

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

LEHRE STÄRKEN

Müllerin als Lehrberuf

Lisa Hierzer-Bacher, GoodMills Österreich

Mein Ausbildungsplatz ist ... ja, tatsächlich eine Mühle, und zwar eine der größten in Österreich, die Farina-Mühle in Raaba bei Graz. Hier werden jährlich mehr als 90.000 Tonnen Getreide zu Mehlen und Grießen sämtlicher Sorten und Typen für Haushalt, Bäckereien und Industriebetriebe verarbeitet. Dort lerne ich den Beruf der Müllerin, das heißt: Wie man die unterschiedlichsten Getreidesorten - etwa Weizen, Dinkel und Roggen - zu Mehl verarbeitet. Das Getreide geht von der Annahme und Siloreinigung über die Mühlenreinigung bis hin zur Vermahlung. Wie lange so ein Durchlauf dauert, bis aus Getreide Mehl wird? Ich würde mal sagen, der ganze Ablauf nimmt gut einen Tag in Anspruch. Im August beginnt mein zweites Lehrjahr bei der Farina-Mühle, das ist mein Ausbildungsstandort bis zum Ende meiner dreijährigen Lehre, danach bin ich eine Facharbeiterin. In der Berufsschule bekomme ich die Theorie zur Praxis übermittelt. Dort widme ich mich auch noch der Ausbildung zum Backmittelhersteller und zur Futtermitteltechnikerin. Aber arbeiten möchte ich am liebsten als Müllerin.

Online seit 28.07.2021 (Aktualisiert: 17.12.2021)