

Ausbildungs-Kurs für Müller, Sager und Öler

Nussöl herstellen,
Bretter sägen, Korn
vermahlen – aber
richtig!

Kursbeginn	Sommer 2025, nach Absprache
Kursdauer	1 Intensiv-Wochenende und 8 weitere Ausbildungstage
Kosten	650 CHF
Kursort	Nach Absprache

Kursinhalt

- Geschichte der verschiedenen Mühlen
- Bedienung und Funktion
- Technik und Theorie
- Roh- und Endproduktekunde
- Tägliche Unterhaltsarbeiten
- Sicherheit
- Befähigung für Führungen in der Mühlen

Für wen?

Die Ausbildung richtet sich an interessierte Laien, Fachleute und Vereine von musealen Mühlenanlagen. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt in der praktischen Bedienung der historischen Mühlen. Das Ziel ist eine Getreidemühle, Ölmühle oder Säge substanzsichnend, sicher und historisch korrekt bedienen zu können.

Es ist auch möglich, dass wir Personen aus Vereinen in ihren Mühlen tageweise ausbilden. Wir vermitteln gerne von uns ausgebildete Müller, Sager und Öler.

Informationen und Anmeldung

Annette Schiess-Seifert
032 351 56 81 | 078 763 69 63
annette.schiess.seifert@gmail.com

Kurt Fasnacht
079 261 52 03
kurt.fasnacht@bluewin.ch

Wir bieten ebenfalls weiterführende
Tageskurse für Betrieb, Reparatur
und Unterhalt an.