



Müllermeister
Löfl mag es am
liebsten klein und
fein – seine Kunden
zum Glück auch

ies im Lufstrom
"Besatz"
der leichtere
und Staub
Tafel, die größer
als 2 mm sind,
eingesiebt.

LAURA HUFF, DEGERSHEIM/SCHWEIZ

25. **Gibt es noch
Getreidemühlen im
Familienbetrieb
oder sind sie alle
verschwunden?**



Es gibt längst nicht mehr so viele kleine regionale Mühlen wie vor Jahrhunderten, aber immer noch etwas mehr als dreihundert allein in Deutschland. Hier ist ein besonders schönes Beispiel aus dem Münchner Umland



Mit viel Gespür und Muße prüft Andreas Löffl die Qualität seiner seltenen Getreidesorten und Mehle. Er kümmert sich ums Handwerk. Seine Frau Kathrin (oben) hält derweil das Büro, den Hofladen und das Gartencafé am Laufen

VON GERO GÜNTHER UND
JENS SCHWARZ (FOTOS)

Treppauf, treppab flitzt Andreas Löffl durch seine Mühle. Mit beachtlicher Geschwindigkeit nimmt der 46-Jährige die Stufen der hölzernen Stiegen. Rhythmisch rattern, rütteln und klappern die riementriebenen Maschinen, kreuz und quer verlaufen die Rohre, durch die das Getreide von Apparat zu Apparat rieselt. Die Wolfmühle ist ein geheimnisvolles Gebäude, verschachtelt, in ständiger Bewegung und mit einem seidigen Duft nach Mehl.

Dreihundert Tonnen Getreide vermahlt der Familienbetrieb im oberbayerischen Forstinning jährlich, weniger als das, was eine Großmühle an einem einzigen Tag schafft. „Statt hoher Leistung kann ich den regionalen Biobauern die Möglichkeit bieten, spezielle Getreidesorten aufzubereiten und zu vermarkten“, erklärt der Handwerker. Seine langen Haare hat Andreas Löffl unter die Müllermütze gestopft, aber dass „der Anderl“ ein Öko ist, merkt man auch so.

Die inzwischen größtenteils elektrisch betriebene alte Wassermühle ist eine der etwa 330 verbliebenen kleinen Mühlen im Land. Diese handwerklichen Nischenbetriebe mit einer Jahresproduktion von unter tausend Tonnen befinden sich zum Großteil im Süden Deutschlands. Technische Neuerungen und Rationalisierungen seit Beginn der Industrialisierung haben Zehntausende Wasser- und Windmüller





in ganz Europa zum Aufgeben gezwungen. Immer größere und effizientere Mühlen erledigen heute den Löwenanteil der Arbeit.

„In dieser Maschine werden kleine Steine und Unkraut aussortiert“, sagt Löffl und eilt schon wieder einen Stock höher. Bis zu 14 Kilometer läuft er an manchen Tagen in seinem vierstöckigen Bau. Mal schnuppert er an einer Handvoll Weizen, mal misst er den Feuchtigkeitsgehalt einer neuen Ladung Dinkel. Spüren, riechen und schmecken gehören zum Geschäft des Müllers. Ständig muss justiert und repariert werden.

Außer der eigentlichen Mühle mit ihren zum Teil achtzig Jahre alten Maschinen läuft in dem Gebäude an der Anzinger Sempt noch eine topmoderne Reinigungsanlage, in der Biogetreide wie Hafer, Hirse, Dinkel, Mais und Einkorn geschält, geschnitten und geschrotet wird.

Hinten im Garten ist von der regen Geschäftigkeit des Mühlenbetriebs wenig zu spüren. „Da fliegt gerade einer unserer beiden Falken“, sagt Löffl und deutet in den Himmel. Weit droben sieht man den Nistkasten der Raubvögel an der weißen Wand kleben.

Im Mühlbach, der durch das Anwesen fließt, schwimmen Forellen, Gänse marschieren über die Wiese, Kräuter schießen nach den Regenfällen der vergangenen Tage in die Höhe. Es ist fast zu schön, um wahr zu sein.

Kaum zu glauben, dass ausgerechnet dieses Idyll einmal grässlich gestunken haben soll. Damals, als der Vater noch 350 Schweine hielt und man sich deshalb im nahegelegenen Badeweiher bei Ostwind die Nase zuhalten musste.

Die Schweinemast hat Löffl senior Ende der Achtzigerjahre aufgegeben, später wurde die Landwirtschaft komplett eingestellt. Zu viel Arbeit für eine einzige Familie. „Ich habe mich immer durchgekämpft“, erzählt Anton Löffl, der mit seinen 82 Jahren immer noch fast täglich in der Mühle und im Garten werkelt. Vor siebzig Jahren hat er im väterlichen Betrieb angefangen.

17 Mühlen, sagt Löffl senior, hat es einst an der Sempt, einem Nebenfluss der Isar, gegeben. Inzwischen klappert davon nur noch jene „Mühle im Moos“, die 1645 erstmals urkundlich erwähnt wurde und die sein Großvater Ende des 18. Jahrhunderts übernommen hat. Von 1957 bis 1972, erzählt Löffl senior, gab es in Deutschland im Rahmen des sogenannten „Mühlengesetzes“ sogar eine Art Abwrackprämie für kleine und mittlere Getreidemühlen. Wer damals der Stilllegung zustimmte, bekam Geld vom Staat, um sich andere Erwerbsmöglichkeiten aufzubauen. Die Löffls verzichteten. „Uns war der Erhalt der Mühle wichtiger, auch als sie kaum noch rentabel war.“

Ein Kämpfer war Anton Löffl trotz aller Widrigkeiten. Als Bub stürzte er im Heustadel ab und wäre beinahe ums Leben gekommen, vor einigen Jahren


krachte er mit dem maroden Lastenaufzug in die Tiefe und musste ins Krankenhaus. „Ich bin ein Stehaufmännchen“, sagt Löffl und hantiert trotz einer Rippenverletzung mit der Gartenschere am Efeu.

Heute ist die Wolfmühle ein reiner Biobetrieb mit Hofladen und Gartencafé, das für Feste gebucht werden kann. „Auf diese Weise können auch andere Menschen die schöne Atmosphäre hier erleben und genießen“, sagt Löffls Frau Kathrin. Die 48-Jährige kümmert sich um die Gastronomie, den Papierkram und alles, was sonst so anfällt. Gerade stellt sie das Menü für eine Hochzeitsgesellschaft zusammen. Ihre Schwiegermutter schneidet indessen Holunderblüten für den Nachtisch vom Strauch. Hollerkücherl soll es nachher bei Familie Löffl geben, in heißem Fett ausgebacken und mit Puderzucker.

„Ich habe schon immer Heilpflanzen und Küchenkräuter angepflanzt“, erzählt Annemarie Löffl. Die heute 80-jährige betrieb den Bioladen der Mühle bereits, als ihr Mann noch an die Vorteile der konventionellen Landwirtschaft glaubte. Ihre leckeren Kuchen und Torten backt sie inzwischen nur noch mit Dinkelmehl: „Das ist viel bekömmlicher.“

Auch Andreas Löffl schwärmt von Dinkel, Emmer und dem herrlich aromatischen, aber teuren Einkorn: „Wir kleinen Mühlen bieten viel mehr Varianten als eine spezialisierte Großmühle.“

Dabei, sagt Löffl, sei die Müllerei kein Hexenwerk. „Die Sortenwahl der regionalen Landwirte ist das Wichtigste. Die kennen ihre Böden, haben ihre Erfahrungswerte.“ Aus den verschiedenen Getreidesorten stellt der Müllermeister eine Mischung zusammen, die sich gut verbacken lässt. „Da sind oft alte Sorten dabei, die nicht auf maximalen Ertrag ausgelegt sind und besondere feinstoffliche Eigenschaften haben.“ Standardisierte Massenware gibt es in der Wolfmühle nicht. „Das schmeckt sonst ja nach nichts.“ Löffls Mischungen enthalten verschiedene Sommer- und Winterweizen, um ein perfektes Backvolumen und optimale Klebereigenschaften zu erreichen. Ein aufwendiges, aber lohnenswertes Verfahren.

Achtzig Prozent seiner Produkte verkauft Andreas Löffl übrigens in kleinen und mittleren Packungen. Statt Großbäckereien beliefert er lieber Märkte und Läden in der Umgebung. Mit Erfolg: Die Nachfrage beim regionalen Öko-Netzwerk „Tagwerk“ steigt seit Jahren. „Wenn meine Kunden finden, dass unser Mehl gut bäckt und der Teig schön fluffig wird, ist das besser als jede Werbung“, sagt Anderl und steigt schon wieder die Treppen hinauf. Nicht mehr lange. Denn gleich sind die Hollerkücherl fertig. 



Eine zusätzliche Fotostrecke und Filmaufnahmen der Mühlenmaschinen finden Sie in unserer App.