

HANDWERKSKAMMER FÜR MITTELFRANKEN



Ist das angelieferte Korn in Ordnung? Paul Medla (rechts) und sein Chef Johann Stinzendörfer machen den Test in der Ammerndorfer Mühle.

Vom Korn zum Mehl

Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft

„Ich mache eine Ausbildung zum Müller.“ „Ach, beim Drogeriemarkt Müller?“ „Nein, ich werde Müller.“ Was dann folgt, ist oft großes Erstaunen. Paul Medla wird Verfahrenstechnologe in der Mühlen- und Getreidewirtschaft. Früher hieß der Beruf Müller. Paul muss oft erklären, was er macht, viele wissen es nicht. Kein Wunder, gehört der Beruf doch zu den aussterbenden Handwerksberufen. 2013 begann zuletzt ein Lehrling in Mittelfranken seine Ausbildung. Und nun gibt es gleich zwei junge Menschen, die das tun: Paul Medla in der Ammerndorfer Mühle und Luisa Winkler in der Winklermühle in Gustenfelden. Wie kommt's? Ein Einblick.

Mit allen Sinnen

Den ganzen Vormittag über schon rumpelt ein Landwirt mit seinem Traktor immer wieder auf den kopfsteingepflasterten Hof der Ammerndorfer Mühle. Auf seinem Anhänger transportiert er Dinkelkörner. Ladung um Ladung leert er über der Annahmestelle aus, damit sie von dort in ein Silo befördert werden. Und dann bereit zur Weiterverarbeitung sind. Paul Medla und sein Chef Jo-

hann Stinzendörfer fahren mit den Händen in den Dinkelberg. Sie lassen die Körnchen durch die Finger rieseln, schauen sie genau an und riechen daran. Alles in Ordnung. Die Laboruntersuchung bestätigt diese Einschätzung. Seit September macht Paul Medla seine Ausbildung bei Johann und seinem Vater Albert Stinzendörfer in der Ammerndorfer Mühle im Landkreis Fürth. Und er ist begeistert. Zwei Mühlen laufen hier – sie vermahlen sowohl biologisch als auch konventionell angebautes Getreide. Der 17-jährige Azubi arbeitet überall mit: Er darf von der Warenannahme und dem Labor über das Mischen, Vermahlen und Abfüllen bis hin zu Lagerung, Auslieferung und Versand in die ganze Welt alles mitmachen. „Es ist mir wichtig, dass Paul alles lernt“, sagt Meister Johann Stinzendörfer, der erstmals ausbildet und übrigens der Vorstand der mittelfränkischen Müller im bayerischen Müllerbund ist.

Schnell und ziemlich laut

Er muss schreien, während er erklärt, so laut ist es in der Mühle – vor allem wegen der Walzenstühle. Mit alten

Windmühlen und dicken Mahlsteinen hat das nichts zu tun. Die Reinigung und der Mahlprozess laufen automatisch. In beeindruckender Geschwindigkeit werden aus groben Körnern in verschiedenen Mahlvorgängen Schrot, Grieß und feine Mehle.

Müller sind Schnittstellen zwischen der Landwirtschaft und den Bäckereien. Sie müssen über den Getreideanbau und die -arten ebenso Bescheid wissen wie darüber, welches Mehl für einen Pizzabäcker geeignet ist oder was ein Konditor für seine Torten braucht. Sie wissen, welches Mehl welche Beschaffenheit hat. Wie ist der Klebergehalt und welche Qualität hat das Eiweiß? Und sie kennen die Elektrik ihrer Maschinen. Falls mal was ausfällt. Diese umfassende Kompetenz fasziniert Paul Medla.

Ein großer Mühlenladen

Und Luisa Winkler. Die zweite Auszubildende unter Mittelfrankens Müllern – und übrigens die einzige Frau – darf in der Mühle von Vater Stefan Winkler in Gustenfelden bei Schwabach genauso mit anpacken wie Paul Medla im Landkreis Fürth. Das tut sie mit großer Begeisterung. Die Wink-

lers betreiben neben ihrer traditionsreichen Mehlmühle, in der vor allem Dinkelsorten vermahlen werden, auch noch einen großen Laden. Dort gibt es die eigenen Mehle, selbstgemachte Backmischungen, selbstgebackene Kuchen und jede Menge anderer Dinge. Sie produzieren unter anderem für Endverbraucher und Supermärkte.

Doch wie kommen so junge Menschen zu einem so alten Beruf? „Ich habe schon seit der sechsten Klasse immer wieder Praktika gemacht“, erzählt Paul Medla. Über das Berufsbuch der Bundesagentur für Arbeit, die Film-Reihe „Ich mach's“ auf ARD Alpha und ein Praktikum ist er dann zum Müllerberuf gekommen.

Luisa Winkler dagegen kennt den Beruf aus Kindertagen in- und auswendig. Als sie nach ihrem Abitur kein passendes Studienfach fand, entschied sie sich spontan, in fünfter Generation in die väterliche Mühle einzusteigen. „Ich hätte ein schlechtes Gewissen gehabt, wenn so etwas verloren geht“, sagt sie. Sie bereut es nicht. Von früh bis spät wetzt sie durch die engen Stockwerke, kontrolliert und testet, was an den Walzenstühlen passiert, füllt ab, mischt und macht überhaupt alles, was der Vater ihr zeigt.

Höchste Mühlendichte

Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Getreidewirtschaft. In der Berufsschule in Stuttgart haben die Azubis Blockunterricht. Mittelfranken ist mit 18 aktiven Müllern im Kammerbezirk eine der Regionen mit der höchsten Mühlendichte weltweit. Da ist es naheliegend, auch einmal über den Tellerrand zu blicken. Geplant ist etwa neben anderen Praktika ein Lehrlingsaustausch zwischen Ammerndorf und Gustenfelden.

„Ich freue mich, dass Luisa bei uns lernt“, sagt Stefan Winkler. Überredet hat er die Tochter nicht. Im Gegenteil, er hat von Anfang an klag gemacht: „Ein Honigschlecken ist der Beruf nicht.“ Luisa lässt sich nicht abschrecken. Paul Medla auch nicht. Und die Meister freuen sich, dass es weitergeht.



Läuft alles wie es soll? Luisa Winkler kontrolliert den Prozess an einem der Walzenstühle in der Winklermühle.

Fotos: Handwerkskammer für Mittelfranken

169 Produkte in der Metropolregion

„Unsere Originale“: Betriebe aus Mittelfranken drücken neuem Wegweiser ihren Stempel auf

Von der Laufer Krautwurst übers Nürnberger Rotbier bis zum Kirchweih-Küchla: Die Metropolregion Nürnberg ist ein Schlaraffenland für Liebhaber feiner wie herzhafter Genüsse. 169 besonders hochwertige Produkte wurden beim 2. Spezialitätenwettbewerb der Region als „Unsere Originale“ ausgezeichnet und fanden Aufnahme in deren neue „Kulinarische Landkarte“, die auf der Verbrauchermesse Consumenta in Nürnberg vorgestellt wurde.

Die frisch gekürten „Originale“ entstammen acht Teilbereichen – Wurst- und Fleischwaren, Aufstrich, Honig und Käse, Backwaren und Getreide, Fisch, Gemüseprodukte und Beilagen, Getränke, Obst, Streuobstprodukte und Walnüsse sowie Würze, Öle und Sirup. Sie alle stünden für feinsten Genuss, regionale Identität und Nachhaltigkeit, wie Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Klaus Peter Söllner, Landrat Kulmbach, und Herbert Eckstein, Landrat Roth, bei der Präsentation betonten. Denn alle 257 eingereichten Produkte mussten überwiegend in der Metropolregion hergestellt sein, ihre Grund- und Rohstoffe zu 80 Prozent von hier stammen. Idealerweise sollten sie einen Bezug zu regionalem Brauchtum aufweisen und die Kulturlandschaft fördern. Eine 17-köpfige Jury mit Vertretern aus

Politik, Wirtschaft, Gastronomie und Medien bewertete das bunte Angebot. Außerdem konnten die Bürger anhand eines Leservotings der „Nürnberger Nachrichten“ ihre drei Lieblingsprodukte bestimmen: Sie wählten unter anderem die „Lebkugeln“ von Chocolatier Wolfgang Marx aus Nürnberg in die Riege der „Originale“.

Interessierte können die „Kulinarische Landkarte“ ab sofort unter www.unsereoriginale.de herunterladen. Sie enthält auch die Adressen aller geehrten Betriebe und eine Liste ihrer Produkte

Unsere Originale aus der Metropolregion Nürnberg



Wo gibt's eigentlich was? Die „Kulinarische Landkarte“ schickt Interessierte auf Genussreise in die Metropolregion. Foto: Buchmann

LAGE ZUR AUSBILDUNGSSITUATION

Gemeinsam für die berufliche Bildung

3.412 junge Menschen begannen im vergangenen Ausbildungsjahr eine Lehre im mittelfränkischen Handwerk. Das sind 0,78 Prozent weniger als im Vorjahr. Trotzdem ist Thomas Pirner, Präsident der Handwerkskammer für Mittelfranken, fast zufrieden. „Das ist zwar ein leichtes Minus, aber ansonsten bleiben die Zahlen stabil.“ Dabei verließen 3 Prozent weniger Schulabgänger die Mittel-, Real- und Wirtschaftsschulen: „Die Kinder, die vor 15 Jahren nicht geboren wurden, können wir nicht ausbilden“, merkt er an.

Gemeinsam mit Dr. Renata Häublein, Vorsitzende der Geschäftsführung der Agentur für Arbeit Nürnberg, und Markus Lötzsck, Hauptgeschäftsführer der IHK Nürnberg für Mittelfranken, präsentiert er die aktuellen Ausbildungszahlen. Tatsächlich spricht Renata Häublein immer noch von einem Bewerbermarkt: „1,4 Stellen kommen auf einen Bewerber.“ Derzeit sind allein in der Lehrstellenbörse der Handwerkskammer noch 330 offene Stellen zu besetzen. Doch nicht jeder Bewerber passt auf jede Ausbildung und nicht jeder Beruf ist gleich beliebt. „Viele Jugendliche kennen auch nur die gängigen Berufe. Da müssen wir früh informieren und aufklären“, sagt die Nürnberger Agentur-Chefin.

Im Rahmen einer Studie wollte die IHK herausfinden, welche Kriterien bei der Berufs- und Betriebswahl von jungen Menschen angesetzt



Karriere mit Lehre – im Handwerk sind die Zukunftschancen dank brummender Konjunktur prächtig. Foto: Falk Heller/argum.com

werden: Karrieremöglichkeiten, Abwechslungsreichtum und gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt sind ihre drei wichtigsten Gründe bei der Berufswahl. Die Betriebe wiederum wählen sie nach den Kriterien Wohnortnähe, Übernahmekancen und Karrieremöglichkeiten. Ein nicht zu unterschätzender Faktor ist aber auch der Einfluss der Eltern. „Es gibt Berufe, die sehr viel besser sind als ihr Ruf. Ein Metzger ist kein Schlachter, sondern in seinem Gourmettempel Garant für hochwertige Lebensmittel“, sagt Thomas Pirner. Karriere- und Übernahmewünsche sieht er im Handwerk auf jeden Fall erfüllt: „Auch in Zukunft werden Handwerker gebraucht. Das sind sichere Arbeitsplätze und wer seinen Meister macht, kann sich später auch mal selbstständig machen oder einen Betrieb übernehmen.“

IMPRESSUM

Handwerkskammer für Mittelfranken

Sulzbacher Straße 11–15, 90489 Nürnberg, Telefon (0911) 5309-0

Verantwortlich: Hauptgeschäftsführer Prof. Dr. Elmar Forster