



Regionalität und Bio werden bei Müllermeister Andreas Löffl großgeschrieben. Wegen der traditionellen, zum Teil knapp 100 Jahre alten Maschinen und einer speziellen Rezeptur hat sein Mehl eine ganz besondere, haptische Konsistenz. Dieses Jahr beliefert der Familienbetrieb aus Forstinning erstmals einen Wieswirt.

FOTOS: CHRISTIAN ENDT



„Wir hoffen auf viele Vegetarier im Bierzelt“

Die Wolfmühle bei Forstinning liefert dieses Jahr erstmals Mehl für ein Festzelt auf der Wiesn. Über diese Herausforderung und die Parallelen zwischen Mehl und Wein spricht Müllermeister Andreas Löffl

Von Charlotte Haft

Surrende Walzerstühle, knarrender Holzboden, und Alles, auch man selbst, ist von einer feinen Schicht aus weißem Puder bedeckt. Das Sonnenlicht scheint fahl durch die milchigen Fensterscheiben, ein andauernder Lärm von unermüdet arbeitenden Pumpen, Schleuderkästen und Reinigungsmaschinen füllt den Raum. Befindet man sich im vierten, und damit obersten Stock des Bauwerks, bilden sich schnell Schweißperlen auf der Stirn, denn die Luft steht hier. Der intensive, holzige Geruch von gemahlenem Getreide steigt in die Nase und überall stehen

Wiesn beim Mehl auf Regionalität und beste Bio-Qualität und somit auf unseren Betrieb setzen, freut uns wirklich sehr“, erklärt Andreas Löffl. Zwar sind der Müller und seine Frau schon alte Hasen, was die Lieferung von Mehl an Kunden verschiedener Größen angeht, ein Auftrag wie der für das Oktoberfest sei aber trotzdem eine andere Liga und durchaus eine gewisse Herausforderung, sagt Löffl. Schließlich müssten die mehr als 10 000 Besucher, die im Durchschnitt täglich das Schottenhamel-Zelt besuchen, mit Speis und Trank versorgt werden. Vor allem der Kaiserschmarrn sei ein besonders beliebtes Gericht, aber auch die Kasspatzn seien auf der Wiesn ein Dauerbrenner.

„Mein täglich Brot ist das kontinuierliche Privatkundengeschäft“, erklärt Löffl. Bei der Mehlproduktion unterstützt wird er neben seiner Frau von einem angestellten Müller und einer Auszubildenden. Die Wolfmühle hat vor Ort einen kleinen Hofladen und beliefert einige Bio-Supermarktketten. Auch eine Zusammenarbeit mit den Schottenhamels gebe es bereits seit 2021 für dessen Gastronomiegeschäft am Nockherberg, „aber die Belieferung eines großen Festzels als prominentes Leuchtturmprojekt ist eine spannende Aufgabe“, so der 53-Jährige weiter. Eine erste Lieferung habe die Mühle schon getätigt, doch man könne überhaupt nicht abschätzen, wieviel Mehl insgesamt gebraucht werde. „Wir hoffen natürlich auf viele Vegetarier im Bierzelt, die sich über Kasspatzn und Kaiserschmarrn freuen“, sagt der Müllermeister schmunzelnd.

Eine durchgehend gute Qualität beim Mehl vorzuweisen sei eine schwierige Aufgabe, sagt Löffl. Die meisten Bio-Bauern der Region könnten pro Ernte um die zehn Tonnen Getreide liefern. Die Wolfmühle wiederum ist pro Tag zehn bis zwölf Stunden in Betrieb, in 24 Stunden kann sie 3500 Kilogramm Getreide zu Mehl verarbeiten. Zwischen den verschiedenen Ernten, alleine beim Weizen, gebe es aber einen immensen optischen und eben auch

geschmacklichen Unterschied. „Der Geruch in der Mühle hängt auch immer vom Getreide ab und kann sich bei jeder Ernte stark verändern“, so Andreas Löffl. Letztlich könne man ihn mit einem Winzer vergleichen, das Mehl entspreche dann dem Wein. „Das Getreidekorn entspricht der Traube, denn beide wachsen an Pflanzen, die ihre Wurzeln im Boden haben und sind somit der Bodenqualität und dem Wetter ausgesetzt“, erklärt er weiter. Zudem habe jeder Müller seine eigene Philosophie zur Beschaffenheit des Mehls. Selbst innerhalb einer Sorte, wie dem für die Spatzn und den Kaiserschmarrn verwendete Type 405, gebe es zwischen den Mühlen feinste Variationen. „Ich bevorzuge gewisse Qualitäten, die sich dann in meinem Mehl wiederfinden. Und so hat jeder sein eigenes Rezepturgeheimnis“, erzählt der Müllermeister.

Die Kunst bestehe darin, gezielt verschiedene Getreidepartien zusammenzubringen, sodass die Kombination zu einem qualitativ hochwertigen Mehl führe. Dies bestimme er auch mithilfe von Laborergebnissen, erklärt Löffl. Denn jeder Bauer müsse vor der Lieferung ein Muster seines Getreides an die Mühle schicken. Ist das Getreide offensichtlich schlecht, wird es direkt abgelehnt. Ist es gut, wird es im Labor auf verschiedene Parameter, wie beispielsweise die Backqualität, getestet. „Dieses Jahr ist es etwas problematisch, genügend Backweizen zu bekommen. Das Wetter hat vielen Landwirten einen Streich gespielt“, erzählt der Müller. Das habe kurz zu Sorgen geführt, auch wegen des schon ausgehandelten Oktoberfest-Deals. Jedoch gebe es noch eine große Menge an einwandfreiem älterem Getreide, das verwendet werden könne. Für die

Wintermonate sei die Wolfmühle aber noch auf der Suche nach Lieferanten für Backgetreide.

Auf einmal unterbricht sich Andreas Löffl mitten im Satz selbst und zeigt auf eine hohe Eiche am Rande des idyllischen Gartens, in dem Gänse und Hühner fleißig nach Würmern suchen und eine Hofkatze nach Mäusejagd umherstreicht. Ein Kleiber hämmert oben unter der Baumkrone gegen das Holz und zieht so die Aufmerksamkeit auf sich. „Wir haben eine ganze Menge an Vögeln, die hier zu Besuch kommen, unter anderem auch einen Bunt- und einen Schwarzspecht“, erzählt der 53-Jährige begeistert. Das kleine Paradies, welches den Namen Wolfmühle trägt, mahlt also nicht nur Getreide, sondern bietet auch mehrere Gärten mit Blumen- und Hochbeeten sowie eine kleine, private Fischzucht. Überall blüht es, es gibt einen Kinderspielplatz und eine Wiese mit zwei langen Tafeln. Hier wurden schon einige Hochzeiten gefeiert, denn als Veranstaltungsort zu dienen, ist ein weiteres Standbein der Müllerfamilie.

„Es sind die kleinen Dinge, die das Leben ausmachen, und es sind die kleinen Dinge, die die Gesellschaft prägen“, sagt Andreas Löffl. Die Mühle sei mit ihren Walzerstühlen aus der Nachkriegszeit und anderen Maschinen, die seit 1932 im Betrieb sind, sehr archaisch ausgestattet. Er erzählt weiter: „Wir nehmen wirklich einfach die Frucht, die aus der Erde herauswächst, und machen daraus ein hochwertiges Lebensmittel.“ Das könne man weder im Home-Office noch mit einem 3D-Drucker bewerkstelligen. „Diese Ursprünglichkeit ist das, was für mich das Menschsein ausmacht. Man muss zwar mehr oder weniger händchenhaltend bei der Produktion danebenstehen, allerdings hat das Mehl aus unserer alten Mühle eine ganz besondere, haptische Konsistenz.“ Diese werden die Köche des Schottenhamel-Festzels wahrscheinlich auch bemerken, wenn sie ihre Gaumenschmaus-Gerichte zubereiten.

Kasspatzn und Kaiserschmarrn sind sehr beliebt

Mehlsäcke jeglicher Größe herum. „Ich bin mittlerweile, wie man so schön sagt, geruchsblind, was das Mehl angeht, aber hier oben riech'ich es wegen der Intensität auch“, sagt Müllermeister Andreas Löffl. Zusammen mit seiner Frau Katrin Nagy betreibt er die Wolfmühle bei Forstinning, die sich schon in vierter Generation in Familienbesitz befindet.

Dieses Jahr hat die Wolfmühle einen ganz besonderen Auftrag erhalten: Eines der renommiertesten Festzelle auf der Wiesn soll sie mit ihrem regionalen Bio-Mehl beliefern. Für Kaiserschmarrn und die Kasspatzn. „Die Schottenhamels sind ja ebenfalls ein Familienbetrieb, der mit sehr viel Herzblut sein Gastronomiegeschäft leitet. Dass sie dieses Jahr für die



Um die Qualität des Getreides zu prüfen, lässt Müllermeister Andreas Löffl es sogar im Labor untersuchen.

FOTO: CHRISTIAN ENDT