

Der Müller zwischen Bauer und Bäcker

Münsingen Die „Albkorn“-Mühle Luz hat als einzige im Lautertal überlebt. Von Michael Petersen

Klar gibt es immer Mehl“, sagt der Müllermeister Thomas Manz, „nur wo kommt es her?“. Damit stellt der führende Mitarbeiter der Mühle Luz in Münsingen-Buttenhausen (Kreis Reutlingen) die entscheidende Frage. Und seit 20 Jahren wird auf der Schwäbischen Alb eine Antwort darauf gegeben: Aus der Region. Das Korn wächst auf der Alb, hier wird es zu Mehl gemahlen, Brot wird daraus gebacken und sogar ein Bier gebraut. „Albkorn“ heißt die 1995 gegründete Erzeugergemeinschaft, der 23 landwirtschaftliche Betriebe, elf Bäckereien, eine Brauerei angehören und eben auch die Mühle Luz im Lautertal.

Die Mühle ist der zentrale Knotenpunkt von Albkorn. Maximal 50 Kilometer legt das Korn zurück, bevor es verarbeitet wird. In diesem Umkreis liegen auch die Bäcker von Albkorn. Von einer „regionalen Wertschöpfungskette“, spricht Müllermeister Manz, die bis zu den Handwerkern reicht. Weniger zu spritzen und zu düngen war das Ziel von Albkorn. Eine durchweg kontrollierte Nahrungskette kommt allen zu gute, selbst dem Trinkwasser. „Wenn die Quali-

„Man muss mit der Zeit gehen, sonst geht man mit der Zeit.“

Müllermeister Thomas Manz über das Mühlensterben

ität besser ist, spielt es keine Rolle, wenn ein Weckle deswegen ein paar Cent mehr kostet“, da ist sich Thomas Manz sicher. Ein streng biologischer Anbau ist im Gespräch. „Wir denken darüber nach“, bestätigt der Sprecher der Bäcker, Michael Haug aus Sonnenbühl. Albkorn wurde in einer Zeit gegründet, in der die Verbraucher begannen, sich mehr Gedanken über die Nahrung zu machen. „Regional“ ist längst zu einem Qualitätsbegriff geworden.

Vor Jahrzehnten hatte noch jedes Dorf seine Mühle. „Um 1950 gab es 30 000 Mühlen in Deutschland, heute sind es 300“, berichtet Manz. Von den zehn Mühlen im Lautertal hat nur die Mühle Luz überlebt. Trockener Kommentar von Manz dazu: „Man muss mit der Zeit gehen, sonst geht man mit der Zeit“. Das bedeutet, dass die moderne Mühle einen Teil ihrer Romantik verloren hat. Vom Mühlrad am rauschenden Bach ist keine Rede mehr, vielmehr von computergesteuerten Anlagen und hoch aufragenden Silos, in denen sich 2500 Tonnen Getreide lagern lassen. Strom liefert die Lauter über eine Turbine, immerhin.

Enge und steile Treppen führen durch das alte Gebäude zu den elektrisch betriebenen Mühlen, dem Herz des Ensembles: hier wird Korn zu Mehl gemahlen. Viele Faktoren bestimmen die Qualität des Korns, dazu gehören Aussaat, Düngung, Pflanzenschutzmittel – natürlich auch die Witterung. Ist der Auswuchs zu hoch, ist das Korn für Mehl nicht mehr geeignet, es wird zu Viehfutter. Thomas Manz greift mit der Hand in den Kreislauf ein, nimmt bereits recht fein gemahlene Körner aus einer Klappe im Röhrenwerk und bildet auf einer Platte kleine Häufchen. Helles Mehl, dunkleres Mehl, farblich in mehreren Abstufun-

gen. „Die Qualität wird ständig kontrolliert“, erläutert er. Je dunkler das Mehl, desto mehr von der Randschicht und desto mehr Schalenbestandteile des Korns sind im Mehl erhalten. Durch die Mischung verschiedener Getreide werden gute Backeigenschaften erzielt. „Jedes Gebäck stellt andere Ansprüche an das Mehl“, erklärt Manz. Mehrmals am Tag wird die Mühle feinjustiert, „denn Weizen ist nicht gleich Weizen“, sagt Manz. Roggen und der besonders gut verträgliche Dinkel werden ebenfalls gemahlen.



Der Landwirt Manfred Schmelcher aus Gomadingen-Dapfen baut Getreide für Albkorn an.

Fotos: Schindler, Fieselmann (2)



Eine Mühle, zwei Müllermeister: Thomas Manz (links) und Erwin Luz, der die Mühle 1989 von seinem Vater übernommen hat.



gen. „Die Qualität wird ständig kontrolliert“, erläutert er. Je dunkler das Mehl, desto mehr von der Randschicht und desto mehr Schalenbestandteile des Korns sind im Mehl erhalten. Durch die Mischung verschiedener Getreide werden gute Backeigenschaften erzielt. „Jedes Gebäck stellt andere Ansprüche an das Mehl“, erklärt Manz. Mehrmals am Tag wird die Mühle feinjustiert, „denn Weizen ist nicht gleich Weizen“, sagt Manz. Roggen und der besonders gut verträgliche Dinkel werden ebenfalls gemahlen.

Kleine Müller-Weisheiten am Rande: Wer einen minderwertigen Weizen in Gebäck hat, merkt das, weil es schnell austrocknet. Und wer beim Backen zu wenig

Wasser im Teig hat, ärgert sich darüber, dass sein Brot nicht lange frisch bleibt. Von der Teiggare spricht der Müller, wenn es um den Geschmack des Brotes geht. Wenn der Teig so elastisch ist, dass ein Fingerabdruck wieder verschwindet, hat er die richtige Gare.

„Die Bäcker erwarten das ganze Jahr über ein gleich gutes Mehl“, führt Manz weiter aus. Das Korn wird getrocknet, gereinigt und von seinen Randschichten befreit. Viele Landwirte bauen ihr Getreide nach Rücksprache mit dem Müller an, damit Eiweiß und Stärke im Korn ein gutes Mehl ergeben. Mehr als ein Dutzend Mehle bietet die Mühle an. Alle Albkornbäckereien gehören zu den Kunden dieser Mühle,

ein kleinerer Teil des Mehls wird an andere Großabnehmer und Direktvermarkter geliefert, Pizzerien und Restaurants sind dabei, und private Kundschaft auch. „Jedes Jahr verarbeiten wir 7000 bis 8000 Tonnen Getreide“, sagt Manz.

Die Getreidemühle geht auf das Jahr 1630 zurück. Seit 1928 wird sie von der Familie Luz betrieben. Erwin Luz hat sie 1989 von seinem Vater übernommen, er beschäftigt zehn Mitarbeiter. „Lebensmittel sind mein Thema“, sagt er, „wäre ich nicht ein Müller, wäre ich Metzger oder Bierbrauer geworden“. Erwin Luz will immer erreichbar sein. „Ich wohne im Betrieb, und einen Anrufbeantworter habe ich nicht“, merkt er an. Wenn Bäcker anrufen, wollen sie ihr Mehl am liebsten sofort geliefert haben. Vier Lastwagen stehen für den Transport bereit. Sieben-Tage-Wochen sind keine Seltenheit für die Müllermeister Luz und Manz. Und Urlaub? „Gibt’s nur wenig“, sagt Thomas Manz, der früher als Industriemechaniker arbeitete. „Aber in der Mühle gehen die Tage viel schneller rum“, berichtet er.

Im ausgedehnten Mühlenladen in Buttenhausen und in der Zweigstelle in Münsingen-Talheim wird neben vielen regionalen Produkten bis hin zu Tierfutter auch die Hausmarke Albkorn verkauft. Immer wieder wollen Kunden Tipps fürs Backen. „Teig braucht Zeit, der Geschmack kommt über die Zeit“, erklärt Thomas Manz dann. Und immer mehr Menschen wollten ihr Brot selbst backen. „Dann weiß man ganz genau, was drin ist“, führt Manz aus.

// Adressen, Angebote und Backtipps unter www.albkorn.de und www.luzmuehle.de