

So mahlt die Wolfmühle Bio-Mehl für Wiesn-Schmankerl



Endspurt! Am 16. September, in genau einer Woche, beginnt das Oktoberfest. Mit den Wirtinnen und Wirten der 14 großen Zelte sowie der Oldn Wiesn verlosen wir je 100 Mass und 100 halbe Hendl. Wir haben die Menschen besucht, die die Teller füllen: vom Müller über den Bäcker bis zum Landwirt. Zudem stellt die tz deren Produkte aus der Region vor. Heute besuchen Christian und Konstantin Schottenhamel die Wolfmühle in Forstinning, wo das Bio-Mehl für ihre Spätzle und ihren Kaiserschmarrn gemahlen wird.

CORNELIA SCHRAMM



Konstantin (l.) und Christian Schottenhamel backen mit Bio-Mehl von Anderl Löffl und Kathrin Nagy (unten).



Schottenhamels Super-Schmarrn

Es brummt und surrt, wenn die Maschinen richtig in Fahrt sind. Jetzt tritt das Getreide seinen Weg vom Korn zum Mehl an. „Wer den kennt, dem schmeckt der Kaiserschmarrn noch ein bisschen besser“, sagt Christian Schottenhamel. „Wahnsinn, wie viele Arbeitsschritte dahinterstecken.“ Heute besucht der 60-Jährige mit Konstantin Schottenhamel (31) die Wolfmühle in Forstinning (Kreis Ebersberg). Die Wiesn-Wirte wollen sich anschauen, wie das Mehl für die beliebte Süßspeise in ihrem Festzelt produziert wird.

Es ist auch eine kleine Zeitreise: Die Wolfmühle mahlt hier schließlich seit 1645 verlässlich vor sich hin – seit 1894 ist sie in den Händen der Müllerfamilie Löffl. Inzwischen bewirtschaftet sie mit Müllermeister Anderl Löffl und seiner Frau Kathrin Nagy die vierte Generation. „Die Riemens der Maschinen liegen unter dem hölzernen Gebälk frei – allein sie zeigen, wie alt diese Handwerkskunst ist“, sagt Christian Schottenhamel.

In seinem Wirtshaus Paulaner am Nockherberg wird das Bio-Mehl aus der Wolfmühle schon seit zwei Jahren zu Spätzle und Kaiserschmarrn verarbeitet. „Am Nockherberg sind wir bio-zertifiziert, das bedeutet, dass wir ganze Gerichte anbieten, die nur aus Bio-Produkten bestehen.“ Dabei hat der Wirt ein Credo: „Mir geht es um regionale Bio-Produkte. Die sind nachhaltig und klimafreundlich – nicht die Bio-Vanille aus Sri Lanka.“



Freilaufende Riemen und Holz: Die Wolfmühle in Forstinning setzt auf Bio und alte Handwerkskunst. F.: Schlaf/Privati(4)/Janitz



Heuer feiert das Bio-Weizenmehl Typ 405 aus Forstinning seine Wiesn-Premiere. Wem die Kellnerin mit weißem Häubchen im Schottenhamel-Festzelt einen Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster serviert, bezahlt 16,80 Euro. Bio-Getreide aus Ebersberg, Erding, Landshut und Rosenheim steckt drin.

„Bevor das feldfrische Bio-Getreide vermahlen wird, passiert einiges“, erklärt Löffl. „Mit Putz- und Siebmäschinen entfernen wir in mehrfachen Durchgängen jegliche Fremdpartikel, bis das reine Korn vorliegt.“ Im ersten Stock der Wolfmühle befindet sich der Walzenboden mit den Wal-

zenstühlen: „Hier wird Getreide erst zu Schrot und später feinmehlzerkleinert“, sagt er. Im Staubsauger-Prinzip wird durch ein Rohrsystem alles in den vierten Stock zu weiteren Sieben gesogen. Fertiges feines Mehl wird dort einerseits gesammelt, gröbere Getreide- und Schrotteichen landen erneut bei den Walzenstühlen.

25 Kilogramm wiegt jeder Mehlsack aus Papier, der zur Wiesn geliefert wird. Es sind unzählige. „Wir brauchen tonnenweise Mehl für Kaiserschmarrn und Käsespätzle“, sagt Christian Schottenhamel. „Bemerkenswert, was die Wolfmühle als Familienbetrieb leistet: Jeder Sack wird per Hand zugenäht und das hält der durchtechnisierten Konkurrenz Stand.“ Das hat Charme, findet der Wiesn-Wirt und freut sich, von dem traditionellen Handwerksbetrieb aus dem Münchner Umland beliefert zu werden. „Gästen fragen heute viel öfter, woher Produkte kommen – und wissen all das zu schätzen.“

Die Wirtsfamilie

1867 stellte Schreiner Michael Schottenhamel eine Holzbude auf der Theresienwiese auf. Heute betreibt die Familie in vierter Generation die Bierhalle, in der der Oberbürgermeister das Oktoberfest traditionell eröffnet. Aktuell Regie führen die Cousins Christian (60, links) und Michael F. Schottenhamel (66, rechts) sowie dessen Sohn Konstantin Schottenhamel (31).



Christian Schottenhamel ist gemeinsam mit Florian Lechner Chef des Paulaner am Nockherberg und

führt die Hotels Admiral und Uhland. Michael F. Schottenhamel ist zusammen mit Peter Kinner für die Schlosswirtschaft Schweige und den Weichandhof verantwortlich. Konstantin Schottenhamel hat vor einem Jahr mit Oskar Schleicher und Daniel Pietsch die Max Emanuel Brauerei übernommen.

Festzelt Schottenhamel



- **Bierpreis:** 14,50 Euro
- **Brauerei:** Spatenbräu
- **Hendl:** 15,40 Euro
- **Schmankerl:** Allgäuer Kässpätzten mit Bio-Mehl aus der Wolfmühle mit Röstzwiebeln und Rahm-Gurkensalat für 17,50 Euro
- **Günstig essen:** Von Montag bis Donnerstag von 11

bis 15 Uhr (nicht am 3.10.) Mittagsreindl mit ¼ Hendl, Schweinsbraten und Kartoffelknödel für 15,90 Euro

- **Sitzplätze:** 6000 im Zelt, 3000 im Biergarten
- **Musik:** Musikkapelle Otto-Schwarzfischer (Leitung: Christian Sachs), ab 20.20 Uhr die Band Südherz