

Manchmal hat man Glück. Dann entstehen – durch Engagement, handwerkliches Können und Begeisterung für die eigene Arbeit – wieder jene kleinräumigen Strukturen, die ökologisch und sozial so wichtig sind.

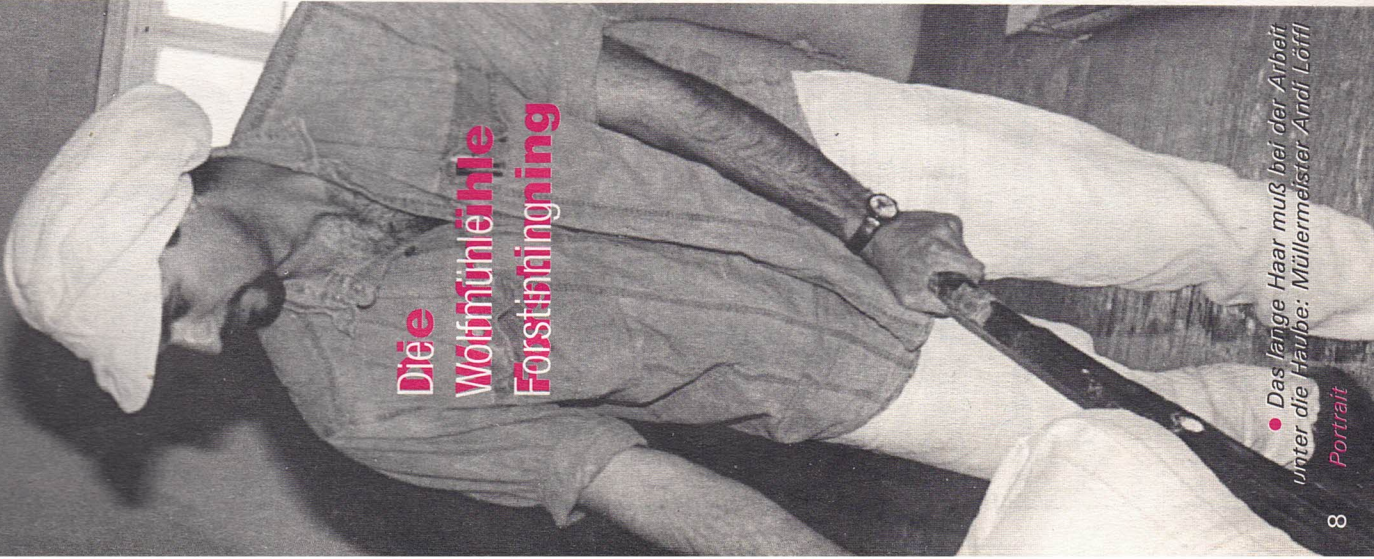
So ein Glück ist die Familie Löffl und ihre Mehlmühle – die 'Wolfmühle' in Forstinning bei Markt Schwaben. Sechs Jahre stand die Mühle still. Vor einem Jahr hat die junge Generation – der frischgebackene Müllermeister Andreas Löffl – den elterlichen Betrieb übernommen, und seit einem Jahr läuft die Mühle wieder. Seitdem gibt es Tagwerk-Mehl aus dem Getreide von Tagwerk-Bauern, 1050er Weizen- und Dinkelmehl.

Das Mahlen ist des Müllers Lust

Nach der Schule wollte Andreas eigentlich etwas ganz anderes machen. Nach seinem Zivildienst war ihm jedoch klar, daß er auf dem Betrieb mithelfen würde, da die Eltern Unterstützung brauchten. Und dann ging es wie der Blitz: „Es gibt in Deutschland nur eine einzige Fachschule für Müller, und zwar in Stuttgart. Dort hab ich angerufen, und schon zwei Tage später bin ich hingefahren und hab mich angemeldet. Das neue Lehrjahr hat genau da angefangen.“ Nach zweijähriger Ausbildung legte er die Gesellenprüfung ab. Gleich im Anschluß daran konnte er (dank einer Ausnahmegenehmigung) an dem Meisterlehrgang teilnehmen, den er vor kurzem erfolgreich abgeschlossen hat.

Die Wolfmühle blickt auf eine lange Geschichte zurück. Bereits 1645 taucht ihr Name in den Urkunden auf. Damals gehörte

Die
Wolfmühlmühle
Forstinning



• Das lange Haar muß bei der Arbeit unter die Haube: Müllermeister Andi Löffl

sie zum Kloster Rott am Inn. Seit ca. 1890 ist sie im Besitz der Müllerfamilie Löffl. Zu der Mühle gehören 15 Hektar Landwirtschaft und seit vielen Jahren ein kleiner Naturkostladen. Der landwirtschaftliche Bereich, der vor vier Jahren auf ökologischen Landbau umgestellt wurde, wirtschaftet nach den Richtlinien von Tagwerk/Bioland. Auf zwei Dritteln der Fläche wird Ackerbau betrieben, der Rest – Moosfläche – wurde für 10 Jahre stillgelegt. Die 350 Mast Schweine und der Landhandel sind im Zuge der Umstellung verschwunden.

Und warum hat sich Andreas Löffl für den Beruf des Müllers entschieden? „Dafür gibt's eine ganze Reihe von Gründen“, sagt Andreas. „Diese Arbeit macht mir einfach Spaß, es ist ein vielfältiger Beruf, das Handwerkliche daran liegt mir besonders,

Die Einheit des Ortes und daß ich selbständig bin, gefällt mir auch gut. Außerdem ist es etwas besonderes, hier auf dem Betrieb sowohl zu arbeiten als auch zu wohnen und zu leben“. Er kann somit eine alte Familientradition des Müllerberufes fortführen. „Denn es heißt: einmal Müller, immer Müller“. Der Betrieb wird tatsächlich als echter Familienbetrieb geführt. Andreas und seine Eltern arbeiten voll mit, eine Halbtageskraft ist ange stellt und seine Schwester, die mit ihrer Familie auch auf dem Hof wohnt, hilft regelmäßig im Hofladen.

Bevor das Getreide vermahlen werden kann, muß es, je nach Verschmutzungsgrad, über verschiedene Lochsiebe gereinigt werden. Ein spezieller Steinausleser entfernt etwaige Steinchen aus dem Getreide. Das ist besonders bei Vollkornmehl wichtig, denn

nach dem Mahlen wäre es schwierig, die zermahlene Steine auszusieben.

Zum Mahlen werden heute überwiegend Metallwalzen verwendet. Je rauer die Oberfläche einer Walze ist, desto gröber wird das Mehl bzw. Gries. Das Herzstück der Mühle ist der sogenannte 'Walzenstuhl'. In zwei zusammenhängenden Arbeitsschritten, die man 'Passage' nennt, wird das Getreide zunächst zer kleinert/gemahlen und gleichzeitig je nach gewünschter Korngröße abgeseibt. Die zu groben Teile, z.B. die Schale, werden wieder dem Mahlvorgang zugeführt. Diese Mahl- und Absiebvorgänge werden so oft wiederholt, bis das Mehl die gewünschte Feinheit besitzt. Für ein Weizenvollkornmehl muß das Getreide ca. 20 Mal diese Passagen durchlaufen. Die Schalen der Getreidekörner brauchen am längsten, bis sie fein gemahlen sind. Für den Mehltyp 550 können pro Tag drei Tonnen Weizen, für ein Vollkornmehl nur zwei Tonnen vermahlen werden. Über die Rillung, den Abstand und die Drehzahl der Walzen und über die Einlaufmenge kann die Feinheit des Mehls verändert werden. Für besonders feines Mehl werden Porzellanwalzen (die es heute nur noch selten gibt) verwendet. Die Wolfmühle besitzt so eine Walze. Für Roggen gibt es ein eigenes Vermahlungssystem, dadurch ist die Gefahr von Verschleppungen mit anderen Sorten geringer.

Nach dem Mahlen wird das Mehl über eine Kontrollsichtung mittels Fliehkraft (dabei werden ggf. noch vorhandene Motteneier zerstört) endgereinigt.

Das Besondere an diesem Mühlensystem ist, daß je nach Charge und je nach Wunsch bezüglich der Feinheit die Mehle individuell gemischt werden können. Mischen bedeutet

in diesem Fall, daß der schneller gemahlene Mehlkörper mit den Schalen einer Partie, die ja öfters die Mahlpassagen durchlaufen müssen, wieder vermischt werden. Größere Mühlen haben eine fest vorgelegte Anzahl der Mahldurchgänge, die wenig variiert werden können. Ein weiterer Vorteil ist, daß auch kleinere Mengen vermahlen werden können (Mindestmenge zwei Tonnen).

Zur Zeit wird nur Öko-Getreide: Dinkel, Roggen, Weizen (jeden Monat eine Tonne je Sorte) vermahlen. Somit besteht auch nicht

Mal Mehle, mal Müslis

die Gefahr, daß eine Vermischung mit konventionellem Getreide stattfindet.

Da sich Andreas Löffl schon lange – seit 1984 – mit der biologischen Landwirtschaft befaßt, hofft er, daß es dauerhaft finanziell tragbar sein wird, nur Biogetreide zu vermahlen und Biomehle zu verkaufen. (Ein wichtiges finanzielles Standbein ist im Augenblick noch der Naturkostladen.)

Die Wolfmühle bekommt derzeit ihr Getreide von den Tagwerk-Bauern Herzog, Ostermeier und Knauer und von dem Bioland-Landwirt Obermeier. Die Abnehmer der Mehle sind die Hasi-Bäckerei in Grafing, die Holzofenbäckerei in Pörsdorf und Tagwerk. Für den Müller Andreas ist der persönliche Kontakt zu den Landwirten und den Bäckern besonders wichtig: „Nur wenn ich weiß, wer welche Ansprüche und wer welche Probleme hat, kann ich optimal darauf reagieren.“

Die Tagwerk-Genossenschaft bezieht zur Zeit das 1050er Dinkel- und Weizenmehl von der Wolfmühle und die verschiedenen Tagwerk-Müslis, deren Zutaten in der Mühle geschrotet, geröstet und gemischt werden: das einfache Basis-Müsli, das originale Tagwerk-Müsli und das kräftigende Sportler-Müsli.

Conny Fritze

