

PRESSEMITTEILUNG



Verband Deutscher Mühlen e.V.
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

T 030 2123369-0 • F 030 2123369-99
vdm@muehlen.org • www.muehlen.org

Sprecher des Vorstandes:
Hans-Christoph Erling, Michael Gutting,
Karl-Rainer Rubin

Geschäftsführer: Dr. Peter Haarbeck

Amtsgericht Charlottenburg VR 33507 B

Steuernummer: 27/620/61772

USt-ID-Nr.: DE300136646

Commerzbank, BIC: DRESDEFF370

IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 05. Juni 2019

26. Mühlentag am 10. Juni 2019: Spannende Einblicke in den traditionellen und zugleich hoch modernen Beruf der Müller*innen gibt es unter www.mueller-in.de

An Pfingstmontag, am 10. Juni ist Mühlentag und viele Mühlen öffnen ihre Türen für Interessierte. Mühlen und Mühlentechnik begeistern zurecht jedes Jahr zigtausend Menschen. Und solange es Mühlen gab und gibt, gibt es auch Müller. Hatte früher jedes Dorf mindestens einen, so sind die Müller heute weniger sichtbar, aber umso wichtiger: Denn die Müller machen aus dem Rohstoff Getreide ein Lebensmittel. Damit übernehmen die Mühlen die Flaschenhalsfunktion in der Lebensmittelwirtschaft. Wie genau der Müllerberuf und die Ausbildung heute aussieht, erfahren Mühlenbegeisterte auf der neuen Webseite www.mueller-in.de.

Die Müllerei und damit der Beruf des Müllers gehören zu den ältesten Kulturerrungenschaften des Menschen. Die Wissenschaft kann erstmals im zweiten Jahrhundert vor Christus den Beruf des Müllers in Rom nachweisen. Auch in der antiken Ruinenstadt Pompeji wurde eine römische Bäckerei mit Kornmühle und Backofen gefunden.

Verantwortung für Millionen

MüllerInnen tragen damals wie heute Verantwortung für die Ernährung der Menschen. Sie stellen aus dem Rohstoff Getreide in der Mühle Lebensmittel her. Mit ihrem müllerischen Knowhow wählen Sie hochwertige Rohstoffe aus und kombinieren sie so, dass Mahlerzeugnisse für die unterschiedlichsten Einsatzzwecke entstehen: So steckt Mehl in rund 300 unterschiedlichen Brotsorten und über 1.200 Sorten Klein- und Feingebäck, in Suppen, Pizza, Pasta, Soßen, Burger, Schokoriegel, Cookie Dough oder in Keksen.

Moderne Mühlenbetriebe verfügen über computergesteuerte Produktionsanlagen, die durch eine komplexe Software gesteuert und kontrolliert werden. Den Umgang mit diesem System erlernen die Müller in der Ausbildung zum „Verfahrenstechnologen Mühlen- und Getreidewirtschaft“, wie der Beruf heute heißt – denn mit dem technischen Fortschritt sind auch die Ansprüche im Beruf gewachsen.

Zukunftssicherer Beruf mit weltweiten Jobchancen

Der klassische Weg in die Mühlenwirtschaft führt über die dreijährige duale Ausbildung. Der Spaß im Umgang mit Naturprodukten, gutes Organisationsvermögen, kaufmännisches Geschick, handwerkliches Talent sowie Interesse an Technik sind wichtige Voraussetzungen für den Müllerberuf. Der praktische Teil der Ausbildung wird im Mühlenbetrieb, der theoretische Teil in der Berufsschule absolviert. Deutschlandweit gibt es nur zwei Müllerschulen: in Stuttgart und in Wittlingen bei Wolfsburg.

Übrigens: Verfahrenstechnologinnen und -technologe Mühlen- und Getreidewirtschaft haben glänzende berufliche Aussichten: In kaum einem anderen Beruf sind die Übernahmechancen nach der Ausbildung so hoch wie in der Mühlenwirtschaft. Und nicht nur in Deutschland sind Müller gesucht. Der Beruf, der so grundständig nur im deutschsprachigen Raum ausgebildet wird, bietet eine tolle Basis, um weltweit Arbeit zu finden.

Neue Internetseite zum Müllerberuf

Für alle, die mehr über den Beruf erfahren möchten, gibt es eine neue Internetseite: Unter www.mueller-in.de finden sich alle wichtigen Informationen rund um die Ausbildung: Einblicke in den Arbeitsalltag, Voraussetzungen, Vergütung, Aufstiegs- und Übernahmechancen sowie die Möglichkeiten für Quereinsteiger. Zudem gibt es praktische Tipps für die Bewerbung und eine Suchfunktion, mit der der nächste Ausbildungsbetrieb oder ein Praktikumsplatz gefunden werden können.

Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.

550 Mühlen zählt der Verband Deutscher Mühlen, 196 davon sind laut Marktordnungsmeldeverordnung mit einer Vermahlung von mehr als 1000 Tonnen im Jahr meldepflichtig und somit statistisch erfasst. Ihre Mahlerzeugnisse – Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 6.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von 2,75 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen.

Ansprechpartnerin:

Anne-Kristin Barth
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T 030 2123369 34
E anne-kristin.barth@vgms.de