

## 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 Endproduktkunde
- 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 substanzschonend, 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.