

„Ernährungswissenschaftliches Gymnasium auf Exkursion“

Schüler des EGs zu Gast in der Rubin-Mühle in Hugsweier!

Hervorragende Produkte entstehen direkt in unserer Nachbarschaft.

EG 11

Ernährungswissenschaftliches Gymnasium (Vollzeitform) (Abschluss – Hochschulreife) (Abitur)

Zusammen mit ihren Lehrern:

Dr. U. Billmann
D. Volkert

Agrarbiologin Marion Kölmel und Ökotrophologin Anke Kuhnert, Mitarbeiterinnen der Rubin-Mühle in Hugsweier, stellten unseren Schülerinnen und Schülern, die Produktion des Betriebes vor.

Lahrer Zeitung 17.11.2011

Vielfältige Informationen rund um das Thema Korn

Schüler des neuen Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums besuchen die Rubin-Mühle in Hugsweier

Lahr (red/sma). Eine Exkursion der besonderen Art haben die Schüler der elften Klasse des Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums (EG) aus Lahr unternommen. Da sie die erste Klasse des neuen EG an der Beruflichen Schule im Mauerfeld bilden, wurden sie mit ihren Lehrern Ursula Billmann und Daniel Volkert zu einer Führung durch die Rubin-Mühle eingeladen.

Die Rubin-Mühle, gegründet 1684, wird in 14. Generation von der Familie Rubin geführt und produziert ausschließlich für die Lebensmittelindustrie, nicht für den Handel. Über 100 Mitarbeiter sind für die Herstellung, Qualitätssicherung und Belieferung von Mehl, Flocken, Müslis und Cerealien zuständig.

Bei dem Besuch wurden die Schüler über die wichtigen



Wie wird Getreide verarbeitet? Das erfuhren die Gymnasiasten bei ihrer Exkursion. Foto: Schule

Hygienevorschriften der Rubin-Mühle aufgeklärt. Zunächst führte der Gang in die Weizenmühle. Dort wurden die Schüler über die Mahlprozesse der verschiedenen Getreidesorten wie Getreide oder Hafer informiert. In der Mehlmischerei wurden die Vorgänge beim Mischen der Mehlsorten erläutert.

Auf dem Weg zur Hafermühle wurde den Schülern ein Blick in das Labor gewährt, in dem das Getreide untersucht wird, bevor es in die Weiterverarbeitung geleitet wird. In der Hafermühle selbst konnte die Klasse mitverfolgen, wie der Hafer der Größe nach sortiert wird und abgelagerte Strohteile entfernt werden. Vor der Flockierung muss das Getreide einerseits trocknen, damit es nicht zu schimmeln beginnt und andererseits gedämpft wer-

den, damit es nicht zu weich wird und zerfällt. Anschließend erfolgt an der Sortiermaschine die Farbsortierung der Körner anhand von Photozellen.

Durch die Lagerhalle gelangten die Schüler in die Müsliabteilung und somit zur Extrusion. Bei der Extrusion wird das Mehl je nach Rezeptur mit Zutaten wie Kakaopulver vermischt, dann gedämpft und im Folgenden durch Druck in Flockenform gepresst, erfuhren die Schüler. Als abschließender Arbeitsgang erfolgt das Zurechtschneiden in verschiedenste Formen und Größen und die Anpassung für das gewünschte Endprodukt, werden doch in der Hugsweierer Rubin-Mühle auch spezielle Erzeugnisse wie glutenfreie Produkte, Babynahrung oder Tiernahrung hergestellt.

Badische Zeitung 24.11.2011

Wie Mehl, Flocken und Müslis entstehen

Schüler des Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums zu Gast in der Rubin-Mühle

LAHR (BZ). Eine Exkursion der besonderen Art haben die Schülerinnen und Schüler der elften Klasse des Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums (EG) an der Beruflichen Schule im Mauerfeld unternommen. Die erste Klasse des neu eingerichteten Gymnasialzweigs an der Schule ist zusammen mit ihren Lehrern Ursula Billmann und Daniel Volkert zu einer Führung durch die Rubin-Mühle eingeladen worden.

Die Rubin-Mühle in Hugsweier, gegründet 1684, wird in 14. Generation von der Familie Rubin geführt und produziert ausschließlich für die Lebensmittelindustrie, nicht für den Handel. Über 100 Mitarbeiter sind für die Herstellung, Qualitätssicherung und Belieferung von Mehl, Flocken, Müslis und Cerealien zuständig.

Empfangen wurde die Klasse von der Agrarbiologin Marion Kölmel und der Ökotrophologin

Anke Kuhnert. Diese haben die Schüler zunächst über die wichtigen Hygienevorschriften aufgeklärt und sie gebeten, die bereitgelegte Schutzkleidung zu tragen. Der Rundgang führte dann zunächst in



Schülerinnen und Schüler des Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums schauen sich die Produkte der Rubin-Mühle an. FOTO: SCHULE

die Weizenmühle. Dort wurden die Schüler über die Mahlprozesse der verschiedenen Getreidesorten wie Getreide oder Hafer informiert. Anschließend ging es in die Mehlmischerei, in der die Vorgänge

beim Mischen der Mehlsorten genauer erläutert wurden.

Auf dem Weg zur Hafermühle wurde den Schülern des Beruflichen Gymnasiums ein kurzer Einblick in das Labor gewährt, in dem das Getreide eingehend untersucht und geprüft wird, bevor es in die Weiterverarbeitung geleitet wird. In der Hafermühle selbst konnte die Klasse mitverfolgen, wie der Hafer der Größe nach sortiert wird und abgelagerte Strohteile entfernt werden.

Vor der Flockierung muss das Getreide einerseits trocknen, damit es nicht zu schimmeln beginnt und andererseits gedämpft werden, damit es nicht zu weich wird und zerfällt. Durch die Lagerhalle gelangten die Schüler in die Müsliabteilung und somit zur sogenannten Extrusion. Dort wird das Mehl je nach Rezeptur mit verschiedenen Zutaten wie etwa Kakaopulver vermischt, dann gedämpft und im Folgenden durch Druck in Flockenform gepresst. Zum Abschied gab es noch für jeden Schüler ein Müsli.

Lirie und Rina Kosumi, Schülerinnen der elften Klasse des EG

Herzlichen Dank der Rubin-Mühle und den Mitarbeiterinnen für diesen fachkompetenten, spannenden Anschauungsunterricht.

Herzlichen Dank an Lirie und Rina Kosumi für ihre Berichterstattung.