicht nur der Zeitgeist getroffen. Es zeigt zudem, dass Nachhaltigkeit in vielen Bereichen unserer Branche Einzug gehalten hat.

Es freut umso mehr, dass das Projektteam komplett aus aktiven „Glück zuern“ besteht. Damit zeigen sie, dass sich „Aktiv sein“ und Studium sehr gut verbinden lässt! Entsprechend stolz überreichte Bb. Michael Kammann im Namen des Verbandes die Urkunden.

Auf den nächsten Seiten ist die komplette Projektarbeit zu finden.

Grundlegende Untersuchungen zur Optimierung der Herstellung von Haferdrinkbasis

Text / Fotos: Projektteam

Projektteam:

Louisa Inhülsen, Marco Kuhlmann, Gonzalo Martinez, Nico Saul, Agnes Sponholtz, Samuel Täschner

Projektpartner:

Bühler Group AG, Uzwil

In der heutigen Zeit sind pflanzliche Alternativen immer stärker im Kommen. Neben Produkten wie pflanzlichem Fleischersatz, pflanzlichem Joghurt und veganen Süßigkeiten, ist auch pflanzliche Milch zur Normalität in den Regalen der Supermärkte geworden. Aber trotz der großen Vielfalt, steht die Lebensmittelindustrie noch am Anfang ihrer Forschungen und Entwicklung in diesem Bereich. Aus diesem Grund trat im September 2020 die Firma Bühler an die Deutsche Müllerschule Braunschweig heran. Die Problemstellung von Bühler lautete: „Grundlegende Untersuchungen zur

Optimierung der Herstellung von Haferdrinkbasis“.

Es galt also, grundlegende Informationen zusammenzutragen, um ein Fundament für weitere interne Forschung bieten zu können. Damit kann auch den Kunden mithilfe des erweiterten Verfahrensverständnisses jederzeit die optimale Lösung geboten werden. Das Feld zum Forschen und Datenerfassen, das dem Projektteam geboten wurde, war groß.

Nach mehreren Gesprächen und einiger Vorplanung zum Eingrenzen, ging es im Januar für die sechs Mitglieder des Projektteams zwei Wochen nach Uzwil, in die Schweiz zum Hauptstandort der auftraggebenden Firma.

In diesen zwei Wochen wurden umfangreiche Analysen an verschiedensten Haferprodukten aus

der Mühle durchgeführt. Von vier verschiedenen Herstellern und Anbaugebieten aus drei verschiedenen Ländern, wurden dem Projektteam diverse Zwischen- und Endprodukte, wie ungedarrte und gedarrte Haferkerne, Hafergrütze und Kleinsowie Großblatfflocken, aber auch Haferbruch und Haferschneidmehl, zur Verfügung gestellt. Aus diesen Produkten wurden etliche Haferbasen hergestellt. Um eine Haferbasis herstellen zu können, musste die Gruppe zuerst ein Grundrezept festlegen.

Dieses Grundrezept sah vor, dass das Wasser für die Basis auf eine exakte Temperatur erhitzt wurde, damit dann der pH-Wert des Wassers auf die Vorgabe eingestellt werden konnte. Gleichzeitig folgte noch die Zugabe von Enzymen in das erhitzte Wasser. Nach kurzer Homogenisierung konnte dann das



Pressen der Maische per Hand



Haferbasis während des Pressvorgangs



Haferrestler nach dem Pressvorgang

Haferprodukt hinzugegeben werden und die Suspension einen festgelegten Zeitraum auf konstanter Temperatur erhitzt werden. Danach folgte die „Kochphase“ auch Maischephase genannt. Hier wurde die Suspension bei höherer Temperatur und längerer Dauer, als in der vorangegangenen Phase erhitzt. Nach dem Maischeprozess wurde die Maische verpresst und die abgepresste Suspension kurz hoch erhitzt und dann in sterilisierte Flaschen abgefüllt. Mit diesem Rezept konnten nun alle Rohstoffe nach dem gleichen Verfahren verkocht werden. Als alle Basen der vorhandenen Haferprodukte hergestellt waren, wurde vom Projektteam eine Referenzbasis ausgewählt, um weitere Versuche zu starten.

Es folgten nun Versuche in denen verschiedene Parameter im Vergleich zum Grundrezept verändert

wurden. Die folgende Liste zeigt auf, welche Parameter hier vom Grundrezept abwichen:

- Enzyme, verschiedene Arten und Mengen
- Prozessveränderungen, Dauer der verschiedenen Phasen
- Mengenverhältnisse, von Haferprodukt und Wasser
- Presse oder Zentrifuge
- Granulation des Haferproduktes

Hiernach folgte die Herstellung einiger Haferdrinks. Die Basis bildet nur die Grundlage für einen, im Lebensmitteleinzelhandel erhältlichen, Haferdrink. Drinks werden je nach Hersteller mit Hinzunahme verschiedener Zusatzstoffe hergestellt, weshalb sich die Gruppe auf das einfachste Rezept geeinigt hat. Hierfür wurde die Basis mit Wasser und einer Prise Salz homogenisiert. Im Einzelhandel finden

sich noch weitere Zusatzstoffe, wie Vitamine, Spurenelemente, Öle und Geschmacksstoffe. Auf diese wurde aber verzichtet, um einen möglichst authentischen Geschmack zu erhalten. Es wurde aber nicht von allen Basen ein Drink hergestellt, dies hätte den zeitlichen Rahmen gesprengt. Neben der Basis fiel nach dem Verpressen auch noch Haferrestler an. Dieser wurde aber nur auf seinen Feuchtegehalt überprüft. Weiter hatte sich die Gruppe Gedanken über die Verarbeitung von diesem Trester gemacht. Hier wurde sich dann aufgrund des Umfangs des Themas dazu entschieden, sich nur um die möglichen Einsatzgebiete und Verarbeitungsmöglichkeiten grob Gedanken zu machen und das Augenmerk auf die Basen zu legen.

Parallel zur Herstellung der Basen wurden auch alle Haferprodukte



Abfüllen der erhitzten Basis



Bs. Louisa mit einer abgefüllten Probe Haferbasis



Aufbau der Degustation; Platz der Probanden bei der Degustation



Bb. Marco Kuhlmann, Bb. Gonzalo Martinez, Bs. Louisa Inhülsen, Corina Saegesser (Bühler), Carl Hahn (Bühler), Bb. Nico Saul, Bb. Samuel Täschner, Bs. Agnes Sponholtz

nach gängigen Verfahren labortech- nisch untersucht. Beispiele hierfür sind:

- Siebanalysen
- Tausendkorngewichte
- Sensorik
- Peroxidase
- Mineralstoffgehalt
- β -Glucanase

Grund dafür war unter anderem auch, dass Rückschlüsse zwischen dem Grundprodukt und Merkmalen der Basen gezogen werden können.

Zum Ende der ersten Projektphase in der Schweiz, bereitete das Team noch eine Degustation vor. Für diese sensorische Untersuchung wurde ein Dreieckstest entwickelt, wobei zwei Varianten von Basen miteinander verglichen werden konnten. Ein Dreieckstest ist ein gängiges statistisches Verfahren, um Geschmacksproben zu differenzieren. Es wurden drei verschiedene Blöcke getestet. Die Vergleichsprobe war immer die Basis aus dem Grundrezept:

- Drink-Block, aus verschiedenen Basen erstellte Drinks

- Grütze-Block, Grütze mit verschiedenen veränderten Parametern
- Extended-Block, verschiedene Basen aus veränderten Parametern

Das schlussendliche Ergebnis der Degustation war, dass keine Basis eindeutig präferiert wurde. Allerdings konnten präferierte Eigenschaften wie Konsistenz und Geschmack festgestellt werden. Eines ist jedoch gewiss, der Haferdrink sollte so weit wie möglich der Kuhmilch ähneln.

Das Fazit der ersten Projektphase war dann, dass für weitere Untersuchungen die Reproduzierbarkeit des Prozesses optimiert werden sollte. Die Granulation ist für die Produktion von Haferbasen eine wichtige Grundlage. In den Hafermühlen kann jedoch nichts verändert werden, um ein optimales Grundprodukt für die Haferbasen herzustellen.

In der zweiten Projektphase widmete sich die Gruppe der Ausarbeitung der Projektarbeit. Hierfür wurden Tabellen erstellt, Diagramme ge-

zeichnet und viele Texte Probe gelesen, danach konnte die Arbeit fristgerecht abgegeben werden.

Während der letzten Projektphase stand die Präsentation im Vordergrund. Jedes Teammitglied bekam einen Teil der Präsentation zugeteilt, musste diesen erstellen und die Präsentation üben. In den letzten Tagen wurde in der Gruppe geübt, um im Text sicherer zu werden und die Präsentationszeit und -darstellung nochmals zu prüfen.

Wir als Projektteam bedanken uns bei der Bühler AG und allen an der Arbeit beteiligten Mitarbeitern des Unternehmens, dass wir gemeinsam so ein Projekt realisieren konnten. Ein Dank gilt auch Erwin Waldvogel für die zur Verfügungstellung der Hafermühlendiagramme. Zudem bedanken wir uns bei allen Lehrkräften, insbesondere bei Herrn Böttcher, die unserem Projektteam bei Fragen zur Verfügung standen.

Weiter möchten wir dem Verband „Glück zu“ danken, unsere Projektarbeit mit dem Karl-Heinz-Gerecke-Preis ausgezeichnet zu haben. Vielen Dank dafür! ■

Integrated pulse processing solutions.
Create value with pulses.

Produce high protein flour, extruded snacks, biscuits or pasta with pulse processing technology from Bühler. Each process stage is customized to your plant and commodity. This results in top quality pulse products with high yields.
www.buhlergroup.com/pulses

Intake, cleaning and grading Hulling and splitting Optical sorting Milling and extruding

Innovations for a better world. **BÜHLER**



Der neue Schulleiter Jörg Gerling eröffnet die Feier mit einem Grußwort



Absolventen v.l.n.r.: Dennis Beuting, Bb. Franz Boeltzig, Bb. Fridtjof Gatke, Bb. Patrick Griebel, Bb. Till Hentschel, Bs. Louisa Inhülsen, Sascia Janssen, Bb. Marco Kuhlmann, Bb. Gonzalo Martinez, Bb. Nico Saul, Rodion Schäfer, Bs. Agnes Sponholtz, Bb. Jost Sühwold, Bb. Samuel Täschner, Bb. David Wessels | Im Vordergrund v.l.n.r.: Bb. Georg Böttcher, Gabriele Lühr, Bs. Lisa Rieke, Silvia Hübner, Dr. Sabine Meyer

Absolventenfeier wieder in Präsenz

Zur Freude aller konnte die Übergabe der Abschlussdiplome
wieder in einem angemessenen Rahmen erfolgen

Text: Georg Böttcher · Fotos: Moritz Rennecke

Am 16. Juli 2021 wurden - diesmal wieder als Präsenzveranstaltung im „Ölper Waldhaus“ vor ca. 60 Angehörigen und Gästen - die Abschlussdiplome an 3 Absolventinnen und 13 Absolventen übergeben. Moderiert wurde die Veranstaltung vom pädagogischen Leiter Georg Böttcher, der erstmalig den neuen Schulleiter Jörg Gerling zur Begrüßung der Anwesenden ans Rednerpult bitten konnte. Im Anschluss daran wurden die Zeugnisse und Schmuckblatt diplome von den anwesenden Dozentinnen und Dozenten übergeben. Die Grußworte des Fördervereins überbrachte in diesem Jahr der Geschäftsführer Dr. Josef Rampl in Vertretung des beruflich verhinderten Vorsitzenden Alexander Schnelle. Außerdem konnte in diesem Jahr auch wieder der Goldene Ring an den besten Absolventen des letzten

Jahrgangs, Tino Grabowski (Note 1,2), übergeben werden. Zusätzlich zum Studium zum Techniker / zur Technikerin für Mühlenbau, Getreide- und Futtermitteltechnik, das jetzt auch mit dem Titel eines „Bachelor Professional in Technik“ abschließt, hatten sich 14 Studierende auch erfolgreich der Meisterprüfungskommission gestellt. Die Meisterbriefe wurden ebenfalls im Rahmen der Abschlussfeier von den anwesenden Mitgliedern des Meisterprüfungsausschuss übergeben. Im Anschluss daran vergab Paul Wessling von der Mülleirei-Pensions-Kasse auch in diesem Jahr wieder Geldpreise an die besten Absolventen, wobei es das Novum gab, dass auf Rang 3 gleich vier Mal dieselbe Durchschnittsnote zu finden war. Somit erfolgte die Preisverleihung in diesem Jahr nicht an drei, sondern an insgesamt sechs Absolven-



Der Geschäftsführer des Fördervereins, Dr. Josef Rampl, konnte den Goldenen Ring an den besten Absolventen des letzten Jahrgangs, Tino Grabowski (Note 1,2), übergeben.



14 Meisterbriefe konnten übergeben werden. Im Vordergrund ein Teil der Prüfungskommission. V.l.n.r.: Bb. Herbert Pertl, Bs. Anke Dege, Bb. Georg Böttcher



Links v.o.n.u.:
Paul Wessling überreichte im Namen der Müllerei-Pensionskasse das Preisgeld für die drei bestplatzierten Absolventen.
Die ehemaligen Präsidenten erhielten von Bb. Michael Kammann ein Buchpräsent.
Im Namen des Verbandes erhielt CD Carola Müller für ihre Verdienste ein großes Dankeschön.



ten - mit Noten von 2,0 bis 2,3. Auf den weiteren Plätzen folgten dann noch achtmal eine Note mit einer 2 vor dem Komma, also insgesamt eine homogene Leistungsdichte im oberen Notenbereich.



Neu in diesem Jahr war die Verleihung des Karl-Heinz-Gericke-Preises für die beste Projektarbeit, der vom Verband „Glück zu“ übergeben wurde. Thema der Arbeit, das in Zusammenarbeit mit der Firma Buhler in Uzwil in der Schweiz durchgeführt worden war, waren „Grundlegende Untersuchungen zur Herstellung von Haferdrinkbasis“ – die hervorragende Arbeit wurde im Herbst dann auch auf der Müllereifachtagung in Detmold vorgestellt. An die Übergabe des Preises beschlossen sich die Grußworte des Präsidenten Michael Kammann an, der neben seinen Glückwünschen für die frischgebackenen Techniker und Bachelor, die besondere Verbindung von „Glück zu“ und DMSB betonte und diese Gelegenheit auch nutzte, um sich bei dem scheidenden Präsidium für die neben dem Studium geleistete Arbeit zu bedanken.

Den Abschluss des offiziellen Teils übernahm der Semestersprecher, der allen Beteiligten der DMSB den herzlichen Dank der Absolventen aussprach, bevor dann mit der Eröffnung des Buffets der gesellige Teil der Veranstaltung begann. ■

Semesterbeginn an der DMSB

Die ersten Wochen an der DMSB stehen im Zeichen des Kennenlernens:
der Schule, der Stadt und aller am Studium Beteiligten.

Des Weiteren stand in diesem Jahr insbesondere das Team-Building
an vorrangiger Stelle. In einer guten Lehr-Lern-Umgebung
können das neue Wissen und die neuen Fertigkeiten sowie die
Fähigkeiten besser aufgenommen und vernetzt werden.

Text: Lisa Rieke · Fotos: Studierende





Selfie vor dem „Braunschweiger Löwen“

Wir, das Team der DMSB, empfangen die Studierenden seit einigen Jahren zum Semesterbeginn mit verschiedenen Einführungsveranstaltungen, sodass es dem ersten Semester einfacher gelingt, sich zurechtzufinden.

Zu Beginn des ersten Tages hat sich der erste Jahrgang intern kennengelernt. Das Lehrerteam hat sich vorgestellt und das System an der DMSB wurde kurz erläutert. Nach den einführenden Worten durch den pädagogischen Leiter Herrn Georg Böttcher, wurde die Schule mit vielen FAQ's verpackt, in einer kleinen Tour durch das Gebäude entdeckt. Die große Vorstellungsrunde folgte, wie im Jahr zuvor mit dem zweiten Jahrgang am Nachmittag, mit Eis, Abstand und viel frischer Luft im Freien.

Am zweiten Tag haben wir nach einer Einheit „trockenen Bürokratismus“ eine Stadtrallye quer durch Braunschweig gemacht. Die Teams, gemischt aus 1. und 2. Jahrgang, bringen von ihren individuellen Touren Selfies von den besuchten Orten mit. Die neuen Studierenden können sich somit später erzählen, welche Entdeckungen sie in ihrer neuen Heimat gemacht haben. Das Ende der Rallye und das Willkommen heißen in der Stadt findet in einer Rooftop Bar – dem Soldekk statt, der Strand über den Dächern von Braunschweig. Von

hier können alle Ausschau halten und berichten, wohin sie die letzten Stunden „entführt“ wurden. Kommentar eines neuen Kommilitonen: „Braunschweig ist ein schöner Ort, um zu studieren!“

Am Mittwoch Nachmittag hatten wir jeweils für die beiden Jahrgänge eine Besichtigung geplant. Der erste Jahrgang durfte das Unternehmen „Getreidemühle Sack“ in Langelsheim kennen lernen und der zweite Jahrgang die „Bühler GmbH“ in Braunschweig. Dies war ein weiterer Baustein, sich weiter kennenzulernen, ein Team zu werden und dabei noch Wissenswertes über die Unternehmen zu erfahren.

Donnerstag und Freitag haben wir noch eine Veranstaltung in der Schule für das neue Semester durchgeführt. Die Absolventen sollen die DMSB gestärkt, insbesondere in ihrer zukünftigen Rolle als Führungspersönlichkeit verlassen. Diese Handlungskompetenzen zum Rollenverständnis und zur Persönlichkeitsentwicklung, müssen ebenso geübt und trainiert werden, wie es mit der Aneignung an „Fachwissen“ geschieht. Durch die Einführung der neuen Rahmenrichtlinien soll der Unterricht so gestaltet werden, dass neben dem Fachwissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten auch eine Handlungskompetenz für ihre neue Rolle als Führungskraft entwickelt wird. Dafür haben wir den Kompetenzreflektor mit den Studierenden



Selfie vor dem „Braunschweiger Ringerbrunnen“

den durchgeführt. Der Kompetenzreflektor ist ein Verfahren, um seine eigenen, persönlichen Erfahrungen bzw. Kompetenzen aufzudecken und zu erfahren, dass nicht nur Qualifikationen und Zeugnisse ausschlaggebend für unsere Persönlichkeiten sind. Des Weiteren wird in dem Verfahren Eigen- und Fremdrelexion geübt, sowie Feedback geben und nehmen. Aus dem gesamten Prozess, der durchlaufen wird, entwickeln sich Stärken und Entwicklungspotenziale, die wiederum zu individuellen kleinen, mittleren, großen Zielen führen können. Hierbei können Stärken oder Entwicklungspotenziale gestärkt werden. Dieses Verfahren soll die Grundlage sein, um bspw. einen Coachingprozess anzustoßen. Des Weiteren sollen die Studierenden neue oder andere Erfahrungen mit dem Thema Mitarbeiterführung machen und ihre eigene Rolle finden.

FAZIT

Wir hatten eine spannende und abwechslungsreiche Woche, die dazu beigetragen hat, dass wir wieder etwas mehr zusammengewachsen sind, sodass wir hoffentlich gestärkt sind für die spannende Zeit, die jetzt auf uns kommt. Wir hoffen alle, dass wir den Unterricht in Präsenz weiter gestalten können. Wenn es dennoch zum Homeschooling kommen sollte, haben wir mittlerweile einen tollen Weg gefunden. Der Unterricht ist anders, aber genauso fundiert am PC. ■

Vor- und Hauptreinigung
in bester Qualität:
RASRA
Reinigungsmaschinen.



RASRA von der Franz Ruberg & Co. GmbH – die ideale Maschinenreihe für ein optimales Reinigungsergebnis, basierend auf unserer langjährigen Erfahrung.

- Hohe Durchsatzleistung
- Annahmereinigung bis 300 t/h
- Wirtschaftlich
- Umweltschonend
- Einfache Wartung
- Einfacher Siebwechsel

Leistungsbeispiele

- Fördertechnik**
Elevatoren, Trogkettenförderer ...
- Aufbereitungstechnik**
Reinigungsmaschinen, Siebmaschinen ...
- Verarbeitungstechnik**
Mühlen ...
- Lagertechnik**
Silos, Flachlager ...
- Konservierungstechnik**
Kühl-, Trocknungsgeräte ...
- Entstaubungstechnik**
Filteranlagen, Ventilatoren ...
- Absperr-/Austragsysteme**
- Annahmetechnik**
- Mess- und Regeltechnik**



Franz Ruberg & Co. GmbH
Maschinen-, Silo- und Anlagenbau
33039 Nieheim · Friedr.-Wilh.-Weber-Str. 35
Tel. (05274) 9 8800 · info@franz-ruberg.de
www.franz-ruberg.de



Nachgefragt – Ehemalige berichten

Paul Neumann stammt aus einer Müllerfamilie. Seine verschiedenen beruflichen Stationen nach der DMSB zeigen die Vielseitigkeit des Studiums

Interview: Michael Kammann · Foto: Saalemühle Alsleben GmbH

Paul Neumann, bitte stelle Dich einmal vor.

Ich wurde 1982 in Wallhausen geboren und wuchs dort in der elterlichen Mühle auf. Somit wurde mir die Müllerei quasi in die Wiege gelegt.

Wie bist Du zur Müllerei gekommen und wie sah Dein Werdegang aus?

Wie erwähnt, kam ich mit der Müllerei schon sehr früh in Berührung und begeisterte mich auch gleichzeitig. Damit war es nach Abitur und Wehrdienst keine allzu große Überraschung, dass ich mich für eine Ausbildung zum Müller entschied. Diese habe ich dann bei uns zu Hause in der Mühle gemacht und konnte die Ausbildungszeit aufgrund guter Leistungen bei der Zwischenprüfung auf zwei Jahre verkürzen.

Warum hast Du Dich für die DMSB entschieden?

Neben dem starken Interesse an allen müllerschen Themen hat mich auch immer die Mühlenplanung, also der Anlagenbau interessiert.

Während ich den Beruf noch erlernte war mein Bruder (Hendrik Neumann, aktiv 02-04, Anm. d. Red.) schon an der DMSB und nahm mich einfach mal mit nach Braunschweig. Aufgrund des Angebotes und der Möglichkeiten an Lerninhalten habe ich mich dann relativ schnell dazu entschieden, auch nach Braunschweig zu gehen, sobald die Möglichkeit dazu besteht. Das war dann im Jahr 2003.

Warum bist Du im Verein „Glück zu“ aktiv geworden? Und hattest Du in der Zeit auch ein Amt übernommen?

Mein Großvater war schon an der Müllerschule, damals allerdings noch in Dippoldiswalde und auch er, genau wie mein Bruder, war im „Glück zu“ aktiv. Von daher gehörte es für mich einfach als selbstverständlich dazu, wenn ich an der DMSB bin, auch in den Verein „Glück zu“ einzutreten.

Ich war für zwei Semester xx, also 2. Präside. In dieser Zeit war ich unter anderem für die Finanzen, Buchführung und Abrechnungen zuständig.

→

Wie sieht Dein bisheriger Weg nach dem Studium bis heute aus?

Ich bin nach der DMSB direkt zu Bühler in Braunschweig gegangen. Unser damaliger Dozent Peter Kolditz hatte mich noch während des Studiums darauf angesprochen. Dort angefangen ging es erst einmal zur weiteren Spezialausbildung nach Uzwil und im Anschluss daran blieb ich noch eine ganze Weile in einer Engineering-Abteilung. Danach bin ich nach Braunschweig zurück und war dort weitere 5 Jahre als Projektleiter tätig.

Anschließend suchte man bei Bühler jemanden, um dem Bereich „Bäckerei“ einen Neustart zu verpassen. Das hat mich wiederum interessiert und so bin ich zur Bäckerei gekommen. Das hieß für mich erst einmal wieder, viel Neues zu lernen. Ich habe dafür bei der Inbetriebnahme einer Großbäckerei mitgearbeitet und selbst für einige Wochen in einer Bäckerei gearbeitet.

Nach weiteren 4 Jahren wechselte ich zur Saalemühle Alsleben GmbH und dort bin ich bis heute für den Bereich Verkauf & Beratung Spezialmehle für Großbäckereien zuständig. Für dieses Segment bin ich in ganz Europa tätig. Eine überaus spannende Aufgabe, die ein hohes Maß an Selbstständigkeit und müllereitechnisches sowie bäckereitechnisches Knowhow erfordert.

Wenn Du zurückblickst, was hat das Studium an der DMSB und die Aktivenzeit Dir gebracht?

Die 2 Jahre in Braunschweig an der Müllerschule waren für mich der Grundstein für meinen späteren beruflichen Werdegang. Und das gilt bis heute.

Die Möglichkeit, über den „Glück zu“ schnell und vor allem nachhaltige Kontakte zu knüpfen ist wohl einmalig. Darüber hinaus sind in der Zeit wirklich enge Freundschaften entstanden. Mit den meisten meiner Mitstudierenden telefoniere ich regelmäßig, uns verbinden schließlich zwei intensive Jahre mit gemeinsamen Erlebnissen und gegenseitiger Unterstützung. ■



Förder- und Lagertechnik seit 1962

Stahlrund-Silos für Getreide, Pellets und Kunststoffgranulat sowie alle rieselfähigen Schüttgüter



ForFarmers, europäischer Marktführer für Futterlösungen für Tierhalter, setzt sich gemeinsam mit seinen Mitarbeitern und Händlern täglich für "For the Future of Farming" ein: für die Zukunft unserer Kunden und einen nachhaltigen Agrarsektor. Ein Sektor, auf den wir stolz sind!

www.forfarmers.de



Nachgefragt – Ehemalige berichten

Pedro Cebulski stammt aus Brasilien und nahm 2016 den weiten Weg nach Deutschland auf sich für eine Weiterbildung an der DMSB. Der „Glück zu“ gab ihm die Möglichkeit, schnell Freunde zu finden und in Braunschweig ein Stück heimisch zu werden.

Interview: Maro Bauer · Foto: Pedro Cebulski

Pedro Cebulski, bitte stelle Dich einmal vor.

Ich bin im Oktober 1986 in Südbrasilien geboren und in Guarapuava (Bundesstaat Paraná) aufgewachsen. 2004 zog ich nach Curitiba, der Hauptstadt von Paraná, und habe dort mein Abitur gemacht. 2009 schloss ich mein Studium als Maschinenbauingenieur an der Universität Positivo ab und kehrte wieder nach Guarapuava zurück. Dort begann ich meine Karriere bei der Genossenschaft Agrária.

In den Jahren 2010/2011 absolvierte ich den MBA (Master of Business Administration) als Führungskraft der Betriebswirtschaftslehre und war von 2011-2012 als Lehrer im Fach „Werkstofftechnik“ an der Fakultät Campo Real tätig.

2016/2017 besuchte ich die Deutsche Müllerschule Braunschweig (DMSB) und heute lebe ich mit meiner Frau und meinen zwei Kindern wieder in Brasilien.

Wie bist Du zur Müllerei gekommen und wie sah Dein Werdegang aus?

Von 2009 bis 2016 war ich bei der Agrária im Bereich der Planung und Steuerung der industriellen Instandhaltung sowie im Predictive Engineering tätig und habe dort viel über verschiedene industrielle Prozesse (u.a. Maisvermahlung, Mälzerei, Weizenvermahlung, Getreidelage-

runge, Saatgutproduktion, Sojaöl und Kleie, Futtermittel, Wasserkraftwerk) gelernt.

Im Jahr 2016 bekam ich über die Genossenschaft die Gelegenheit, an der DMSB meine Kenntnisse über Getreidemahlen und Futtermittelherstellung sowie die Verarbeitung, Transport und Lagerung von Getreide zu erweitern. Ich besuchte den Kurs in Braunschweig von 2016 bis Juli 2017 und kehrte wieder nach Brasilien zurück, um als Forschungs- und Entwicklungsingenieur im Bereich Industrieller Prozesse zu arbeiten.

Anfang 2019 wurde ich eingeladen, am Team des Corporate PMO teilzunehmen, um das gesamte Projektportfolio der Genossenschaft Agrária zu verwalten. Dort bin ich bis heute tätig.

Bitte erzähle etwas über die Agrária.

Agrária ist eine agroindustrielle Genossenschaft mit Sitz in Guarapuava (PR) mit Hauptsitz im Distrikt Entre Rios. 1951 gegründet, verbindet es Tradition und Geschichte mit Technologie und exzellentem Management. Mit circa 1.500 Mitarbeitern und 640 Mitgliedern zählt sie heute zu den größten Arbeitgebern in der Region. Die Mitglieder bearbeiten heute rund 115.000 Hektar Land und erzielen durch die Genossenschaft einen Umsatz von 4,9 Milliarden R\$. Ausgehend von der Landwirtschaft →



Das Original seit über 50 Jahren!

Getreidekühlung

GRANIFRIGOR™

Die natürliche Getreidekonservierung

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

FRIGOR TEC
Cooling to the point

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

hat Agrária komplette Produktionsketten aufgebaut, die von der Agrarforschung durch die FAPA (Agrarian Research Foundation) bis zur Produktion reichen.

Warum hast Du Dich für die DMSB entschieden?

Mitte 2016 lud Agrária meine Frau, die damals im Importbereich arbeitete, ein, verschiedene Importprozesse von unseren Lieferanten und Partnern aus Deutschland näher kennenzulernen und zu begleiten. Bei dieser Gelegenheit lud Agrária auch mich ein, meine Kenntnisse in den Bereichen Mühlen (Mais und Weizen), Futtermittelherstellung und Getreidelagerung zu verbessern, da es in Brasilien keine Fachschulen in diesem Bereich wie in Deutschland und Europa gibt.

Wie kam es dazu, dass Du aktiv geworden bist?

Am ersten Tag an der DMSB wurde ich von Dir, Maro, zum Grillen auf's Haus eingeladen. Dort habe ich mit vielen Kollegen gesprochen, ein bisschen auf Englisch und ein bisschen auf Deutsch, da die Kommunikation am Anfang sehr schwierig war. Wir haben noch am selben Tag verabredet, zum ersten Unterrichtstag an der DMSB gemeinsam mit dem Fahrrad zu fahren.

Alle „Glück zuer“ waren immer sehr nett, dadurch habe ich auch viele Freundschaften geschlossen. Es gab viele Lernnachmittage, viele Grillabende und einige Kicker-Meisterschaften, bis ich in die Verbindung eingeladen wurde. Obwohl meine Frau und ich sehr weit weg von unseren Familien waren, fühlten wir uns im „Glück zu“ wie zu Hause, egal, dass wir mehr als 10.000 km entfernt wohnten.

Was hat sich nach dem Studium für Dich verändert und wo bist Du jetzt?

Durch das Studium an der DMSB habe ich meine Kenntnisse in den Bereichen Mahlen, Neubau von Anlagen, Transport und Lagerung von Getreide erweitert. Das ist mir im heutigen Alltag sehr hilfreich.

Heute arbeite ich als Corporate PMO (Projektmanagementbüro) – die großen Projekte werden durch unser Project Management Office geprüft. Jeden Tag besuche ich die Lokalitäten bzw. Projekte, überwache den Fortschritt des Projektzeitplans, prüfe die von der Agrária geforderte Qualität und die Kosten – immer auf der Suche nach einem besseren Ergebnis für die Genossenschaft.

Die Projekte sind mittlerweile sehr vielfältig und umfassen neue Industrieanlagen, Erhöhung der Lagerkapazität, Aktualisierung von Diagrammen, Bau eines Pflegeheims, Revitalisierung des Museums, Bau eines Veranstaltungszentrums, neue Getreidelieferungen, ERP-Einführung und vieles mehr.

Ich bin sicher, dass die der Unterricht über Projektleitung, Zeichnungen in Autocad, Geschwindigkeits- und



Bb. Pedro Cebulski mit Frau

Kapazitätsberechnungen von Förderbändern, Maschinenteknik und der Unterricht für verschiedene Getreidearten wesentlich für meine berufliche Weiterentwicklung beigetragen haben.

Wenn Du zurückblickst, was hat Dir das Studium an der DMSB und die Aktivenzeit gebracht?

Es war eine sehr schöne Zeit in meinem Leben, ich habe viele Freunde bei der DMSB und im „Glück zu“ gefunden. Ich bin mir sicher, dass meine Zeit in Deutschland ohne den Zusammenhalt und die Unterstützung meiner Bundesbrüder und -schwestern viel schwieriger gewesen wäre, und das Lernen und der Erfahrungsaustausch viel weniger gewesen wären.

Neben Lernphasen, Teamstudien und Vorlesungen hat mir das Studium an der DMSB ermöglicht, die gesamte Weizenkette eingehend kennenzulernen, einen Vergleich zwischen der Mehlproduktion in Brasilien und Deutschland zu machen, Kenntnisse über die unterschiedlichen Produktionsstandards zu erwerben, Mühlen in ganz Deutschland und auch in Frankreich kennenzulernen und Details der Produktion zu kennen, die in Büchern nicht verfügbar sind.

Zudem hatte ich die Möglichkeit, ein Praktikum bei der Mühle Rüningen zu absolvieren – nachweislich mit einer 700-jährigen Geschichte das älteste Unternehmen Niedersachsens und eine der größten und modernsten Mühlen Europas. ■

Zweitband in München

Unsere Bundesschwester Louisa Otten studiert nach ihrem Abschluss an der DMSB an der Technischen Universität München den Bachelorstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie. Dort hat sie auch ihren Zweitbund, die Akademische Ingenieur-Verbindung Brücke, gefunden.

Text: Louisa Otten · Fotos: AIV Brücke

Vor allem zu Beginn der Pandemie wurde unserem Jahrgang in Braunschweig viel gemeinsame Zeit geraubt. Ein großer Teil unserer Unterrichtszeit an der DMSB wurde online ausgetragen und viele haben dies genutzt, um ihre Zeit in der Heimat zu verbringen. Nur einige wenige sind die komplette Zeit in Braunschweig geblieben. Auch weil reichlich Veranstaltungen in unserer Aktivenzeit abgesagt oder verschoben wurden, gab es für viele keinen Anlass, dauerhaft in Braunschweig zu bleiben.

Ich will mich nicht beklagen, denn wir haben schließlich alles versucht und unser Bestes gegeben, um trotzdem eine Menge schöner Erinnerungen zusammen zu sammeln. Aber im Großen und Ganzen kann man sagen, dass wir unserer begrenzten Aktivenzeit beraubt worden sind.

Die Verbindung hat mir immer am Herzen gelegen und vor allem auch Freude bereitet, deswegen lag es für mich sehr nahe, nach dem Studium, in einer neuen Stadt auch wieder in eine Verbindung einzutreten. Um zum einen meine Aktivenzeit zu verlängern und zum anderen einen leichteren Start in einer fremden Stadt zu haben.



Nach ewigem Suchen hatte ich dann auch eine Verbindung gefunden, die mir die Möglichkeit einer Zweitbandaufnahme bot. Großzügig setzten, die AHAH der AIV Brücke für mich die Klausel aus, die besagt, dass der Bund keine Zweitbänder vergibt.

Nach Rücksprache mit unserem Verbandspräsidenten bekam ich auch das Go aus Braunschweig.

Hierbei galt es zunächst den Comment zu prüfen. Ist die Aufnahme eines Zweitbandes erlaubt und sind die Werte des anderen Bundes mit denen des „Glück zu“ vereinbar? Werte wie: die Aufnahme aller Geschlechter oder das Vertreten keiner Konfession waren ausschlaggebend. Die Ähnlichkeit der Werte beider Bünde war schnell geprüft, aber Informationen zur Zweitbandaufnahme zu finden, gestaltete sich schwieriger. Da hierzu nichts geschrieben steht, wurde ein wenig in unserer Geschichte geforscht. Gab es in der Vergangenheit schon „Glück zuer“, die ein Zweitband aufgenommen hatten? Und ich kann sagen, es liegt vielleicht einige Jahrzehnte zurück, aber in den Aufzeichnungen wurden wir fündig: Es gab tatsächlich schon Bundesgeschwister mit einem Zweitband.

Zwischen den Prüfungen im Juni 2021 sind unsere Bs. Agnes Sponholtz und ich dann nach München gefahren,



um am 150. Stiftungsfest der Akademischen Ingenieur-Verbindung Brücke teilzunehmen. Wir wurden herzlichst empfangen und noch bevor wir alle kennengelernt hatten, wurden schonmal die Maße für das Fuxenband genommen.

Drei Monate nach meinem Abschluss an der DMSB und erfolgreich bestandener Burschenprüfung beim AIV Brücke, wurde mir auf der Ankneipe im Wintersemester 21/22 das Burschenband feierlich überreicht.

Jetzt, ein Semester später, habe ich zum einen Freunde fürs Leben sowie einen super Anschluss in München gefunden und sogar schon die Ehre, das Amt der Seniora bekleiden zu dürfen.

In diesem Sinne möchte ich zu unseren Veranstaltungen im kommenden Sommersemester einladen. Jeder, dem der Weg nach München nicht zu weit ist und Interesse hat, meinen Zweitbund etwas kennenzulernen, ist herzlich willkommen.



Glück zu!
Louisa Otten
v/o Hammy x Z! Z!



AIV Brücke

- Akademische Ingenieur-Verbindung „Brücke“ zu München
- 1871 gegründet als Skriptenverein an der Königlich Polytechnischen Schule München (heute Technische Universität)
- 1938 freiwillig aufgelöst
- 1948 rekonstituiert
- Farbentragend, nichtschlagend
- Burschencouleur: schwarz-altrosa-grün mit goldener Percussion
- Fuchscouleur: schwarz-grün mit goldener Percussion

Die zusätzliche Altersversorgung für den gesamten Ernährungs- und Agrarbereich



MPK - Ihr zuverlässiger Partner!

Die Möglichkeiten der Altersversorgung sind vielfältig (2022 Beträge steuerfrei bis 6.768 € und sozialversicherungsfrei bis 3.384 €). Doch noch vielfältiger und individueller sind unsere Lösungen.

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.



Müllerei-Pensionskasse
Versicherungsverein a.G.

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

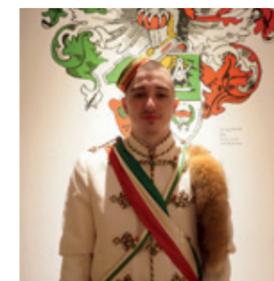


Das Präsidium 2021/22

Kurzvorstellung unserer derzeitigen Chargierten



x MARKUS BRÖER wurde 1995 in Papenburg geboren und machte dort auch sein Abitur. Er absolvierte seine Ausbildung in der Raiffeisen Kraftfuttermittelwerk Dörpen GmbH. Im Anschluss folgte die Weiterbildung an der Deutschen Müllerschule Braunschweig. Seine Hobbies sind Fußball und Computerspiele.



FM LEONARD SÖKEFELD ist 25 Jahre jung, stammt aus Düsseldorf. Nach dem Abitur hat er bei der DEUKA in Düsseldorf ein duales Studium begonnen, was zwei Jahre Lehre und zwei Jahre DMSB vorsieht. Zu seinen täglichen Hobbies gehören verschiedenste Sportarten, zur Abwechslung geht er gerne bummeln.



xx MAREN STING wurde 1998 in Kirchheim unter Teck geboren. Nach ihrem Abitur machte sie eine Lehre zur Schreinerin. Nach der abgeschlossenen Ausbildung arbeitete sie als Vorbereitung für ihre Zeit in Braunschweig in der elterlichen Mühle. Im August 2020 hat sie ihre Weiterbildung an der DMSB begonnen. In ihrer Freizeit geht sie gerne wandern und Ski fahren.



xxx JEFFREY FREITER wurde in Hamburg im Jahr 1993 geboren und absolvierte sein Abitur in Schwerin. Danach ging er für seine Ausbildung wieder zurück nach Hamburg in die Aurora Mühle. Anschließend sammelte er dort weitere Zwei Jahre Erfahrung, bevor er an die DMSB wechselte, um seinen Techniker zu absolvieren. In seiner Freizeit setzt er sich gerne mit Technik und Medien auseinander.



Mikrodosieranlage MDA 24

**QUALITY MADE
IN GERMANY**

H. WOLKING
MÜHLEN- UND MASCHINENBAU SEIT 1878

Bakumer Straße 13 · 49377 Vechta-Calveslage
www.wolking-muehlenbau.de

Durch Corona immer noch nicht im Normalbetrieb – Die Aktivitas berichtet

Text: Jeffrey Freiter · Fotos: Leonard Sökefeld



Ankneipe im WiSe 2021/22

Liebe Ehrenmitglieder, Hohe Damen, Alte Herren, Bundesschwestern, Bundesbrüder und Freunde des „Glück zu“. Nach langer Wartezeit freue ich mich nun im Namen der Aktivitas aus unserem vergangenen Jahr und dem aktuellen Semester berichten zu können.

Unsere Fuchszeit war coronabedingt eher knapp ausgefallen. Wir verabschiedeten uns in die Weihnachtsferien 2020/21 und begrüßten uns gefühlt erst wieder zu Ostern. Trotz unserer Homeschooling-Zeit versuchten wir das Beste daraus zu machen. Die Kreuzkneipe mit der Studentenverbindung Teutonia zu Chemnitz konnten wir leider nur online veranstalten. Ebenso gab es noch eine Online-Kneipe mit der Mädelschaft Bremensia. Auch außerhalb der offiziellen Veranstaltungen trafen wir uns den ein oder anderen Abend online, nicht in Präsenz, aber trotzdem gemeinsam, um zu quatschen oder auch das ein oder andere Bier zu genießen.

Coronabedingt hatten wir erst Mitte April unsere Fuchsenprüfung. Alle sieben Fuchsen bestanden sie, auch unser Couleuhund Findus. Eine Woche später waren Wahlen und wir, die gerade erst eine Kneipe mitgemacht hatten, wurden zum neuen Präsidium gewählt.

Im Mai hatten wir unser Haus- und Gartenwochenende. An allen Seiten und Enden wurde etwas gemacht und getan. Die einen rupften Unkraut, die anderen putzten Fenster. Eine Aufgabe hatte es etwas in sich: Das Glasdach vom Balkon wurde gereinigt. Mit viel Wasser und Schweiß, langen Stecken und Panzer-Tape zur Verlänge-

rung konnten wir die Aktion ganz zur Belustigung der Untenstehenden doch noch als Erfolg verbuchen. Am Abend wurde der Grill gleich wieder ordentlich in Anspruch genommen und wir Aktiven saß noch bis in die späten Abendstunden bei dem ein oder anderen Glas Bier und einer Bratwurst zusammen.

Anfang Juli hatten wir dann einen XXL-Kommers: Das alte Präsidium mit dem x Cherry holte den Landesvater vom Wintersemester nach. Direkt danach war unsere Burschung. Wir bekamen ENDLICH unser dreifarbiges Band und den Zipfel. Auch unser Couleuhund Findus ging nicht leer aus, denn auch er bekam sein persönliches Burschenband!

Nach einer kurzen Pause stieg der zweite Landesvater, nun mit den frisch geburschten neuen Präsidien.

Am Samstag, den 10. Juli machten sich die Altburschen auf den Weg, zu ihrem gemeinsamen Wochenende in den Harz. Nach den Prüfungen und der schwierigen Zeit mit Corona hatten sie sich das auch verdient. So konnten sie die letzten Tage vor ihrem Abschluss noch etwas gemeinsam genießen und in Erinnerungen schwelgen.

Unser Sommerfest hatten wir am 13. Juli, coronabedingt wieder einmal im kleinen Kreis. Trotzdem blieben Fleisch, Würstchen und Bier nicht unbemerkt. Eine Familie, die auf der Oker im Kanu vorbeikam, freute sich sehr über ihren kleinen Snack, denn den Kindern gaben wir je eine Wurst mit auf den Weg, der Vater bekam ein Bier. →



Ankneipe im WiSe 2021/22

Donnerstags darauf nahmen wir am Biermarathon der Braunschweiger Studentenverbindungen teil. Unsere motivierten Sportler wurden die Sieger der Herzen.

Am 16. Juli fand dann schon die Abschlussfeier der DMSB im Waldhaus Ölper statt und wir wünschten den frisch gebackenen Technikern und Meistern alles Gute und viel Erfolg auf ihrem Berufs- und Lebensweg.

In das neue Semester starteten wir mit einer Aktivenfahrt in die Niederlande. Dort hatte der AH-Verband für uns ein Segelwochenende gebucht! Gemeinsam mit einem Skipper ging es über das Ijsselmeer. Ein Erlebnis, welches voller kleiner Abenteuer als auch ruhiger und stiller Momente war. Denn von einem Schläfchen auf Deck, über das gemeinsame Feiern am Abend im Hafen, bis hin zum Hissen der Segel, war alles dabei. Viel zu schnell ging das Wochenende vorbei, denn mit dem Ende der Aktivenfahrt begann nun wieder für uns ein neues Semester.

In diesem Alltag trafen wir die neuen Studierenden, mit welchen wir Aktiven bei der Stadtrally schnell neue Kontakte knüpften. Am Abend stellte unser Verbandspräsident in seinem Vortrag den „Glück zu“ und die allgemeinen Studentenverbindungen vor. Anschließend wurden diese Kontakte beim Grillen weiter gefestigt.

Nun hatten wir etwas Zeit, um selbst im neuen Semester anzukommen. Denn auch wenn wir nun die Burschia waren, so hatten wir erst zwei Kneipen hinter uns, die nächsten lagen aber bereits vor uns. Genau deshalb nahm sich der Verbandsvorstand im September extra ein ganzes Wochenende für uns Zeit. An diesem holten wir

vieles von dem auf, was wir verpasst hatten. Hierbei ist besonders die Spontankneipe zu erwähnen, welche von Bb. Michael Kammann angeschlagen wurde.

Die darauffolgende Zeit verlief für die Aktivitas rasant, denn nun kamen viele Ereignisse Schlag auf Schlag. Zuerst kam die Semesterantrittskneipe, welche unsere erste eigene Kneipe war. Wir müssen gestehen, wir waren aufgeregt, doch dank der Anwesenheit von vielen Farbenbrüdern, Bundesbrüdern, Alten Herren und Hoher Damen, wurde diese Nervosität schnell zur Seite gefegt und damit vergessen.

Etwas, das uns zugleich auch einen Motivationsschub gab, um mit voller Energie weiter voranzuschreiten. Denn endlich erlebten wir den Zusammenhalt und die Gemeinschaft am eigenen Leib.

Dies durften wir dann auch direkt weitergeben, denn kaum eine Woche später stand der Aktivierungsconvent an, an dem ein Teil unserer neuen Kommilitonen aktiv werden wollte und somit zu unserer Fuxia wurde.

Am nächsten Tag ging es dann auch direkt für unsere neuen Fuchse und uns Burschen nach Bad Wimpfen, welches wir zusammen in zwei kleinen Bussen nach guten 600 km Fahrt erreichten. Hier wurde das Präsidium zur Vorstandssitzung erwartet, während der Rest der Aktivitas den Ort und die lokalen Getränkeausgaben etwas genauer unter die Lupe nahm. Auch wenn unsere Wege sich kurzzeitig trennten, so kamen wir am Abend immer wieder zusammen und verbrachten diesen mit vielen Hohen Damen, Alten Herren und Freunden des „Glück zu“.



Aktivierungsconvent



Ankneipe im WiSe 2021/22

Mit dieser Aktivenfahrt endete für uns der September und der Oktober kehrte ein, welcher direkt mit einem Vortragsabend von unserem AH Paul Neumann begann. Er gab uns an diesem Abend einen sehr informativen Einblick in viele bäckereitechnische Themen, immer mit dem Blick zur Müllerei. Erfreulicherweise brachte er noch einige weitere Alte Herren mit, womit der Abend zu einer gemütlichen und zugleich lehrreichen Runde wurde. ■

Bericht Studentenwohnheim

Text: Anne Winter

Bereit in Bildung zu
investieren?
Jetzt Mitglied werden.

Unterstützer | Förderer | Weiterbilder | Ausstatter | Begleiter |
Netzwerker | Partner der DMSB
www.foerderverein-dmsb.de



Trotz der Lockdowns konnten einige Modernisierungen im Haus vorgenommen werden.

Im 2. Stock wurde das Badezimmer modernisiert. Dabei wurde die Dusche etwas vergrößert, neu gefliest, alle Armaturen, Waschmaschine und Trockner ausgetauscht. Ebenso im 2. Stock wurde das Mannheimzimmer neu tapeziert.

Als nächstes wird im 2. Stock die Küche modernisiert. Dort werden die Küchenschränke ausgetauscht und die Wände neu gestrichen. Danach sind wir im 2. Stock mit allen geplanten Modernisierungen durch. So wie im 3. Stock soll das Gästezimmer neue Matratzen erhalten und alle Dachfenster ausgetauscht werden.

Zur besseren Organisation wurde im Keller ein Schlüsselkasten mit Generalschlüssel installiert, in dem sämtliche Schlüssel aufbewahrt werden.

Im nächsten Jahr müssen wir uns der Heizung widmen und für die Stadt muss der Nachweis gebracht werden, dass unsere Regenabwasserleitung, die in die Oker geht, dicht ist. Diese beiden Punkte haben Priorität. Es sind noch weitere Modernisierungen zur Fertigstellung im 3. Stock geplant.

Der Hausverein bedankt sich vielmals für alle eingegangenen Spenden.

Stammtisch- Berichte

Bezirksgruppen:

- 65 BeNeLux
- 65 Braunschweig
- 66 Hamburg-Schleswig-Holstein
- 66 Lippe-NRW
- 68 Mecklenburg-Vorpommern
- 69 München
- 70 Nürnberg
- 71 Stuttgart
- 74 Thüringen



Niederlande

Text und Fotos: Josef Teich

Alblasserdam, der Wohnort von Niek den Oudsten, bot sich mit vielen örtlichen Attraktionen als geeignet an. Eine Bootsfahrt nach Kinderdijk, weltberühmt durch seine 18 Wassermühlen, war auf Laufabstand verfügbar. Die moderne Pumpanlage war auch eine Besichtigung wert. Das schlechte Wetter machte Boot und Regenschirm unverzichtbar.

Ideal bei den ungünstigen Wetterbedingungen lag das Hotel „Het Wapen van Alblasserdam“ und bot ein angenehmes Zusammensein, gutes Dinner und Nachtruhe. Durch das Regenwetter entschieden sich die Teilnehmer mehrheitlich zur Heimreise. Das nächste Treffen – Oktober 2022 – wird Bb. Paul van der Pols organisieren, wahrscheinlich in der Provinz Zeeland.



Gruppenfoto am Fluss vor den Mühlen



Braunschweig

Text: Anne Winter

Wiedersehen der Bezirksgruppe Braunschweig
Nach langer Zeit war es endlich wieder so weit, am 22. August fand unser erstes Treffen wieder statt. Unter Einhaltung aller aktuellen Hygieneregeln wurde sich zu

Kaffee und Kuchen auf dem Haus getroffen. Trotz der Lockdowns gab es viel zu erzählen und die gemeinsame Zeit verflog viel zu schnell.
Zur Erinnerung wurde noch ein Gruppenbild geschossen.



Hamburg & Schleswig-Holstein

Text: Alexander Krieger

Auch der Stammtisch Hamburg/Schleswig-Holstein ist nicht von den allgegenwärtigen Bedingungen in der aktuellen Lage verschont geblieben. Wir haben es aber geschafft, uns im letzten Jahr an zwei Terminen zusammenzufinden.

Am 25. August trafen wir uns in einer kleinen Runde von 10 Personen in unserem Stammlokal „Paulaner Wirtshaus“. Nach der langen Auszeit gab es viel zu berichten und so kam der für die Gastronomie eingeführte Zapfenstreich, wenn nicht überraschend, aber deutlich zu früh.

Am 26. November konnten wir ein weiteres Treffen als Jahresabschluss im „Hofbräu Wirtshaus“, direkt in der Hamburger Altstadt stattfinden lassen. Dieses besondere Lokal befindet sich im ehrwürdigen denkmalgeschützten Pressehaus, ganz in der Nähe des bekannten Kontorhausviertels. Diese Gelegenheit nutzten wir, um uns von unserem Bb. Patrick Nelles zu verabschieden, der in seine Heimat zurückkehrt und damit auch zu seinem ursprünglichen Stammtisch Lippe-NRW.

Im kommenden Jahr hoffen wir darauf, dass wieder Betriebsbesichtigungen möglich sein werden und Bundesbrüder und -schwestern aller Altersgruppen wieder vereint zu bekommen.



Winterstammtisch 2021 im Hofbräu Wirtshaus

Lippe-NRW

Text: Reinald Pottebaum

Am 11. September 2021 trafen sich nach über einem Jahr Pause Mitglieder des Stammtisches Lippe-NRW zu einem gemütlichen Familien-Grillnachmittag.

23 Erwachsene mit neun Kindern und zwei Hunden fanden sich bei sommerlichen Temperaturen an einer Schützenhütte am Berg in Porta Westfalica ein. Die Wiedersehensfreude war groß; alle Beteiligten waren sichtlich froh darüber, sich nach der langen coronabedingten Unterbrechung wieder einmal persönlich treffen und unterhalten

zu können. Besonders herzlich begrüßt wurden die Mitglieder, die schon längere Zeit nicht mehr dabei waren, z. B. Bb. Karl-Christian Vahrenhorst mit seiner Frau und Bundeschwester Doris sowie Bb. Christian Beiwinkel. Etwas später stießen auch noch Martina und Bb. Hans-Ulrich Kammann dazu.

Das Gelände rund um die Hütte bot den Kindern viele Möglichkeiten, sich ausgiebig auszutoben und zu spielen. Bei leckerem Grillgut und schmackhaften Beilagen



ließ man es sich unter dem Vordach der Schützenhütte munden und plauderte über frühere Zeiten. Dank der auch am Abend noch angenehmen Temperatur konnten alle Teilnehmer bis zum Einbruch der Dunkelheit im Freien verweilen, bevor sie sich schließlich nach und nach auf den Heimweg machten. So ging für alle ein schöner Nachmittag zu Ende.

Ein herzlicher Dank geht an Bb. Thomas Hildenbrandt, der dafür gesorgt hatte, dass die Schützenhütte für das

nachmittägliche Treffen zur Verfügung stand, und der auch das Grillgut eingekauft hatte. Gedankt sei an dieser Stelle ebenfalls allen fleißigen HelferInnen, die daheim die köstlichen Beilagen zubereitet haben.



Gruppenaufnahme im Schlosshotel Klink

Mecklenburg-Vorpommern

Text: Eduard Haidl · Fotos Eduard Haidl

Das Jahr 2021 hatte, wie bereits das Vorherige, einen mächtigen Gegner bei der Gestaltung unseres Vereinslebens im Nordosten der Republik.

Dennoch hat uns nichts davon abgehalten, im Rahmen der Möglichkeiten unsere Kontakte aufrecht zu erhalten und gemeinsam Zeit zu verbringen. Die Umstellung auf technische Kommunikationswege ist uns weitgehend gelungen.

Absoluter Höhepunkt im vergangenen Jahr war der Stammtisch im Schlosshotel Klink. Regen ohne Ende bei der Anreise wurde abgelöst von einem goldenen Herbst. Im und um das geschichtsträchtige Schloss verbrachten wir 2 Tage voller Aktivitäten, an welchen auch unsere lieben Gäste, die BbBb. Babendererde, Winter, Jensen und Hinst teilnahmen und sich sichtlich wohl fühlten.

Neben dem Wisentgehege Damerow mit Führung, einer Stadtrundfahrt in Waren mit Freizeit und der obligatorischen Dampferfahrt auf unserer schönen Müritz, kam das gesellige Leben beim Stammtisch nicht zu kurz. Ein Vortrag über die Flora und Fauna des Müritz Nationalparks erweiterte unseren Horizont.

Auch in diesem Jahr konnten wir bereits unseren ersten Stammtisch, traditionell im Gasthof Erbmühle Todendorf, abhalten.

Trotz aller Unwägbarkeiten ist für den 02.06.22 der Besuch der Konzertkirche Neubrandenburg mit anschließender Besichtigung von Windmühlen in Woldegk geplant. Auch ein Treffen im Oktober 22 in Liepen wird vorbereitet.

An dieser Stelle allen Bundesbrüdern und Bundesschwestern ein herzliches „Glück zu“! vom Stammtisch MV!

München

Text: Hendrik Leerkamp · Fotos: Maro Bauer

Trotz einiger Einschränkungen konnte sich der Stammtisch München im Jahr 2021 drei Mal treffen. Leider hat unsere „Konstante“, das Wirtshaus Heide-Volm dieses Jahr für immer die Pforten geschlossen. Das hat uns neben Corona und Lockdown noch vor die Frage der neuen Lokalität gestellt. Das Wirtshaus der Familie Heide war für einige Jahre unsere Anlaufstelle zum monatlichen Stammtisch.

Das erste Treffen dieses Jahres, konnte erst am 10. Juli, unter Beachtung aller Auflagen, stattfinden. Die sehr gut besuchte Runde traf sich übergangsmäßig im Bräustüberl in Planegg. Nach der Begrüßung durch unseren 1. Vorsitzenden Bb. Michael Hemmer wurde unserem verstorbenen Ehrenpräsidenten Bb. Stefan Kastenmüller gedacht. Im weiteren Verlauf des Abends wurde über eine neue Lokalität und einen neuen Stammtischrhythmus debattiert. Das Bräustüberl konnten wir schnell durch den ersten guten Eindruck zur neuen Lokalität des Stammtisches München ernennen. Auch die Diskussion zur Regelmäßigkeit war konstruktiv, sodass ab sofort die Zusammenkünfte alle zwei Monate, am ersten Freitag des Monats ab 18 Uhr im Bräustüberl in Planegg stattfinden.

Diese erfolgten dann auch am 3. September und 5. November. Es konnten einige fidele Stunden bei gutem Stoff, leckerem Essen und unterhaltsamen Gesprächen verlebt werden.



Nette Damenrunde mit „Hahn im Korb“ Bb. Josef Egen v.l. Frau Egen, Frau Reifenstuel, Frau Kastenmüller, Frau Rabl und Frau Müller



Große Runde mit vielen bekannten Gesichtern



Harter Kern, mit Neuzugängen am Stammtisch München v.l. Bb. Michael Hemmer, Bb. Leo Distler, Ehrenmitglied Bb. Hans Hofmeir, Bb. Hendrik Leerkamp, Bb. Samuel Täschner, Bs. Louisa Otten, Bb. Marcus Kraus, Bb. Maro Bauer und Bb. Ludwig Kraus



Von li. nach re.: Rudolf und Else Ohlmann, Bb. Konrad Switalski, Ingrid Ortelge, Kurt Hinst, Schorsch Ortelge, Johanna Hinst, Georg und Edith Ortelge, Albert Stinzendörfer, Horst Hinst und Fotograf Paul Bruckmann (nicht auf dem Bild).

Nürnberg

Text / Foto: Paul Bruckmann

Wie vermutlich bei allen Stammtischen hat uns die Corona Pandemie stark getroffen und wir konnten keinen offiziellen Stammtisch seit dem Frühjahr 2020 abhalten.

Am 27. August 2021 weilten Johanna, Kurt und Horst Hinst im Frankenland und Bb. Schorsch Ortelge organi-

sierte eine spontane Zusammenkunft im Hotel Schlossberg in Haidhof. Aufgrund der Kürze konnten wir keinen offiziellen Stammtisch abhalten, aber einige folgten dem Aufruf und konnten kurzfristig dem Treffen beiwohnen.

Jedem merkte man die Erleichterung und Freude an, dass man sich wieder mal treffen und ausgiebig über die Erlebnisse der letzten Monate austauschen konnte. So wurde es ein schöner Abend, wenn auch nur im kleinen Kreis.



Gruppenfoto auf der Mühle

Stuttgart

Vom 24. bis 26. September 2021 fand die erweiterte Vorstandssitzung des Verbandes „Glück zu“ e.V. in Bad Wimpfen statt

Text · Fotos: Klaus Hecht

Die erweiterte Vorstandssitzung in Münster 2019 war ein besonders schönes und rundum gelungenes Wochenende. Die Messlatte hing also sehr hoch, als der Stuttgarter Stammtisch sich angeboten hatte, die nächste erweiterte Vorstandssitzung 2021 zu organisieren.

Zu Hause angekommen, war unserem Vorstand sofort klar, diese Sitzung kann nur in Bad Wimpfen stattfinden. Denn in Bad Wimpfen ist eine neue Mühle in Betrieb gegangen, die es lohnte, besucht zu werden. Damit konnten wir ein spannendes Programm anbieten, das viele „Glückzuer“ sicher begeistern würde. Die Rechnung ging auf und wir konnten 65 Teilnehmer begrüßen.

Als Willi Frießinger jr. von der Frießinger Mühle unsere Anfrage erhalten hatte, gab er sofort seine Zustimmung zu diesem Projekt und die Planung konnte beginnen. Bereits am Freitagabend kamen die ersten Gäste, die wir

am Veranstaltungsort im „Hotel am Rosengarten“ begrüßen durften.

Der frühe Abend war der Altstadt gewidmet, denn die Anreisenden konnten auf eigene Faust in den vielen historisch schönen und urigen Gaststätten einkehren. Ab 21:00 Uhr trafen wir uns in der Café-Lounge im Hotel, dann weiter zum Reden, Austauschen und zum gemütlichen Beisammensein.

Am Samstagvormittag hat sich die „Glück zu“-Familie bei der Frießinger-Mühle in Bad Wimpfen zur Betriebsbesichtigung getroffen. Der Sekttempfang und die gereichten Leckereien im Hof (die Brigitte und Theresa Hecht in Nachtschicht gebacken hatten), dazu das herrliche Wetter, lockerten die Stimmung enorm. Nach der sehr freundlichen und launigen Begrüßung durch Herrn Frießinger jun., begann die Besichtigung. Gestartet wur-



„Know-how“ für den Jungmüller

Eine Aufsatzsammlung von Seniorexperten wird zu einem „etwas anderen Fachbuch“

75 Seiten, 82 Abbildungen, Format 27 x 19 cm. **22,00 €**

Auf die beiden Bände „Müllerei und Mühlenkunde“ sowie „Müllerei in alter Zeit“ folgt mit dieser Ausgabe ein spezielles Buch für den Nachwuchs. Unter dem Titel „Know-how für den Jungmüller“ ist ein etwas anderes Fachbuch entstanden, das von der Getreideannahme bis zur Verladung alles Wissenswerte für den Müller abdeckt.

Das Müllerei-Handbuch

Ein umfangreiches und praxisorientiertes Nachschlagewerk mit Faust- und Richtwerten für Verfahrenstechnologen der Mühlen- und Getreidewirtschaft

104 Seiten, 77 Abbildungen, Format 24 x 17 cm. **22,50 €**

In fünf Kapiteln auf 104 Seiten erfährt man wissenswertes über Getreide und Inhaltsstoffe, erhält Einblicke in physikalisch-mathematische Grundlagen, Kenndaten über Maschinen und Systeme sowie einen Überblick über die Mühlen in Deutschland und Europa.



Preise zzgl. Versandkosten



Die BbBb. Manuel Spath, Leo Distler, Birger Witt und Florian Schmuchler mit Begleitung



Bb. Karl Härle mit Frau und Bb. Michael Haag



Die BbBb. Paul Bruckmann, Joachim Freiheit und Eduard Haidl



Bb. Karl Härle und Mitorganisator Bb. Eugen Rommel mit ihren Frauen



Verbandspräsident Kammann überreichte mit Bb. Johannes Decker einen Präsentkorb als Dankeschön an Willi Frießinger jun. und seinen Sohn



Bs. Linda Köberle und die BbBb. Uli Wernlein, Andreas Kastenmüller, Johannes Decker und Michael Kammann

de der Rundgang durch das Papierlager, vorbei an den Getreidehallen, den Getreidesilos und dem Hafen, um auf das Dach des neuen Mühlengebäudes zu gelangen. Hier konnten wir bei herrlichem Wetter das wunderbare Panorama über das Neckartal genießen. Das Foto verdeutlicht die hervorragende Aussicht. Im Laufe des Rundgangs konnte viel über die Historie der Mühle, als auch über die aktuelle Technik, in Erfahrung gebracht werden.

Nach dem sehr beeindruckenden 2,5-stündigen Rundgang hat uns die Familie Frießinger noch zu einer zünftigen Brotzeit in der eigenen Kantine eingeladen. An dieser Stelle möchten wir uns nochmals herzlich bei der Familie Frießinger für die überaus großzügige und herzliche Gastfreundschaft bedanken.

Danach ging es gestärkt zur erweiterten Vorstandssitzung in die Räumlichkeiten des Hotels und parallel zur Stadtführung in die Altstadt.

Am festlichen Abend konnte man endlich wieder ausgiebig reden und berichten, sodass das Wochenende wie im Flug verging.

Der Vorstandsvorstand hatte die gesamte Aktivitas eingeladen und wieder einmal konnten wir mit Freuden feststellen, dass auch diese Aktivitas ausgezeichnet feiern kann. Der Mitternachtskantus bildete dann den emotionalen Abschied von Bad Wimpfen.

Wir danken dem Verband, dass wir die erweiterte Vorstandssitzung ausrichten und so den Süden für eine kurze Zeit in den Fokus der „Glück zu“-Welt rücken konnten.



Ein Dankeschön des Vorstandsvorstandes an die Bezirksgruppe Stuttgart für die Ausrichtung der Vorstandssitzung



Die spontane Gesellschaft im „Goldenen Schwan“

Thüringen

Text / Foto: Walter Gerlach

Die Bundesgartenschau fand 2021 auf dem Gelände der EGA in Erfurt statt. Unter den „alten Herren“ hatte es sich herumgesprochen, dass sich Bb. Gerlach und Gattin mit Christine Blonske treffen wollten und so schlossen sich Bb. Siegfried Seidel, die Gattin des verstorbenen Bb. Döring und auch die Familie Parthey aus Leipzig an.

Am 21. Juni trafen wir uns am Haupteingang zur Buga und wurden bei bestem Sommerwetter von einem Meer von Blumen und herrlichen Parkanlagen empfangen. Neben den Freiluftanlagen konnten wir auch eine Sonderausstellung japanischer Blumenkunst besuchen.

Beim Spaziergang durch die Blumenbeete und Rabatten wurde ausgiebig gefachsimpelt und Erfahrungen über die eigene Gartengestaltung ausgetauscht. Bei einer Tasse Kaffee und einer kleinen Stärkung an einer der zahlrei-

chen Verpflegungsdepots wurden Erinnerungen an vergangene Stammtischveranstaltungen ausgetauscht und an so manche Episode erinnert. Obwohl schon ganz schön fußmüde geworden, besuchten wir auch noch die Buga Außenstelle auf dem Petersberg. Insbesondere faszinierte uns der spektakuläre Blick über die Stadt und die Ausstellung in der renovierten Kirche. Ein Rundgang über das weitläufige Gelände vermittelte einen Überblick über verschiedene Gartenanlagen, Gestaltung von Kinderspielflächen und auf einem tiefergelegten Bereich eine Übersicht über diverse Nutzpflanzen. Die Mutigen unter uns ließen es sich nicht nehmen, den Weg dorthin über eine Rutsche zu absolvieren.

Gemeinsam ließen wir den gelungenen Tag im sonnigen Biergarten vom „Goldenen Schwan“ bei einem kühlen Trunk und einem guten Abendessen ausklingen.



Energiesparender Antrieb, gewichtreduzierende Leichtbauweise.



Effiziente Siebreinigung.

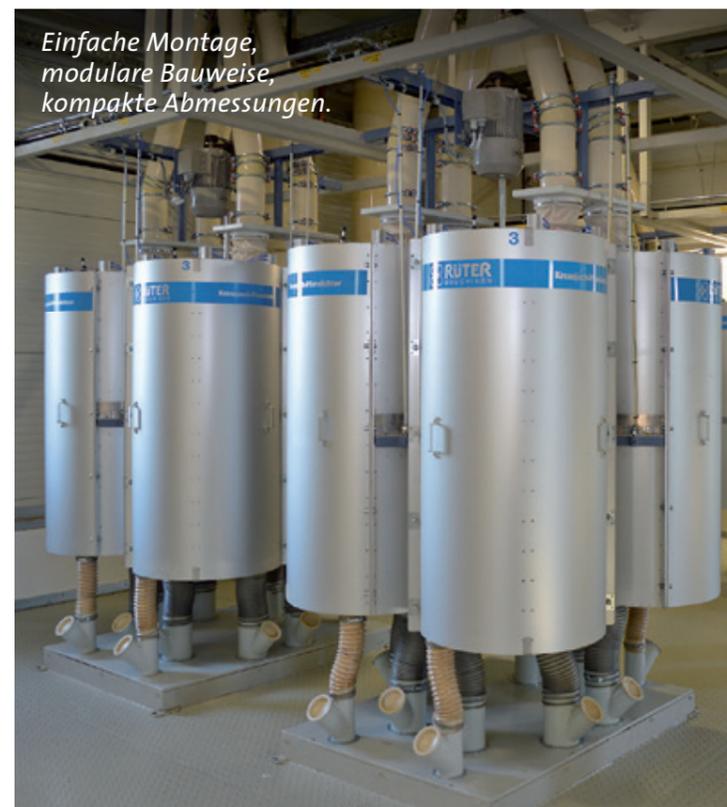


Vibrationsarmer Antrieb.



Individuelle, hochvariable Siebschemata.

Kreuzjoch-Plansichter nach Maß.



Einfache Montage, modulare Bauweise, kompakte Abmessungen.

30 Jahre Ideen für die Müllerei.

30 Jahre im Einsatz zur Absiebung von Mais, Reis, Stärke und Eiweiß, Mischfutter, Pellets, Holz, Zellulose, Kork, Gewürzen, Kunststoffen und vielen anderen Produkten.



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

Made in Germany.



Der Verband „Glück zu“ nimmt Abschied von seinen beiden Ehrenpräsidenten



Oben: Am 18. Verbandstag 1965: Bb. Stefan Kastenmüller nach der Wahl zum Verbandspräsidenten (Sitzend 6. von links) Sitzend 2. von links: Verbandstagspräsident, Bb. Hans-Ulrich Kammann

Links: Am 24. Verbandstag 1983: Amtsübergabe: Bb. Stefan Kastenmüller gratuliert seinem Nachfolger Bb. Hans-Ulrich Kammann

Zusammengerechnet fast ein halbes Jahrhundert leiteten sie in ihren Amtszeiten die Geschicke des Verbandes und prägten damit Generationen von Aktiven. Hauskauf und Wiedervereinigung waren wichtige Stationen ihres Wirkens, genauso wie ihr ständiger Einsatz für die Deutsche Müllerschule Braunschweig.

Wir werden ihr Andenken in Ehren bewahren.

Todesfälle †



Stefan Kastenmüller (aktiv 51-52)

Text: Andreas Kastenmüller · Fotos privat

Am 13. April 2021 verstarb Bb. Stefan Kastenmüller im Alter von 91 Jahren in München. Parallel zu seinem erfolgreichen privaten und beruflichen Werdegang engagierte er sich fast 70 Jahre für den „Glück zu“ und die Deutsche Müllerschule.

Er führte konsequent die Familientradition fort und besuchte nach einer praktischen Ausbildung zum Müller, wie schon sein Vater und Großvater, 1951/52 die Deutsche Müllerschule in Braunschweig. Zu dieser Zeit wurde der „Glück zu“ Verein wieder neu gegründet und er war damals schon „Präside“ – übrigens der zweite nach der Gründung.

Nach 5 erfolgreichen Jahren bei der Firma MIAG in Braunschweig, wo er vor Ort sehr aktiver „Glück zuer“ blieb, folgten 2 Jahre Tätigkeit beim Bundesmühlentor in Bonn mit Spezialaufgaben im In – und Ausland.

Danach zog es ihn in seine Heimat Bayern zurück, um vor 60 Jahren sein eigenes Ingenieurbüro für Mühlenbau zu eröffnen. Er bereitete somit den Weg zum heute international tätigen Unternehmen mit mehreren Standorten. Als vereidigter Sachverständiger übernahm er über viele Jahrzehnte, neben der Führung seines Unternehmens, weltweit Beratungsaufgaben für die Mühlenwirtschaft.

Fast zeitgleich wurde er am 18. Verbandstag im Jahr 1965 zum Verbandspräsidenten gewählt. Er trat die Nachfolge von Dr. Conrad an. Über einen Zeitraum von 18 Jahren übte er die „Glück zu“-Präsidentschaft erfolgreich aus, bis Bb. Ulrich Kammann 1983 sein Nachfolger wurde. Während seiner Amtszeit wurde 1976 nach seiner Vision und hartnäckiger Vorarbeit das „Glück zu“-Wohnheim in der Maschstraße gekauft und eröffnet. In einer beispielhaften Bausteinaktion konnte die Finanzierung dieses Projektes realisiert werden, was dem Geschick der damaligen Doppelspitze der Bundesbrüder Stefan Kastenmüller und Hans Hofmeir, als damaliger Schatzmeister, zu verdanken war. 1983 ernannte ihn die Generalversammlung zum Ehrenpräsidenten.

Seine außergewöhnliche Freude am „Glück zu“ lebte er aus, wo und wann er nur konnte. Die regelmäßigen Besuche der Stammtische in München, Besuche bei Bezirksgruppen, oder die Teilnahme besonderer Ereignisse



Stefan Kastenmüller mit seinem Sohn Andreas bei der Jubiläumsfeier „50 Jahre Kastenmüller GmbH“

waren für ihn immer sehr wichtig. Besonders das Vereinigungstreffen 1990 in Dippoldiswalde und die Betreuung der neuen Stammtische und Bundesbrüder lagen ihm besonders am Herzen.

Aber auch nach seiner Amtszeit als Verbandspräsident war Stefan Kastenmüller weiterhin für den „Glück zu“ und vor allem für den Förderverein der Deutschen Müllerschule sehr aktiv. Maßgeblich war er an den erfolgreichen Bemühungen für den Erhalt der Müllerschule in Braunschweig beteiligt, woraufhin 2001 die Schule von der Wolfenbütteler Straße in die Salzdahlumer Straße umziehen konnte. Viele Fördervereinsmitglieder konnten durch sein Engagement gewonnen werden und zahlreiche Ideen zu einer wirksamen Außendarstellung stammten von ihm. Bis kurz vor seinem Tod war sein Werben um die Unterstützung der Deutschen Müllerschule ungebrochen.

Als Freund der traditionellen Mülerei gründete er den Bayerischen Landesverband für Mühlenkunde und Mülenerhaltung und war lange Zeit aktiver Vorsitzender. In

seinem Buch „150 Jahre Mühlentechnik“, welches er mit seinem Freund Bb. Hasso Klabunde veröffentlichte, trug er viele interessante Aspekte der traditionellen Mühlen-technik zusammen.

Diese gelebte Förderung der Ausbildung des Nachwuchses und zahlreiche weitere ehrenamtliche Tätigkeiten in vielfältiger Weise wurden mit diversen Auszeichnungen gedankt. 2001 erhielt er unter anderem dafür auch das Bundesverdienstkreuz am Bande. Beruflich war ihm die Ernst-Amme-Medaille der AGF die wichtigste Anerkennung seines steten Lebensmottos: „Wenn es einem selbst gut geht, kann man doch etwas für andere tun.“

Diese Lebenseinstellung fand auch Respekt in seiner Familie, wofür er trotz seiner vielen Aktivitäten noch genug Zeit fand. Seine Ehefrau Burgit mit 3 Söhnen und Familien begleiteten Stefan Kastenmüller bei seinem letzten Weg coronabedingt im kleinsten Familienkreis. ■

Todesfälle †



Hans-Ulrich Kammann (aktiv 63-66)

Text: Michael Kammann · Fotos: Verband „Glück zu“

Am 16. November 2021 verstarb unser Ehrenpräsident Bb. Hans-Ulrich Kammann im Alter von 80 Jahren. Damit verliert der Verband nach Bb. Stefan Kastenmüller in einem Jahr seinen zweiten Ehrenpräsidenten.

Bevor Bb. Hans-Ulrich Kammann in dritter Generation seine Tätigkeit in der elterlichen (Müllerei-) Bürstenfabrik aufnahm, absolvierte er 1960 seine Gesellenprüfung im Müllerhandwerk, besuchte von 1963-66 die Deutsche Müllerschule Braunschweig, schloss diese erfolgreich in den beiden Fachrichtungen Müllereitechnik und Anlagenplanung ab und arbeitete danach für zwei Jahre bei der damaligen MIAG in Braunschweig. Alles wichtige Entscheidungen, um zukünftigen Kunden auf Augenhöhe zu begegnen. Hierfür konnte er auf sein Studium an der DMSB zurückgreifen, welches das allgemeine Verständnis für Planung und Verfahrenstechnik mit sich brachte.

Infolgedessen bereiste er für Kundenbesuche nicht nur viele europäische Länder wie sein Vater Hermann, sondern begann auch mit der eigenen Herstellung von Kunststoff-Spritzgießartikeln für die Mühlenindustrie. Nach vielen erfolgreichen Berufsjahren übergab er 2008 die Firma an seinen Sohn und Bundesbruder Michael.

Während seiner Aktivenzeit bekleidete er für zwei Semester die Charge des x und für ein Semester die des xxx. Eine interessante Anekdote aus dieser Zeit: Als Verbandstagspräsident zählte er während des Verbandstages 1965 bei der Wahl zum Präsidenten des Verbandes die Stimmen für Bb. Stefan Kastenmüller aus.



Nach der Ernennung zum Ehrenpräsidenten am 34. Verbandstag 2013 zusammen mit seiner Frau und Couleurdame Martina

Diesem folgte er ab 1983 als Verbandspräsident. Mit seiner offenen Art, gepaart mit ostwestfälischem Charme, führte er den Verband in dieser Zeit souverän und hatte zugleich immer ein offenes Ohr für die Belange der Aktiven.

Nach seiner 30-jährigen Amtszeit gab er am 34. Verbandstag 2013 das Amt an seinen Sohn weiter. Die Mitgliederversammlung ernannte ihn nach seinem Ausschei-

den zum Ehrenpräsidenten. Auch nach seiner Amtszeit blieb er durch seine regelmäßige Teilnahme an Kneipen und anderen Veranstaltungen selbst den jüngsten Aktiven immer sehr eng verbunden.

Als Mitglied des Kuratoriums des Fördervereins der Deutschen Müllerschule Braunschweig und auch als Verbandspräsident unterstützte und förderte er nicht nur die DMSB. Sein Engagement hatte auch besonders die Anforderungen der Branche an den beruflichen Nachwuchs im Blick. Diese Unterstützung war ihm immer eine Herzensangelegenheit.

Gerade in schwierigen Zeiten war dies seine größte Motivation. So zum Beispiel Ende der 90er Jahre, als es nicht gut um die DMSB stand und auf Initiative von ihm und seinem Bundesbruder Stefan Kastenmüller der sogenannte „Frankfurter Kreis“ gebildet wurde und somit der Fortbestand der Müllerschule in Braunschweig gesichert werden konnte.

Als Pensionär kümmerte er sich fast bis zum Schluss um die gesamte Buchhaltung des Fördervereins.

Begleitet wurde er bei seinen beruflichen und ehrenamtlichen Reisen stets von seiner Frau und Couleurdame Martina, die auch in den letzten Stunden zusammen mit der gesamten Familie an seiner Seite stand.

Die Trauerfeier fand unter den aktuellen Corona-Hygiene-Regeln am 3. Dezember im Kreise vieler Freunde und Weggefährten statt. ■

Todesfälle †



Bb. Hasso Klabunde (aktiv 52-54)

Text: Anne Winter

Mit großem Bedauern müssen wir mitteilen, dass unser Bundesbruder, Freund und Müllereikollege Hasso Klabunde am 13. Januar 2021 im Alter von 88 Jahren von uns gegangen ist. Er war ein außergewöhnlich kluger und gebildeter Mensch - dabei von großer Bescheidenheit.

Die Verbundenheit zur Müllerei wurde ihm in die Wiege gelegt. Im Jahr 1932 wurde Hasso in Brozen/Pommern geboren. Dort besaß sein Großvater eine Mühle, in der Mühle wuchs er auf. Seine Ausbildung absolvierte er in der Gottfried Crammschen Wassermühle, zu der seine Familie über Umwege durch Umstände des Krieges kam. Nach erfolgreicher Ausbildung nahm er in der Mühle Wendtland in Gehrden/Hannover seine Gesellentätigkeit auf. Sein großes Interesse an der Müllerei führte ihn an die DMSB, wo er das Studium in der Fachrichtung „M“ 1954 erfolgreich abschloss. Das Studium wurde nach 4 Semestern mit hervorragenden Leistungen durch den Erhalt des „Goldenen Rings“ ausgezeichnet. Gleichzeitig legte er auch die Meisterprüfung im Müllereihandwerk ab.

Er hatte ein großes Wissen über die Entwicklungen der Müllerei und des Mühlenbaus, er war ein lebendes „Fachlexikon“. Das wurde unter anderem deutlich in dem Buch „150 Jahre Müllerei und Mühlentechnik“, das er zusam-

men mit Bb. Stefan Kastenmüller herausgab. Im Jahr 2011 erschien die dritte erweiterte Auflage.

Die Vademekum-Reihe ist für viele ein wichtiges Nachschlagewerk. Auch hier hat sich Hasso Klabunde beteiligt und modernisierte das „Vademekum – Teil 2: Mahlverfahren, Wiegen und Mischen“ und brachte so 2010 die 2. Auflage heraus. Seine enormen Kenntnisse der Müllerei kamen auch in vielen Beiträgen in der Fachpresse zum Ausdruck.

Auch für den Nachwuchs engagierte Hasso sich. Er war ein aktives Mitglied im Förderverein der Deutschen Müllerschule und dort lag sein großes Verdienst bei der Konzeption und Applikation der sogenannten „Virtuellen Mühle“.

Dem Verband „Glück zu“ und der Bezirksgruppe Braunschweig war er ein treues und verdienstvolles Mitglied. Seine frühen EDV-Kenntnisse halfen bei der Datenerfassung und Analysen. Viele Jahre war Hasso Klabunde zuverlässig und erfolgreich als Kassier in der Bezirksgruppe tätig und als Hauptkassierer für mehrere Verbandstage. Eine lange Zeit hat er zusammen mit Hans Hofmeir die Geburtstagsliste für den Verband erstellt.

Über seinen beruflichen Werdegang schrieb er selbst in seinem Buch: „Der Hauptverfasser der Recherche – Hasso Klabunde – war nach seiner Müllerlehr-, Gesellen- und Studienzeit an der Deutschen Müllerschule Braunschweig über 40 Jahre als Reiseobermüller der MIAG und später Bühler-MIAG tätig. Er gehört noch zu der Generation, die das Schärpen von Franzosensteinen gelernt hat und Zwei-Zentner-Säcke tragen musste, als es in der BRD noch 17000 Mühlen gab. Am Ende seiner Laufbahn stand die Mitarbeit an der Einführung des Acht-Walzenstuhls in den wenigen hundert übrig gebliebenen Mühlen – welche eine Entwicklung liegt dazwischen.“

Bb. Hasso Klabunde hat die Müllerei gelebt wie kaum ein anderer. Er war engagiert und hat sein Wissen geteilt, wo er nur konnte. Bei den Treffen des Stammtisches „Glück zu“ in Braunschweig wird er fehlen.

Wir wünschen Ehefrau Sigrid Klabunde und der Familie viel Kraft für die Zukunft. ■



Bb. Peter Scharf (48-51 Dippes)

Unser Bb. Peter Scharf ist im Alter von 94 Jahren am 24. August 2021 verstorben.

Er wurde 1926 in Daumitsch geboren und wuchs als Sohn eines Pfarrers in Großbreitenbach auf. Sein Abitur absolvierte er an der Goetheschule in Ilmenau. Im Alter von 17 Jahren wurde Peter zum Reichsarbeitsdienst einberufen. Ferner diente er an der Ostfront. Durch eine Verwundung konnte er abgezogen werden und überleben.

Nach dem Krieg durchlief Peter die Müllerlehre bei Karl Müller in der Rothenmühle Weida. Anschließend schloss er sein Studium an der Müllerschule in Dippoldiswalde von 1948 bis 1951 erfolgreich ab. Nach dem Studium kam Peter in den Mühlenbetrieb der Familie Crienitz, bei der er nach dem Tod von Erich Crienitz als Komplementär in der Otto Crienitz KG fungierte. Bb. Peter Scharf hat mit seiner Ehefrau Elvira vier gemeinsame Kinder.

In den Folgejahren der DDR kam es zur staatlichen Beteiligung in der KG. 1960 entschloss er sich zu einem Wirtschaftsfernstudium in Leipzig, welches er nach fünf Jahren erfolgreich absolvieren konnte. 1972 wurde der Betrieb dann zur vollständigen Enteignung durch den Staat gezwungen. Bis 1976 war Peter als Betriebsdirektor in dem volkseigenen Betrieb eingesetzt. Anschließend arbeitete er in Niederpöllnitz im Mischfutterwerk, bei dessen Aufbau er tatkräftig mitgewirkt hatte und in der Folge für das Qualitätsmanagement verantwortlich gewesen ist.

Er engagierte sich zudem sehr stark für die politische Wiedervereinigung und konnte am 1. Januar 1990 die Otto Crienitz KG reprivatisieren. In den folgenden 20 Jahren hat er mit sehr viel Mut und müllerischem Geschick einen modernen und leistungsfähigen Betrieb aufgebaut, den jetzt sein Sohn Tim gemeinsam mit seinem Enkel Felix (aktiv 05-07, Anm. d. Red.) weiterführt.

Peter war seit der Gründung des Stammtisches Thüringen Mitglied und zusammen mit seiner Frau Elvira aktiv bei unseren Treffen. Zum Neujahrstammtisch 2019 lud uns Familie Scharf zur Besichtigung ihres Betriebs ein. Durch die herzliche Gastfreundschaft und die großzügige Bewirtung wird dieser Besuch in vergnüglicher Erinnerung bleiben, bei dem Bb. Walter Gerlach auch noch einmal die Gelegenheit hatte, mit unserem Peter sprechen zu können.

Der Stammtisch Thüringen wird Bb. Peter Scharf in ehrender Erinnerung wahren und ist in Gedanken bei seiner Familie. ■

Todesfälle †



Bb. Heinz Zwingelberg (aktiv 57-58)

Am 18. April 2021 verstarb Bb. Heinz Zwingelberg im Alter von 85 Jahren in einem Pflegeheim im ostwestfälischen Kalletal, wo er die letzten fünf Jahre seines Lebens verbracht hatte.

Bis zu seinem Eintritt in den Ruhestand am 30. November 1997 war er nahezu 40 Jahre lang an der damaligen Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung in Detmold (heute Max-Rubner-Institut) bzw. deren Vorläuferinstitutionen tätig. Dort hat er Generationen von Wissenschaftlern und Praktikern aus dem Getreidesektor und insbesondere dem Müllereiwesen begleitet, unterstützt, inspiriert und gefördert sowie das Wissen in diesen Disziplinen nachhaltig gemehrt.

Heinz Zwingelberg stammte aus einer alten ostpreußischen Müllerfamilie. 1936 in Insterburg geboren, musste er jedoch 1945 infolge der Kriegereignisse zusammen mit seiner Familie Ostpreußen verlassen. In seiner neuen Heimat nahe Fallersleben bei Gifhorn verbrachte er dann seine Schulzeit.

Wer das Vergnügen hatte, Heinz Zwingelberg nicht nur dienstlich näher kennenlernen zu dürfen, wird bestätigen, dass ihm die tiefe Verbundenheit zu seiner ostpreußischen Heimat niemals verloren gegangen ist. Und so mag man erahnen, mit welcher großer Freude ihn später ein ganz besonderes Ereignis erfüllt haben muss: Nach den politischen Umbrüchen in Europa in den 1990er-Jahren gelang es ihm mit Unterstützung von beruflichen Weggefährten und Freunden aus Litauen, einen Mühlstein

aus seiner elterlichen Mühle wiederzufinden. Dieser Fund war umso bemerkenswerter, weil sowohl von dem Mühlenbetrieb als auch von seinem Elternhaus praktisch nichts mehr übriggeblieben war. Das kostbare Erinnerungstück wurde zu seinem Wohnsitz transportiert und bekam einen Ehrenplatz in seinem Garten.

Nach Abschluss der Realschule erlernte Bb. Heinz Zwingelberg das Müllerhandwerk und besuchte in den Jahren 1957-58 die Deutsche Müllerschule Braunschweig, die er erfolgreich als Mühleningenieur abschloss. Im September 1958 nahm er seine Tätigkeit an der damaligen Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung in Detmold auf. Eine seiner ersten Aufgaben war die Bearbeitung eines Forschungsauftrages über die Konditionierung von Weizen. Wegen der wachsenden Bedeutung dieses Getreides für die menschliche Ernährung befasste sich ein großer Teil seiner Arbeiten mit diesem wertvollen Rohstoff.

Der größte Erfolg Zwingelbergs besteht aber zweifelsohne darin, dass das vorgesetzte Ministerium der Bundesanstalt im Jahr 1968 die Errichtung eines Mülhlentechnikums genehmigte. Dieser Neubau war nicht zuletzt dem steten Bemühen und den überzeugenden Vorarbeiten Zwingelbergs zu verdanken und wurde nach seinen Planungen realisiert. Mit Stolz durfte er seinerzeit behaupten, das weltweit modernste Mülhlentechnikum einer Getreide-Forschungseinrichtung erhalten zu haben. Die Leitung dieses so wichtigen neuen Instrumentariums hatte er über viele Jahre hinweg bis zu seiner Verrentung inne.

Bb. Heinz Zwingelberg verfügte über exzellentes, weithin anerkanntes Fachwissen und hatte einen sicheren Blick für anstehende Probleme in Forschung, Ministerialbürokratie, Getreidezüchtungspraxis und Lebensmittelherstellung. Seine großen Tugenden waren Engagement, Fleiß, Leidenschaft und Begeisterungsfähigkeit und ebenso die Gabe, mit Mitarbeitern, Kollegen und Ansprechpartnern aus Wissenschaft und Getreidewelt selbst schwierige Fragen kommunikativ und zielorientiert zu diskutieren und zu lösen.

Besondere Verdienste hat sich Zwingelberg um die seinerzeit neuartige Technologie der Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR) und ihre Nutzung zur Charakterisierung der Qualität von Getreiderohstoffen, Mahlerzeugnissen und Nachprodukten erworben. In den 1960er-Jahren standen

vorwiegend müllereitechnische Arbeiten (z. B. Prallzerkleinerung, Windsichtung und Stärkebeschädigung von Passagenmehlen) im Fokus.

Er war der erste Forscher, der die Eignung der NIR-Messtechnik für die kontinuierliche Qualitätskontrolle im praktischen Mühlenbetrieb untersuchte.

1960 hielt Bb. Heinz Zwingelberg anlässlich der damaligen Tagung für Müllerei-Technologie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. in Detmold seinen ersten Vortrag. Das Thema lautete: „Einfluss der Riffelung auf das Mahlergebnis in Abhängigkeit von Weizensorte und Konditionierung“.

Bereits 1987 ehrte die AGF ihn deshalb mit der Ernst-Amme-Medaille. Lange Zeit war er auch Mitglied im Kuratorium des Fördervereins der Deutschen Müllerschule Braunschweig.

Nach seinem Eintritt in den (Un-)Ruhestand stellte Heinz sein umfangreiches Wissen dem in der Mülhlwirtschaft tätigen Unternehmen seines Sohnes Knut zur Verfügung. Darüber hinaus hatte er stets ein offenes Ohr für jeden, der ihn um Rat fragte.

Nicht nur die Mülhlbranche, sondern auch die Getreidewissenschaft und -wirtschaft sind dem Verstorbenen zu großem Dank verpflichtet und würdigen an dieser Stelle seine beeindruckenden Verdienste für das Mülhlereiwesen und die Getreideforschung. ■

Bb. Edwin Blonske (53-56 Dipps)

Am 6. Februar 2021 verstarb unser Bb. Edwin Blonske. 1931 in Jankenwalde/ Rastenburg (Ostpreußen) geboren, erlebte er eine wohlbehütete Kindheit auf dem elterlichen Bauernhof. Dies veränderte sich, als er die Oberschule in Rastenburg im Januar 1945, durch den Einmarsch sowjetischer Truppen, ohne Abschluss nach nur sieben Jahren verlassen musste. Im selben Jahr verstarben sein Vater, seine Mutter und sein Bruder im Krieg. Zusammen mit seiner Großmutter, seiner Tante und zwei Cousinen wurde er im Dezember 1946 aus seiner Heimat vertrieben. Nachdem der Transport in einem Lager in Köthen/ Sachsen-Anhalt angekommen war, verstarb seine Großmutter. In Köthen erwarb Edwin seinen Schulabschluss für die 8. Klasse.

Da ihn die Müllerei-Technik begeisterte, erlernte er von September 1947 bis März 1950 den Beruf des Müllers. Diese Entscheidung bezeichnete Edwin immer als „eine der besten seines Lebens“. Nach der Lehre arbeitete er von März bis August 1953 in der Bunge Mühle in Rasnitz. Anschließend absolvierte er sein Studium an der Müllerschule in Dippoldiswalde 1956 als Ingenieur für Projektierung und Betriebsingenieurwesen.

Nach dem Studium arbeitete er im Anlagen- und Maschinenbau in Erfurt und schloss zeitgleich ein Fernstudium an der Ingenieurschule Roßwein in der Fachrichtung Schwermaschinen- und Kranbau ab.

Im Jahre 1958 heiratete er seine Frau Christel, die ebenfalls in Dippoldiswalde studierte. Mit einer Ausreise nach England im Jahre 1961 wurde das Ehepaar „ausgemauert“. Die erste Anlaufstelle im Westen war Köln, wo Stefanie Stiefel von der Stiefel Mühle in Erfenschlag wohnte, die ebenfalls in „Dipps“ studierte und mit Christel Blonske befreundet war. Edwin fand zuerst eine Anstellung bei der Fa. Pohlig-Heckel-Bleichert als Konstrukteur für Hafen- und Brückenkrane in Köln, später bei der Fa. Brand-Purina in Krefeld als Zuständiger für die Projektierung und den Bau von Kraftfutterwerken. Auf seine freiberufliche Tätigkeit als Anlagen- und Maschinebau-Ingenieur in den Niederlanden, folgte seine Selbstständigkeit von 1971 bis 2019 als Ingenieur-Büro für Industrie- und Anlagenbau mit eigener Fertigung.

Wegen seiner Verbundenheit mit Erfurt, gehörte Edwin nach der Wende zum Stammtisch Thüringen und hat viele schöne Stunden mit den Thüringern verbracht. Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Christel und seiner Familie. ■

Todesfälle †



Bb. Jörg Evert (aktiv 94-96)

Text: Frank Hentschel | Kristin Evert

Am 26. Mai 2021, eine Woche vor seinem 50. Geburtstag, verstarb unser Bundesbruder Jörg Evert nach kurzer, schwerer Krankheit, zuhause im Beisein seiner Frau Kristin.

Am Tag der Beisetzung, dem 11.06.2021, kamen fast alle DMSB Klassenkameraden, sowie Mitglieder des „Glück zu“-Stammtisches Weser-Ems in den Heimatort Cuxhaven-Altenwalde, um dem Verstorbenen die letzte Ehre zu erweisen.

Coronabedingt war es leider nicht allen Bundesbrüdern möglich teilzunehmen. Vor allen Dingen fehlte Jörgs sehr guter Freund Bb. Frank Hentschel, der mit Jörg stark verbunden war und dies heute noch mit dessen Familie ist.

Die Trauerfeier in der vollbesetzten Kirche wurde aufgrund der Vielzahl an Anteilnehmenden mit Lautsprechern an diesem sonnigen Tag auch vor die Kirche übertragen.

Unsere Fahne und sein Vollcouleur geleiteten Jörg an seine letzte Ruhestätte, an der die anwesenden Bundesbrüder und Bundesschwester gemeinsam das Bundeslied sangen. Als letzter Gruß sprach sein Leibfuchs, Bb. Christian Rückert, würdevolle und ergreifende Abschiedsworte.

Im Juli 2020 wurde bei Jörg ein aggressiver Hirntumor entdeckt. Nach Operationen, Chemotherapie, Bestrahlung, Magnet-Feld Behandlung, allem was möglich war, um seine Lebenszeit und -qualität zu verlängern, war der Krebs stärker und Jörgs Herz hörte, fast genau 10 Monate nach der Diagnose, auf zu schlagen.

Jörg, Sohn des Landhändlers Hans Evert, war frühzeitig mit Landwirtschaft und Getreidehandel beschäftigt. Mit seinem Vater besuchte er oft die Landwirte in Norddeutschland.

In den späten 80ern fing Jörg seine erste Ausbildung als Müller bei der Firma Lohmann LTE-Tierernährung in Cuxhaven an. Nach der Ausbildung zum Müller absolvierte er im selben Betrieb eine weitere Ausbildung zum Industriekaufmann.

1994 zog Bb. Jörg Evert nach Braunschweig zum Studium an der DMSB. Er wurde im Verein „Glück zu“ aktiv und bekleidete nach seiner Fuchsenzeit für zwei Semester das Amt des Erstchargierten. Nach zwei Jahren schloss er die Müllerschule erfolgreich als Müllereitechniker und Müllermeister ab.

Seine erste Frau Wiebke lernte er 1997 kennen und heiratete diese. Er adoptierte ihren Sohn, baute ein Haus und wurde Vater eines Sohnes. Jörg nutzte seine enorme Energie nicht nur für die Familie, den Sport, als Fußballtrainer für die Kids, die freiwillige Feuerwehr, für die er aktiv als stellvertretender Ortsbrandmeister tätig war, sondern auch, um sich weiterzubilden. An den Wochenenden machte Jörg in Bremerhaven eine Weiterbildung zum Betriebswirt. Im Herbst 2011 erlag Wiebke nach gut 18 Monaten dem Krebs mit nur 40 Jahren. Ein schwerer Einschnitt für die ganze Familie. Doch Jörg blieb stark und positiv, machte mit vollem Tatendrang weiter.

Im Jahr 2014 heiratete Jörg seine Jugendliebe Kristin. Bei typischem stürmischem Wetter im Altenbrucher Leuchtturm, gaben sie sich, im Beisein vom Trauzeugen Bb. Frank Hentschel, das JA-Wort. Sie lebten als Patchwork-Familie in Altenwalde, da auch Kristin 2 Kinder in die Ehe mitbrachte.

Jörg arbeitete weiterhin bei der Firma Lohmann, welche nach Umstrukturierung und einem Management Buy Out MBO mittlerweile zur Kaesler Nutrition geworden und er dort als Director Supply Chain Management tätig

war. Dr. Bruno Kaesler ließ es sich nicht nehmen, Jörg am Krankenbett zu besuchen, stets mit der Ehefrau Kontakt zu halten und auch nicht, eine Laudatio in der Kirche auf Jörg Evert zu halten.

Jörg war ein sehr beliebter und geschätzter Mensch, Ehemann, Müller, „Glück zu“, Vater, Kollege und Freund. Mit seiner freundlichen offenen Art konnte er viele mitreißen, motivieren und mit seiner stets guten Laune und seinem herzlichen Lachen sehr viele von uns allen anstecken.

Die Welt, seine Familie, der „Glück zu“ und die Kollegen verlieren eine großartige Persönlichkeit, einen großherzigen, aufrichtigen, engagierten und freundlichen Menschen, von deren Sorte es nur wenige gibt.

Wir werden ihn alle sehr vermissen! ■



Bb. Günter Weichelt (51-54 Dipps)

Unser Bundesbruder Günter Weichelt wäre am 20.11.2021 90 Jahre alt geworden. Dieses würdige Alter hat er leider nicht mehr erreicht, da er im Oktober 2020 verstorben ist.

Bb. Günter Weichelt war von 1964 bis zur Wende beim VEB Mühlenbau Dresden tätig. Er war als Abteilungsleiter „Projektierung“ für den Bereich Mischfutter beim VEB tätig. In seiner Abteilung arbeitete unter anderem auch Bb. Hans-Joachim Preuß. Diese Abteilung war federführend für die Projektierung der gesamten geplanten Mischfutterindustrie der DDR. Dazu zählen der Umbau der Mühlen Teltow, Fürstenberg und die Mühle Riesa sowie das Typenprojekt der 100kt-Werke, zum Beispiel in Neumark oder Ebeleben, Schwerin und weitere und das Typenprojekt der 50kt-Werke Neubukow, Niedercunnersdorf, Altenburg und Göhren. Der Aufbau dieser Werke prägte die Mischfutterindustrie in der damaligen DDR.

Sein Wissen, seine Genauigkeit und seine Zuverlässigkeit trugen wesentlich zum Gelingen dieser Projekte bei. In diesen Jahren vollzog sich auch die Zusammenarbeit zwischen Bb. Enno Popp, Direktor der Abteilungen Technik und Investition im ehemaligen Kombinat Getreidewirtschaft Dresden für die Standorte Riesa und Niedercunnersdorf.

Seit Gründung des Stammtisches Sachsen auf Initiative des Bundesbruders und ehemaligen Kollegen, dem Abteilungsleiter für Projektierung Mühlen, Rudi Sommer war Günter Weichelt bis zu seinem Tod Mitglied. Er begleitete die Funktion des Kassierers und Kassenwarts zuverlässig und gewissenhaft bis zur Übergabe an Bb. André Schumann 6.10.2018.

Bb. Günter Weichelt nahm in all den Jahren regelmäßig an den Sitzungen des Stammtisches Sachsen teil und arbeitete dort sehr aktiv mit. Der Stammtisch Sachsen wird ihn in Ehren gedenken. ■

Todesfälle †

Wir trauern um unsere Bundesbrüder

Bb. Konrad Andrä
(aktiv 52-55) am 1. April 2021

Bb. Alfred Balzer
(aktiv 58-59) am 17. Juli 2021

Bb. Tristan Fritz
am 25. September 2021

Bb. Harald Geßner
(aktiv 71-73) am 3. November 2020

Bb. Hermann Konrad
(aktiv 69-70) am 21. Juli 2021

Bb. Friedrich Lutz
(aktiv 53-54) am 2. Juni 2021

Bb. Werner Lutz
(aktiv 54-55) am 16. Oktober 2021

Bb. Fritz-Dieter Otte
(aktiv 51-53) am 8. November 2021

Bb. Hans Rump
(aktiv 53-55) am 14. Januar 2021

Bb. Karl-Heinz Schorch
(aktiv 53-54) am 21. Juli 2021

Bb. Karl Schuster
am 4. Mai 2021



Wir werden ihnen stets ein ehrendes
Andenken bewahren.

MODERNE PROJEKT- PLANUNG!

Vermessung mit dem 3D Scanner

Um Planungen zu erleichtern, bieten wir eine Vermessung mit dem 3D-Scanner an. Das macht exaktes digitales Planen auch in schwer zugängliche Räumen möglich. Mit dieser einmaligen Investition erhalten Sie die perfekte Grundlage für alle künftigen baulichen Maßnahmen oder technischen Veränderungen in Ihrer Anlage. Ihre Vorteile bei dieser Methode liegen klar auf der Hand:

- exakte, kostengünstige Planung
- mit nur einem Ortstermin realisierbar
- kein Einstellen des Betriebs nötig
- jeder Planungsschritt ist für Sie einsehbar



Sehen Sie sich den INFOCLIP auf
unserer Webseite an oder erfahren Sie
mehr in einem unverbindlichen Beratungs-
gespräch mit einem unseren Experten!



OTTEVANGER
MILLING ENGINEERS

Von der grünen Wiese bis zur schlüsselfertigen Ausführung



Ottevanger ist spezialisiert auf Komplettlösungen für:

- » Mischfutter
- » Petfood
- » Sojabohnenverarbeitung
- » Ölsaatenverarbeitung
- » Fischfutter
- » Vormischungen & Konzentrate

Rothkötter, Haren, Deutschland | 08 T/5t

A TRIOTT COMPANY

Geburtstage

80 Jahre Bb. Robert Distler

Text: Günther Eichner

Bb. Distler wurde in Lauf a.d. Pegnitz geboren und wurde tragischerweise mit 11 Jahren Vollwaise. Das Müllerhandwerk erlernte er von 1956 bis 1959 in der Kunstmühle M. Satzinger KG in Nürnberg und beendete diese Ausbildung mit Auszeichnung vor der Industrie- und Handelskammer.

Im Anschluss daran begann er für 3 Semester das Studium an der DMSB (damals Abt. M). Danach schloss sich ein Praktikum im Laboratorium der Kunstmühle Schmidt in Vach, bei der Maschinenfabrik Happle in Weißenhorn und eine technisch-kaufmännische Grundausbildung im Industriesägewerk der Gebr. Dehmharter in Schwabmünchen an. Anschließend ging er nochmals nach Braunschweig, um für 4 Semester Anlagenplanung (damals Abt. T) zu studieren.

Danach folgten Stationen bei der damaligen MIAG in Braunschweig mit Ausbildung zum Planungsingenieur und ab 1972 bei Bühler bzw. Bühler-MIAG als Chefdelegierter und Resident Engineer in Manila für die Philippinen. Dazu kamen weitere weitere Auslandseinsätze in Kuala Lumpur, Malaysia sowie in Bangkok für die

Gebiete Nepal, Burma, Laos, Sri Lanka und Thailand. Im Jahr 1982 kehrte er nach Deutschland nach 12-jährigem Auslandseinsatz zurück. Hier konnte er seine Erfahrung in der Förder- und Silotechnik für das Gebiet Bayern nutzen.

Infolgedessen übernahm er zum 1. Januar 1990 die Verkaufsgebiete Bayern, Thüringen, Sachsen, Südliches Sachsen-Anhalt mit dem Büro München und Lauf a. d. Pegnitz. Nach 40 Jahren Firmenzugehörigkeit wechselte Bb. Robert Distler 2006 in den wohlverdienten Ruhestand.

Auch für den „Glück zu“ war er immer erfolgreich im Einsatz.

Für den Verband „Glück zu“ war er in den Jahren 1989 bis 2004 zusammen mit Bb. Erwin Eberle als Revisor tätig.

Robert war der Müllerei immer sehr verbunden und nahm regelmäßig an den Tagungen in Volkach und Halle/Saale teil.

Wir wünschen dem Jubilar gemeinsam mit seiner lieben Frau Barbara alles Gute, Gesundheit und Wohlergehen.



Geburten *



Maro Kaiser
*26.01.2021

Am 26. Januar 2021 freute sich Bb. Thorsten Kaiser gemeinsam mit seiner Frau Saskia über die Geburt ihres Sohnes Maro.

Hochzeiten ∞



10.07.2021

Am 10. Juli heiratete unser Bundesbruder Frank Iftner seine Sandra, die Tochter von Bb. Konrad Switalski, so dass man hier schon von einer „Glück zu“-Heirat sprechen konnte.

Es chargierten zu diesem besonderen Ereignis die Bundesbrüder Dominik Benseler, Hinrich Schmidt, Jonas Engel und Thorsten Kaiser

Viskosität messen
innerhalb von nur 10 Minuten



Brabender ViscoQuick

- **Vollständiges Bild**
Zeit-, Drehmoment-, Temperatur- und Viskositätsmesswerte
- **Zeit und Kosten sparen**
Kurze Testzeiten, geringe Probenmengen



Erfahren Sie mehr

FORSCHUNG | ENTWICKLUNG | KONSTRUKTION | MASCHINENBAU | SERVICE

Chargenmischer

mit Kühl- und Heizmantel

- Intensive Schnellvermischung
- Zugabe von Flüssigkeiten, Aromen, Blockfetten usw.
- Ausführungen in allen Werkstoffen
- Chargen von 1 bis 40.000 Liter
- Sortenreine Restentleerung
- Mit Zubehör wie: Entstaubung, Verwiegung und allen Dosier-, Befüll- und Abführsystemen



Aspirateur

Umluft- oder Abluftmaschine

- Mit Ein- und Auslaufaspiration
- Baugrößen von 40 - 600 t/h
- Als Reinigungs- und Sortiermaschine
- Für Getreide, Raps und Hülsenfrüchte
- 2-Sorten-Betrieb ohne Siebwechsel und ohne Leistungsverlust



GEBR. RUBERG GmbH & Co. KG – Maschinenfabrik • Christian-Ruberg-Str. 4 • 33039 Nieheim • 05274-98510-0 • info@g-ruberg.de • www.g-ruberg.de

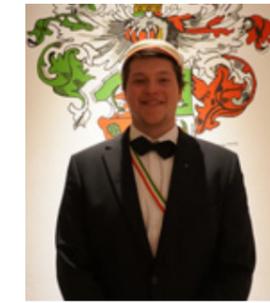
Neuaufnahmen



Franz Boeltzig
Sachsen



Fridtjof Gatke
Weser-Ems



Patrik Griebel
München



Louisa Inhülsen
München



Marco Kuhlmann
Lippe-NRW



Gonzalo Martinez
Spanien



Nico Saul
Lippe-NRW



Agnes Sponholtz
München



Jost Sühwold
Braunschweig



Samuel Täschner
Braunschweig



David Wessels
Weser-Ems

ThermoNox

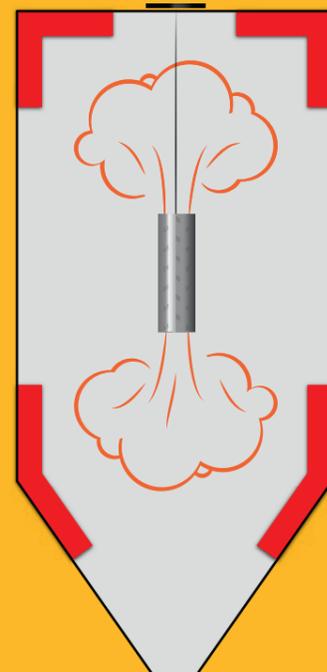
HOT FOR BUGS

- Schädlingsbekämpfung
- Hygienisierung
- wirksam & flexibel
- DEKRA zertifiziert
- ATEX Zone 21 zugelassen
- patentiertes Verfahren

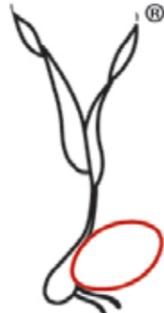
JETZT INFORMIEREN
info@thermonox.de
www.thermonox.de

ThermoNoxilo

Der Problemzonen-Löser in Silozellen (ATEX Zone 21):



Herzlich willkommen!



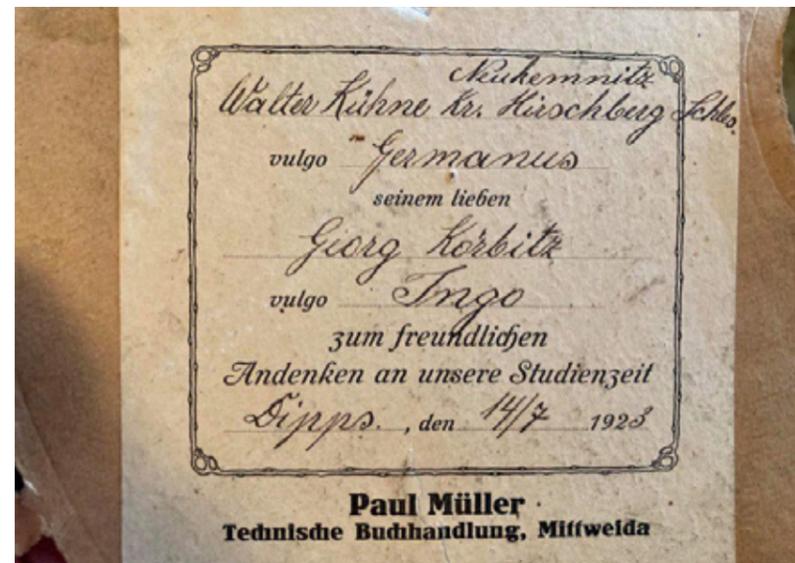
Wir sorgen dafür, dass
Getreide in aller Munde bleibt



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

Fundstücke

Auch dieses Mal haben wir wieder interessante Fundstücke
aus unserer Zeit in Dippoldiswalde.



BIERSCHILDER

Diese Erinnerungsstücke schickte uns Bb. Jan Dörfler, nachdem er sie auf einem Flohmarkt entdeckt hatte. Es handelt sich hier um sogenannte Bierschilder, welche zu Dippser Zeiten neben den normalen Zipfeln untereinander getauscht wurden. Diese hier stammen aus dem Jahr 1923!

ZIPFEL

Abgebildet sind hier ein Bier- und ein Weinzipfel mit heraldischen Schiebern aus dem WS 33/34. Die Widmungen können leider nicht mehr zugeordnet werden.

SALMATEC

Seit 1972 entwickelt, optimiert, und baut SALMATEC Equipment für die Herstellung von Pellets aller Art.



www.salmatec.de



Termine DMSB

Präsentation der Projektarbeiten: Freitag, 10.06.2022 - 10:00-15:00 Uhr
Abschlussfeier: voraussichtlich Freitag, 08.07.2022 - Uhrzeit noch offen
Semesterbeginn 2022/23: voraussichtlich am Montag, 22.08.2022

Online-Kalender

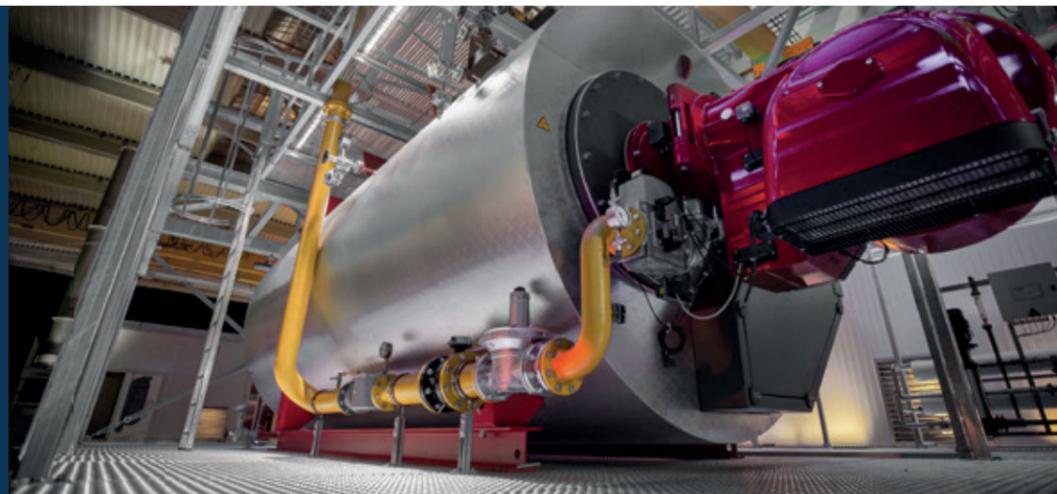


Zum Abonnieren der „Glück zu“-Termine
(Aktivitas, Verband, Stammtische)
bitte folgenden Link verwenden:
<https://www.glueck-zu.de/kontakt/online-kalender/>



Dampf für Ihren Erfolg!

Georg Hagelschuer GmbH & Co. KG
Gewerbstraße 60 · 48249 Dülmen
Tel. +49 (0) 25 90 / 93 89 5 - 0
info@dampfkessel.com
www.dampfkessel.com



Seit knapp 30 Jahren bieten wir individuelle Komplettlösungen rund um die effiziente Dampfversorgung. Nutzen Sie unsere Fachexpertise und kaufen Sie Ihre Anlage beim deutschlandweiten Marktführer.



Kaufen

mobile oder stationäre Dampf- und Heißwasserkesselanlagen



Mieten

Dampf- oder Heißwasserkesselanlagen ab einer Leistung von 600 bis 28.000 kg/h



Modulbauweise

Fertigung sämtlicher Anlagenkomponenten als Moduleinheit



Onlineshop

über 10.000 Teile rund um die Uhr



Service & Wartung

Inbetriebnahme, Reparatur, Inspektion oder Werkstoffprüfung



Kontakt Bezirksgruppen

Braunschweig

Herbert Pertl
Kurze Straße 3
31275 Lehrte
Tel. 01522-2 677703
glueckzu-bs@t-online.de

Anne Jette Winter
Ützenkamp 10
38118 Braunschweig
Tel. 0160-92581614
annejettew@aol.com

Hamburg Schleswig-Holstein:

Andreas Hansen
Apfelgarten 26
21493 Sahms
Tel. 0151-18318085
hansen.sahms@web.de

Florian Schmuchler
Herrenweg 8
21436 Marschacht
Tel. 0176-99804521
schmuchi@gmail.com

Alexander Krieger
Möllner Landstraße 50b
21509 Glinde
Tel. 0176-23902468
a.krieger@hotmail.de

Lippe-NRW

Thomas Hildebrandt
Schulland 3
32457 Porta Westfalica
Tel. 0171-3100197
stati.lippe@glueck-zu.de

Jost Rüter
Obere Str. 188
32479 Hille
Tel. 0151-22866334
jostrueter@gmx.net

Mecklenburg-Vorpommern

Roland Rengert
August-Bebel-Str. 26
17268 Boitzenburg
Tel. 039889-86162

Eduard Haidl
Erlenweg 26
17129 Tutow
Tel. 0171-9525149
eduard-haidl@t-online.de

München

Michael Hemmer
Priemelweg 5
84036 Kumhausen
Tel. 0871-9658639
michael.hem@freenet.de

Ludwig Kraus
Würmmühle 1
85221 Dachau
Tel. 08131-15546
info@wuermmuehle.de

Thomas Schlittmeier
Biberstraße 24
84032 Altdorf
Tel. 0176-19661542
penny2882@gmx.de

Nürnberg

Paul Bruckmann
Mühlgasse 39
91475 Lonnerstadt
Tel. 09193-4435
paul.bruckmann@pbruckmann.de

Konrad Switalski
Rothenbergstr. 2a
90542 Eckental
Tel. 09126-667
kswitalski@t-online.de

Sachsen

Johannes Unger
Zur Mühle 6
02633 Göda
Tel. 035930-50815
johannes.unger@dmsb-bs.de

André Schumann
Siedlungsweg 8
01683 Nossen
Tel. 0172-1471396
andre.schumann@dmsb-bs.de

Stuttgart

Axel Redzich
Schulstr. 1
88524 Dieterskirch
Tel. 07374-749
axel.redzich@t-online.de

Eugen Rommel
Mettenbacher Mühle 2
75447 Sternenfels
Tel. 07043-900130
eugenh.rommel@web.de

Thüringen

Stefan Zitzmann
Gotterstraße 5
99192 Nesse-Apfelstädt
Tel. 0174-3763236
stefanzitzmann@gmx.de

Tom Boldt
Zum Wiesengrund 2a
21521 Aumühle
Tel. 0175-5237339
tom-boldt@web.de

Manuel Sputh
Hauptstraße 4
99869 Hörsel OT Ebenheim
Tel. 0152-22719310
stati.thueringen@glueck-zu.de

Weser-Ems

Marc Bosche
Wöstendöllen 81
49429 Visbek
Tel. 0160-94970739
m.bosche@bosche-systembau.de

Thorsten Kaiser
Käthe-Lübke Straße 6
49688 Lastrup
Tel. 0157-57136127
thorstenk1990@web.de

BeNeLux

Josef Teich
Schimmelpenninchstr. 4
NL-3332HX Zwijndrecht
Tel. 00 31-7861-24402
ja.teich@maris.nl



Wir bleiben
in Verbindung



SCHNELL. FLEXIBEL. MONTIERT.

RASANT AM ZIEL: Einfach öffnen, ansetzen, schließen!

Der **Quick Connect® Spannring** erledigt den Austausch von Rohrteilen im Handumdrehen.

Perfekt für Schüttgüter, Entstaubung und lufttechnische Anlagen.

Mehr unter jacob-group.de

Impressum

Herausgeber

Verband „Glück zu“ e.V.
Linda Köberle
Mühlenstraße 15
87534 Oberstaufen
geschaeftsfuehrung@glueck-zu.de

Schriftleitung & Anzeigen

Johannes Decker
Hülsbergstraße 137
45772 Marl
schriftleitung@glueck-zu.de

Design | Layout

sumdesign, Britta Sumkötter
Stapenhorststraße 93
33615 Bielefeld

Druck

SAXOPRINT GmbH
Enderstraße 92 c
01277 Dresden

Lektorat

Inge Dreiseitel-Köhler
Planegg

Auflage

1000 Stück

Herausgabe

1 x jährlich im Dezember

Mitgliederstand

Zum 1.4.2022 führte unser Verband:
673 ordentliche Mitglieder
21 fördernde Mitglieder
11 Unterstützer
3 Ehrenmitglieder
708 Mitglieder insgesamt

Mit Namen gekennzeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion, sondern primär die des Verfassers wieder. Ein Anspruch auf den Abdruck von eingesandten Manuskripten bzw. auf Terminvorgaben besteht nicht. Die Redaktion behält sich Ergänzungen und Streichungen im Text vor. Handschriftlich eingesandte Texte können nur bedingt berücksichtigt werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder und Besprechungsexemplare wird keine Haftung übernommen.

Bildnachweise: Titelbild, S. 4 und 7: DNY59@iStock | S. 9–14 JDawnInk@iStock | S. 25 kadirkaba@iStock | S. 89 cveiv@iStock | S. 99 rambo182@iStock

Kontaktdaten

Präsident

Michael Kammann
Wagnerstr. 33
32257 Bünde
Tel. 0170-9627258
verband@glueck-zu.de

Vorstand Verband

Geschäftsführung

Linda Köberle
Mühlenstraße 15
87534 Oberstaufen
Tel. 0160-8047971
geschaeftsfuehrung@glueck-zu.de

Schriftführung

Johannes Decker
Hülsbergstraße 137
45772 Marl
Tel. 0151-61866882
schriftleitung@glueck-zu.de

Vorsitzender

Michael Kammann
Wagnerstr. 33
32257 Bünde
Tel. 0170-9627258
verband@glueck-zu.de

Vorstand Hausverein

Schatzmeister

Anne Winter
Ützenkamp 10
38118 Braunschweig
Tel. 0173-1508099
studentenwohnheim@glueck-zu.de

Hausobmann

Randy Urban
Kurze Straße 2
31241 Ilsede
Tel. 0152-22676744
hausobmann@glueck-zu.de

Aktivitas

Maschstr. 32b
38114 Braunschweig
aktivitas@glueck-zu.de

www.glueck-zu.de

Bereit für den nächsten Karriereschritt? Jetzt weiterbilden.

Müllereitechnik | Mischfuttertechnik | Schälmmüllerei |
Anlagenplanung | Betriebswirtschaft | Netzwerk | Glück zu
www.deutsche-muellerschule-bs.de