

dabei Fremdbestandteile wie Stroh, Spreu, Unkrautsamen oder Steine. Bei Speisegetreide kann es erforderlich sein, anhaftenden Staub und Bakterienbelag durch einen eigenen Arbeitsgang abzubürsten. In einer Schälmaschine und in Mischfutterbetrieben behandeln Müller/innen die Rohstoffe nach einer gründlichen Reinigung auch mit Dampf. Wenn Getreide einen zu hohen Feuchtigkeitsgehalt hat, trocknen sie es, bevor sie es in Silos einlagern. Eine sorgsame Lagerung ist besonders wichtig, denn nur einmal im Jahr ist Ernte.

Feinheiten des Mahlvorganges

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

Quelle: http://berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/berufId.do?_pgnt_act=goToAnyPage&_pgnt_pn=0&_pgnt_id=resultShort&status=T01