17 2026 | 163. Jahrgang

MÜHLE + MISCHFUTTER

NACHHALTIGE GETREIDEVERARBEITUNG UND TIERNAHRUNGSPRODUKTION

Vereinigt mit
Deutsche Müller-Zeitung
Österreichischer
MÜHLEN-MARKT
Schweizer
mühlen anzeiger

Report

Weizen mit Rekordprotein – Klimawunder aus der Wüste

Schwerpunkt

Powtech Technopharm: Verfahrenstechnik in Nürnberg

Mühlenbautechnik Bruckmann und die MIAG GmbH mit neuer Struktur

Für die Zukunft breit aufgestellt

Die MIAG GmbH übernimmt das operative Geschäft der Mühlenbautechnik Bruckmann GmbH. Im Gespräch mit Mühle + Mischfutter erläutern Paul, Felix und Robin Bruckmann sowie Frank Iftner die Neuordnung, das erweiterte Leistungsspektrum und die weiteren Pläne am Standort Lonnerstadt.

M+M: Warum bestanden Mühlenbautechnik Bruckmann und MIAG mehrere Jahre nebeneinander und weshalb bündeln Sie das operative Geschäft jetzt in der MIAG?
Paul Bruckmann: Ich habe die Mühlenbautechnik Bruckmann 1997 gegründet. Als ich 2019 die Rechte an dem traditionsreichen Namen MIAG erwerben konnte, stand für mich fest, dass wir diesen Namen wieder mit Leben füllen wollen. Deshalb gründeten wir 2020 die MIAG GmbH. Zunächst ließen wir beide Unternehmen parallel arbeiten, um zu sehen, wie sich die MIAG entwickelt. Mit Projekten wie dem neuen Mühlensystem der Großen Mühle Hasede-Hildesheim der Gebr. Engelke sowie einem weiteren 200t/24h-Projekt in Deutschland hat sich das junge Unternehmen bereits früh sehr gut etabliert. Zwei operative Gesellschaften verursachen doppelten Verwaltungsaufwand. Mitarbeiter, Fahrzeuge, Aufträge und Buchführung waren aufgeteilt. Deshalb führen wir das operative Geschäft jetzt vollständig in der MIAG GmbH zusammen. Damit möchten wir zugleich die Marke MIAG stärken, präsenter machen und uns auf deren Zukunft konzentrieren.

Frank Iftner und Robin Bruckmann
© alle Fotos:MIAG

M+M: Was geschieht mit der Mühlenbautechnik Bruckmann GmbH und ändert sich etwas in der Geschäftsführung der MIAG?
Paul Bruckmann: Die Gesellschaft bleibt bestehen und übernimmt künftig vor allem Verwaltungsaufgaben. Gleichzeitig führe ich die MIAG weiter als Geschäftsführer. Derzeit gibt es keinen konkreten Termin für einen Wechsel in der Geschäftsführung, aber wir stellen selbstverständlich die Weichen für die Zukunft, machen uns Gedanken und haben Pläne.

M+M: Was bedeutet die Neuordnung für Kunden, deren Mühle oder Anlage von Bruckmann geplant und gebaut wurde?
Felix Bruckmann: Für diese Kunden ändert sich durch die Neuordnung nichts. Alle bestehenden Rechte und Pflichten bleiben erhalten. Für Gewährleistungsansprüche aus Anlagen und Projekten, die von der Mühlenbautechnik Bruckmann ausgeführt wurden, bleibt sie verantwortlich. Service, Wartung, Ersatzteilversorgung und technische Unterstützung führt die MIAG in Zukunft fort. Ansprechpartner und Preisstrukturen ändern sich nicht.

M+M: Wie haben Sie die Umstellung vorbereitet und kommuniziert?
Felix Bruckmann: Die Verlagerung verlief schrittweise. Bei neuen Anfragen haben wir schon früh erklärt, dass die künftige Abwicklung über die MIAG erfolgt. Laufende Projektkunden informierten wir persönlich. Zusätzlich erhielten alle Geschäftspartner ein ausführliches Schreiben von uns. Bereits abgegebene Bruckmann-Angebote behalten im Rahmen ihrer Angebotsbedingungen ihre Gültigkeit. Im Falle einer Beauftragung kann die weitere Abwicklung dann über die MIAG erfolgen. Die Telefonnummern und E-Mail-Adressen bleiben während einer längeren Übergangszeit aktiv und werden weitergeleitet.

M+M: Wie verändert sich die Belegschaft und wem gehört die MIAG künftig?
Robin Bruckmann: Mit der Umstellung beschäftigt die MIAG derzeit zwölf Mitarbeiter. Dazu gehören die Konstruktion und die Auftragsabwicklung ebenso wie Technik und Vertrieb. Gesellschafter der MIAG sind Paul, Robin und Felix Bruckmann sowie Frank Iftner. Organisatorisch haben wir damit eine klare Struktur: Die Menschen und ihr Know-how bleiben erhalten, arbeiten aber gemeinsam unter einem Firmendach.

M+M: Welche zusätzlichen Produkte und Leistungen übernimmt die MIAG künftig?
Frank Iftner: Die MIAG konzentriert sich zunächst vor allem auf den Mühlenbau sowie die dazugehörigen Maschinen. Hinzu kommt nun das Leistungsspektrum, das die Mühlenbautechnik Bruckmann über Jahrzehnte aufgebaut hat. Dazu zählen Silo- und Anlagenbau, pneumatische Förderung, Engineering, Montage, Service und schlüsselfertige Projekte. Auch die deutsche Vertretung von VDL Olocco mit Zellenradschleusen und Rohrweichen liegt künftig bei der MIAG. Unser Team übernimmt weiterhin Vertrieb, Auslegung, Projektierung, Service und technische Unterstützung. Gemeinsam mit Olocco haben wir zudem eine neue Zellenradschleuse speziell für Mühlenpneumatiken entwickelt. Neben den Olocco-Komponenten erweitert die Zusammenarbeit mit BoMill unser Angebot. Das BoMill-InSight-System analysiert Getreide auf Einzelkornbasis und trennt Partien nach inneren Qualitätsmerkmalen in definierte Fraktionen. Wir unterstützen die Kunden bei Bewertung, Anlagenintegration und Umsetzung. Parallel entwickeln wir unsere eigenen Maschinen weiter, etwa mit Blick auf Verarbeitungsqualität, Hygiene und Wartungsfreundlichkeit. Die Zusammenführung bedeutet deshalb nicht nur eine neue Firmierung. Sie verbindet Müllereimaschinen, Komponenten und Anlagenbau in einem durchgängigen technischen Konzept.

Paul Bruckmann mit Mitarbeitern

M+M: Welche Rolle spielt das Know-how von Paul Bruckmann in dieser Struktur?
Paul Bruckmann: Mein Wissen bleibt dem Unternehmen und den Kunden erhalten. Ich habe Wissen nie als persönlichen Besitz verstanden, den man in der Hosentasche versteckt. Viele wollen sich ihre Exklusivität erhalten. Aber ich bin da anderer Meinung. Eine Firma lebt davon, dass Erfahrung weitergegeben wird. Diesen Wissenstransfer betreiben wir seit Jahren. Ich werde mich langfristig schrittweise etwas zurücknehmen, aber ich gehe jetzt nicht in den Ruhestand. Als Geschäftsführer stehe ich weiterhin für Projekte, technische Fragen und Kundenkontakte zur Verfügung.

M+M: Die MIAG plant zugleich eine Standorterweiterung. Wie ist hier der aktuelle Stand?
Frank Iftner: Die Planung ist abgeschlossen und der Bauantrag genehmigt. Vorgesehen sind eine große Lagerhalle, eine Endmontagehalle und ein Bürogebäude. Damit wollen wir Maschinen und Ersatzteile lagern, die Endmontage unserer Maschinen ausbauen und möglichst viele Abläufe an einem Standort bündeln. Der zusätzliche Platz ist nötig. Wir haben erst kürzlich den Auftrag für ein schlüsselfertiges Greenfield-Projekt im Ausland für eine Mühle mit 120 Tonnen Vermahlungsleistung je 24 Stunden erhalten. Die Anlage reicht von der Annahme bis zu den Fertigprodukten. Mit der Standorterweiterung schaffen wir für solche Großprüjekte die notwendigen Kapazitäten.

M+M: Wie finanzieren Sie dieses Wachstum und stellen Sie neue Leute ein?
Robin Bruckmann: Eine Lager- und Montagehalle samt Bürogebäude bezahlt man nicht aus der Portokasse. Das Vorhaben verlangt erhebliche Mittel und eine langfristige Planung. Wir sind dafür solide aufgestellt und schaffen die notwendigen finanziellen Spielräume. Zugleich müssen Investition, Auftragsbestand und personelle Kapazitäten zusammenpassen.
Felix Bruckmann: Die Auftragslage ist stabil und wir erhalten zusätzlich zu den laufenden Projekten zahlreiche Anfragen. Deshalb suchen wir besonders Mitarbeiter für den technischen Bereich. Gesucht sind Fachleute aus der Müllerei, die im Idealfall auch Erfahrung im Maschinen- und Anlagenbau mitbringen. Die Verbindung ist selten.

M+M: Welche fachliche Ausrichtung verfolgen Sie in einem Markt, in dem sich die Zahl der Mühlen weiter konzentriert? Wo sehen Sie Wachstumspotenzial für Ihre Branche?
Felix Bruckmann: Wir wollen die MIAG breiter aufstellen. Die Mühlenbautechnik Bruckmann hat schon früher viele Projekte im Anlagenbau umgesetzt, wie z.B. Siloanlagen und pneumatische Fördersysteme. Dieses Engineering-Know-how führen wir unter MIAG fort. Wir konzentrieren uns also nicht auf die Müllerei, sondern auch auf artverwandte Branchen.
Paul Bruckmann: Unsere Stärke liegt in der Flexibilität. Wir können für eine kleinere Mühle ebenso ein Konzept entwickeln wie für einen Großbetrieb und wir können individuell auf besondere Kundenanforderungen

Felix Bruckmann bei der Planung

eingehen. Der deutsche Markt bleibt sicher unser Schwerpunkt. Wir sind aber auch im Ausland engagiert. Gerade im Ausland ist der Name MIAG immer noch ein Begriff und ein Türöffner, deshalb bin ich nach wie vor froh, mir die Markenrechte gesichert zu haben. Derzeit liegt der Auslandsanteil bei ca. 20 bis 30%. Wir haben z.B. viel Erfahrung in den baltischen Staaten und in Israel. Zudem lässt sich unser Wissen überall dort einsetzen, wo Produkte vermahlen, zerkleinert, gefördert oder abgesiebt werden. Auch außerhalb der klassischen Müllerei. Beispielsweise haben wir bereits Projekte im Pharmabereich, in Bäckereien sowie Brauereien umgesetzt. Für die Zukunft zählen für die MIAG daher drei Dinge: technische Weiterentwicklung, ganzheitliche Lösungen im Mühlen- und Anlagenbau sowie die enge und langfristige Zusammenarbeit mit unseren Kunden.

M+M: Was ist die wichtigste Botschaft für Kunden?
Felix Bruckmann: Die Zusammenarbeit bleibt unverändert. Dasselbe Team, künftig jedoch mit einem breiteren Produkt- und Leistungsspektrum unter dem Dach der MIAG.

MIAG

Die MIAG GmbH mit Sitz in Lonnerstadt wurde 2020 gegründet und ist im Mühlen- und Anlagenbau tätig. Geschäftsführer ist Paul Bruckmann. Zum Team gehören Mühlenbautechniker, Konstrukteure sowie Fachkräfte für Projektierung, Auftragsabwicklung, Vertrieb und Service. Ergänzt wird das Team durch zahlreiche erfahrene Monteure. MIAG entwickelt und liefert Einzelmaschinen, Komponenten und komplette Anlagen für Mühlen und andere Betriebe der Schüttgutverarbeitung. Das Angebot reicht von Reinigungs- und Vermahlungsmaschinen über Förder-, Wäge- und Dosiertechnik bis zu Zellenradschleusen, Rohrweichen und Systemen zur Getreidesortierung nach inneren Qualitätsmerkmalen. Hinzu kommen Engineering, 3D-Planung inkl. 3D-Scan, Silo- und Anlagenbau, pneumatische Förderung, Montage, Inbetriebnahme und technische Betreuung. Das Unternehmen arbeitet für Kunden in Deutschland und im Ausland.

Crespel & Deiters

Trockenextrusion in industriellen Maßstab skaliert

Der Weizenveredler Crespel & Deiters kooperiert mit dem finnischen Foodtech-Unternehmen Happy Plant Protein, dessen neuartiges Trockenextrusionsverfahren am niederländischen Standort Helmond erstmals in der industriellen Produktion angewendet wird. Ziel ist die Herstellung hochwertiger texturierter Pflanzenproteine (TVP) aus europäisch angebauten Hülsenfrüchten wie Ackerbohne und Erbse.
Das Familienunternehmen Crespel & Deiters verarbeitet Weizen seit 1858 und versteht sich heute als Refinement-Experte, der unterschiedlichste pflanzliche Rohstoffe zu funktionellen Lösungen veredelt. Die Zusammenarbeit mit Happy Plant Protein ist Teil der Refinement-Strategie, mit der das Unternehmen sein Rohstoffportfolio gezielt über den Weizen hinaus erweitert und neues Wissen über Veredelungstechnologien ins Unternehmen holt. „Wir verstehen uns mittlerweile als Rohstoffveredler", sagt Philipp Deiters, CSO Food bei Crespel & Deiters.

© Happy Plant Protein

Zwei Prozessschritte in einem

Das von Happy Plant Protein patentierte Verfahren ist eine Trockenfraktionierung per Extrusion und damit eine Alternative zur klassischen Luftzerlegung. In einem einzigen Prozessschritt wird das Mehl in seine Protein- und Stärkefraktion getrennt und zugleich funktionalisiert. Was sonst mehrere Stufen erfordert, geschieht hier in einem schonenden Durchgang: Proteinisolate, Chemikalien oder wasserintensive Prozesse werden nicht benötigt und wertvolle Rohstoffbestandteile bleiben vollständig erhalten.
Die Anwendung eignet sich besonders für Leguminosen wie die Ackerbohne, die neu im Rohstoffportfolio von Crespel & Deiters sind. Die Texturate schmecken neutral und weisen keine bitteren, bohnigen Fehlnoten auf, die Leguminosenproteine häufig mit sich bringen. In Textur, Hydratationsverhalten und Funktionalität lassen sie sich auf Fleischalternativen, Hybridprodukte, Fertiggerichte und Snacks abstimmen, alles Kategorien, in denen die Nachfrage nach Proteinen aus europäisch angebauten Rohstoffen kontinuierlich wächst.

Helmond: Extrusionskompetenz seit 1998

Der Standort von Crespel & Deiters im niederländischen Helmond bietet ideale Voraussetzungen für die Skalierung der neuen Technologie: Seit 1998 auf Lebensmittelextrusion spezialisiert, verfügt die Produktionsstätte neben modernen Produktionslinien auch über ein Technikum mit Laborextruder. Innovationen werden hier vom Versuchsmaßstab in die Serienproduktion überführt. Die Partner arbeiten mit mehreren Hülsenfrüchten, darunter Erbse und Ackerbohne, um sie in industriellem Maßstab zu veredeln. Für Happy Plant Protein ist die Kooperation die erste Umsetzung der eigenen Technologie im kommerziellen Maßstab durch einen etablierten europäischen Ingredient-Hersteller.
Die Trockenextrusion stieß bereits auf große Aufmerksamkeit in der Branche: Bei der Food Ingredients Europe in Paris stand sie im Dezember 2025 im Finale der Kategorie „Most Innovative FoodTech Solution", 2026 folgte eine Endplatzierung beim „Proteinnovation Summit" in Österreich. Mit dem Schritt, die Technologie im industriellen Maßstab anzuwenden, ist nun ein wichtiger Meilenstein erreicht.