Eine neue Maismühle in Rheineck SG

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 9

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517452

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Mais in der modernen Landwirtschaft

Exposé aus einem Referat von Hans Ulrich Böhi, Inhaber des Gutsbetriebes Bürglen / TG

Noch vor einigen Jahrzenten war der Anbau von Mais in der schweizerischen Landwirtschaft, abgesehen vom sanktgallischen Rheintal und vom Tessin, fast unbekannt. Verschiedene Entwicklungen waren nötig, um den Maisanbau in grossen Teilen des schweizerischen Mittellandes aufkommen zu lassen. Wie die Industrie und das Gewerbe ist auch die Landwirtschaft bestrebt und gezwungen, ihre Produktivität zu erhöhen. In der Landwirtschaft versucht man dies teilweise durch eine Reduktion des Gesamtarbeitsaufwandes zu erreichen. Dabei stehen der Landwirtschaft Möglichkeiten offen, wie sie bei andern Unternehmen nur in beschränktem Masse vorhanden sind, nämlich die Umstellung auf andere Kulturen und die Herstellung anderer Produkte. So ist es dem Landwirt innerhalb der örtlichen Gegebenheiten möglich, diejenigen Kulturen anzubauen, die sich für seinen Betrieb und vor allem auch für seine Arbeitsverhältnisse am besten eignen.

Seit einigen Jahren ist der Getreidebau soweit mechanisiert, dass nur noch wenig Arbeitsstunden nötig sind. Intensiver Getreidebau ist aber nur möglich, wenn im Fruchtwechsel auch Hackfrüchte angebaut werden. Bei diesen ist zwar der Ernteertrag viel höher als beim Getreide, aber der Arbeitsaufwand überwiegt, insbesondere bei Kartoffeln und bei Zuckerrüben, den Mehrertrag um das Mehrfache.

Man ist daher seit langem bemüht, Hackfrüchte zu fördern, die sich ebenso rationell anbauen lassen wie Getreide. Zu solchen Hackfrüchten gehört z. B. Raps, insbesondere aber Mais. Es ist möglich, auch den Maisanbau weitgehend zu mechanisieren und so den Aufwand an Arbeitsstunden tief zu halten. Schon vor dem letzten Krieg wurde Mais ausserhalb der klassischen Anbaugebiete vereinzelt zur Herstellung von Silagen angebaut. Nach dem Krieg wurden aus Amerika Hybrid-Maissorten in der Schweiz angebaut, welche erheblich höhere Erträge ergaben und gleichzeitig wurden auch die Anbaumethoden amerikanischen Gepflogenheiten angepasst.

In den letzten Jahren haben die Eidgenössischen Versuchsanstalten neue Maissorten gezüchtet, in welchen die hohen Erträge amerikanischer Sorten und die Qualitäten unserer Sorten verbunden wurden und die sich für unsere Verhältnisse speziell eignen. Mit diesen Sorten ist es möglich, nicht nur Silomais, sondern Körnermais hervorzubringen, so dass Mais als Futtergetreide mit guten Erfolgsaussichten angebaut werden kann. Gleichzeitig wurden an verschiedenen Orten Maschinen neu entwickelt oder vorhandene so umgebaut, dass eine rationelle Ernte der Maiskerne möglich ist.

Der Mais ist somit zu einer Kultur geworden, die dem Landwirt einen angemessenen Gewinn in Aussicht stellt und die nicht übermässig viel Arbeitsstunden beansprucht. Es ist sicherlich vor allem das Verdienst unserer Versuchsanstalten, die mit ihren grossen Zuchterfolgen die Körnererträge so stark steigern konnten, dass der Maisanbau für den Landwirt interessant wurde. Man hat sogar im Ausland angefangen, diesen Zuchterfolgen Beachtung zu schenken und die Schweiz ist zu einem Exporteur von Saatmais geworden.

Es ist zu erwarten, dass sich der Maisanbau in der Schweiz weiter ausdehnen wird und dass die Landwirtschaft auf diese Art ein weiteres Produkt herstellen wird, das in der Schweiz verwertet werden kann. Besonders erfreulich wäre es, wenn schweizerischer Mais in breiten Kreisen Eingang als wertvolles menschliches Nahrungsmittel finden würde.

Eine neue Maismühle in Rheineck SG

Für den Laien ist der Begriff Mühle im allgemeinen heute noch mit viel Romantik verbunden. Das Wasserrad, der Mahlstein oder Mahlgang sind aus Jahrhunderten erhalten geblieben und verhältnismässig wenig Leute wissen Bescheid, wie weit sich die Müllereitechnik verändert hat, und auf welch hohem technischem Niveau die Müllerei heute angelangt ist.

Wir stellen Ihnen hier einen Spezialzweig der Müllerei — eine neue Maismühle — vor. Es sei vorab erwähnt, dass Mais in der gesamten Welternährung noch heute eine grosse Rolle spielt. nicht nur durch Verwendung in Maisgerichten, sondern auch in vielen Ländern als Maismehlzugabe im Brot.

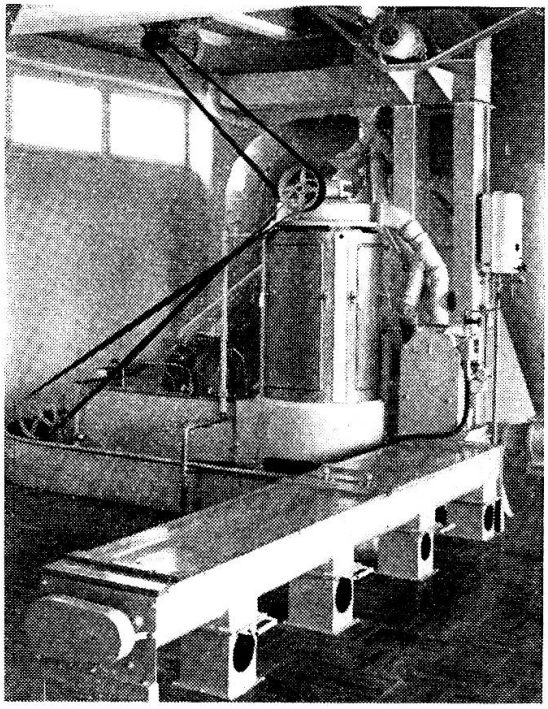
Viele Mühlenbetriebe haben die Fabrikation von Maisgriess als Nebenbetrieb angegliedert und nur wenige Mühlen haben sich das Ziel gesetzt, die Fabrikation von Maisgriess als Hauptaufgabe

Jules Grüninger AG., Rheineck / SG, Aussenansicht Neubau 1961, Maismühle

zu betrachten. Es stellt sich deshalb die berechtigte Frage: Werden heute noch neue Maismühlen gebaut und wenn ja, weshalb?

Kaufleute und Industrielle mögen sich mit allen möglichen Dingen beschäftigen. Niemals aber würden sie auf die Idee kommen, eine Maismühle zu bauen und somit ist die Neueröffnung einer Maismühle ein Ereignis geworden, das in technischer, volkswirtschaftlicher und persönlicher Hinsicht jede Würdigung verdient. In müllereitechnischer Darstellung gesehen bedeutet es eine Seltenheit, in kaufmännischer Hinsicht ist es eine mutige Tat, die man nur jungen, selbstbewussten Kaufleuten zutrauen kann, und in volkswirtschaftlicher Hinsicht bedeutet die Neuerrichtung einer Maismühle eine Lebensversicherung für gute und schlechte Zeiten. Es sind viele Gründe, dieses neue Werk zu würdigen und so möchten wir die technischen Merkmale dieser neuesten Maismühle festhalten.

Der in der Schweiz für die menschliche Ernährung zur Verarbeitung gelangende Mais ist vorwiegend Plata-Mais, also südamerikanischer Herkunft. Die Lagerung geschieht wie beim Brotgetreide in Silos, Hochsilos aus Beton mit einem honigwabenähnlichen Zellengefüge zur separaten Einlagerung der verschiedenen Maisqualitäten. Vor der Vermahlung gelangt der Mais auf eine Reinigungsanlage, bestehend aus Separatoren für die Auslese von Fremdkörnern und Sämereien aller Art und schliesslich auf eine Wäscherei-Anlage, wo er nicht nur von Staub und anhaftender Erde befreit wird, sondern auch zugleich auf den erforderlichen Feuchtigkeitsgehalt für die nachfolgende Verarbeitung gebracht wird.

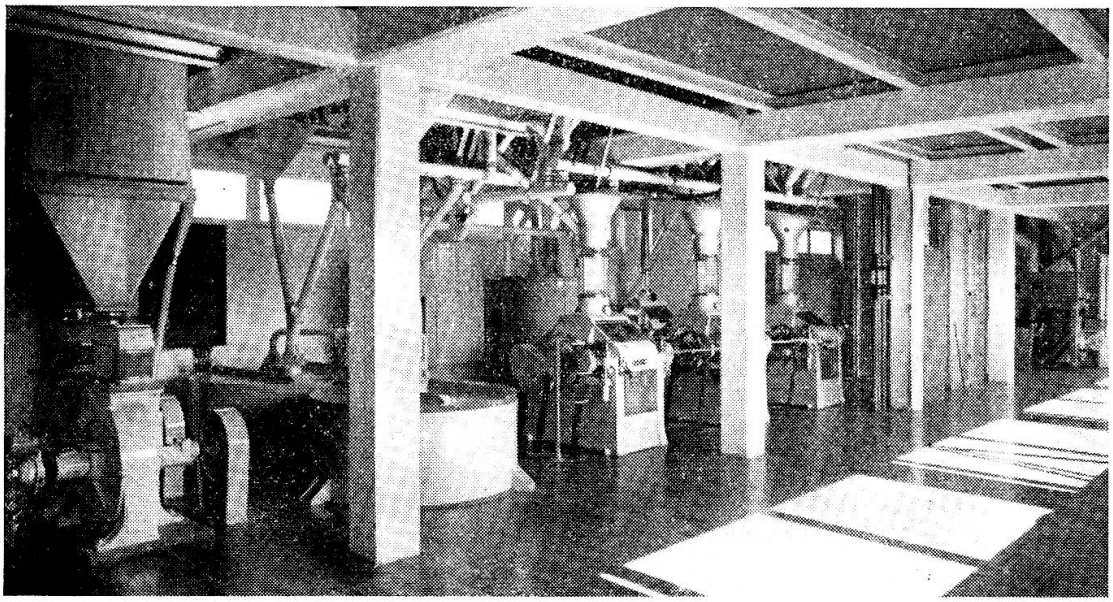


Wäscherei: Waschen und Reinigen des Maiskornes

Auf fünf nacheinanderfolgenden Walzenschrotpassagen, sowie drei Kalibrierwalzenpaaren wird der Mais auf die gewünschte Körnung gebracht und der anfallende Maisgriess wird auf Griessputzmaschinen nochmals gereinigt, beziehungsweise von anhaftenden Keimenteilchen oder Kleienteilchen befreit. Es versteht sich, dass dem heutigen Stand der Technik entsprechend die gesamte Vertikalbeförderung der Vermahlungsprodukte mittels pneumatischer Passagenförderung besorgt wird.

Nicht nur die Fabrikations-, sondern auch die Verkaufsmethoden haben sich geändert. Heute wird Maisgriess vorwiegend in Paketen verkauft und muss also eine gewisse Lagerzeit aushalten können. Die Amerikaner nennen dies «self life». Diesem Umstande, und hier beginnt in dieser Mühle eine vollständig neue Technik, wurde beim Studium dieser Anlage besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Der von der Mühle anfallende Maisgriess wird in besonderen Behältern aufgefangen und während 24 Stunden einer insekten- und eiervertilgenden Atmosphäre ausgesetzt. Der Vorgang findet unter gleichzeitiger Beheizung statt, da bei Temperaturen unter 12° Celsius die Insekten in eine gewisse Kältestarre geraten und nur noch wenig atmen.

Diese neueste schweizerische Maismühle verkörpert wieder einmal mehr ein Beispiel von schweizerischem privatem Unternehmergeist. Diese neueste Maismühle unter der dynamischen Leitung zweier junger Unternehmer wird eine alte Tradition weiterführen, nämlich den Konsumenten zur gesunden, natürlichen und billigsten Ernährung zurückzuführen. Die Herren Grüninger, Rheineck, verdienen für ihren vorbildlichen Betrieb höchsten Dank aller interessierten Kreise und Anerkennung für die Initiative nicht nur von der Technik zu profitieren, sondern selber einen entscheidenden Schritt für die Entwicklung des Fortschrittes getan zu haben.



Walzenboden: Hauptarbeit des Vermahlungsprozesses

Müllers Formularpaket
ist für Ihr Bureau unentbehrlich.

MILITÄRVERLAG MÜLLER AG GERSAU