

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.

Oktober/November 14



Regionaltöne
Nachgefragt
Marktleben feiert Geburtstag

Einkaufsnetz
Ausgesucht
Die Genusslieferanten

Streuobstjubiläum
Eingeschenkt
Ein Gedicht
von feinem Obst

Traditionsmühle

Mehl von echtem Schrot und Korn



Erwin Luz ist Eigentümer der letzten Mühle im Lautertal – erstmals urkundlich erwähnt wurde sie 1630, seit 1918 befindet sie sich im Besitz der Familie Luz



Hier prüft der beste Nachwuchs-Müller Deutschlands, Christian Mayer, die Mehlgüte



Stärken für die jeweiligen Anbaubedingun- gen ideal sind. So kann der Ein- satz von Chemie maßgeblich reduziert werden, aber es erfordert ein immenses Wissen in der Zusammenarbeit mit der Natur.

Auch das Mahlen der Getreidesorten erfordert viel Fachwissen und Engage- ment. Nur durch die feine Abstimmung der Mischung verschiedener Getreide werden wirklich gute Backeigenschaf- ten erreicht. Da wird die Mühle nicht einmal eingestellt um dann, wie in in- dustriellen Mühlen, vielleicht 14 Tage durchzulaufen, sondern da muss oft mehrmals am Tag justiert und abge- stimmt werden.

Sie haben die Abläufe in der Mühle im Griff, bis hin zum Verladen von Großmengen, direkt in den LKW – die Müller Christian Mayer (l. o.) und Thomas Manz (r. o.)

Engagement für die Vielfalt

Auf diese Weise entstehen Mehle, deren Backeigenschaften und Ge- schmack sich abheben vom Einheits- mehl der großen Mühlen, die bis zur 20-fachen Menge der *Getreidemühle Luz* vermahlen. Und es entsteht die Möglichkeit, durch die kleineren Char- gen auch ausgefallener Mehle, wie Emmer- und Musmehl sowie individu- elle Mischungen herzustellen.

Um der hier erzeugten Qualität einen Namen und Wiedererkennungswert zu

Mehl von echtem Schrot und Korn

Die *Getreidemühle Luz* in Buttenhausen produziert eine Vielzahl besonderer Mehle aus regionalem Getreide.

Seit tausenden von Jahren gibt es ihn, den Beruf des Müllers. Bei Ausgrabungen im 79 n. Chr. zerstörten Pompeji fand man bereits weit entwickelte Mühlenanlagen. Heute ist der Beruf ein sehr anschauliches Bei- spiel für die Entwicklung der Regiona- lität als Qualitätsmerkmal in der Lebensmittelproduktion.

Die Getreidemüllerei hat, wie viele andere Produktionsarten auch, eine umfassende Industrialisierung erfah- ren. Je weiter wir in den Norden Deutschlands gehen, desto deutlicher wird das. Haben wir in Baden-Würt- temberg noch ungefähr 56 Mühlen, so sind es in Hessen nur noch etwa 14.

Erhalt des Regionalen in schwierigen Zeiten

Noch zu Anfang des 20. Jahrhun- derts waren die meisten Mühlen auf den Eigenbedarf der Bauern ausgelegt.

Sie brachten ihre Kornernthe zum Mah- len und nahmen ihr Mehl wieder mit. Ungefähr zehn Mühlen gab es damals im Lautertal. Heute betrachten wir es als einen besonderen Vorzug, dass es eine von ihnen noch gibt.

Durch umfangreiche Investitionen gelang es der *Getreidemühle Luz* als einziger, in den sich ändernden Struk- turen der Getreidewirtschaft den An- schluss zu halten. Wie überall seit der Zeit nach dem zweiten Weltkrieg herrschte auch hier der Trend zum Großen. Noch in den 80 er Jahren galt die Maxime: Je größer die Firma, desto besser die Ware die sie herstellt.

Erst seit etwa 15 Jahren, so sieht es Mühleneigentümer Erwin Luz, hat es die regionale Produktion geschafft, sich einen Ruf zu erwerben, der es er- möglicht, den höheren Preis zu erzie- len, den die kleinteiligere Produktion an regionalen Orten erfordert.

Entscheidend ist die Qualität

„Aber da reicht es nicht, einfach von hier zu sein“, betont Erwin Luz, „da muss vor allem die Qualität stimmen.“ Der Müllermeister weiß, wovon er redet. In engem Kontakt zu den Bau- ern im Umkreis von circa 40 km, deren Korn von ihm gemahlen wird, hilft er abzustimmen, welche Sorten angebaut werden und wie, um die bes- ten Ergebnisse zu erzielen. Denn beim Anbau von Getreide geht es nicht um den möglichst hohen Ertrag alleine. Es geht vor allem um das Eiweiß und die Stärke im Korn.

Beides ist abhängig von vielen Fak- toren, wie dem Wetter und damit dem Reifegrad bei der Ernte, der Gesund- heit der Pflanze und Bedrohungen wie Pilzbefall. Aus den rund 60 Sorten auf den Versuchsäckern in St. Johann wer- den je nach Lage der Felder diejenigen ausgewählt, deren Resistenzen und



Alles rund ums Korn - frisch aus der Mühle!



Getreidemühle • Naturkost • Futtermittel

- Mehl + Müsli
- Körner
- Naturkost
- Teigwaren
- Futter

Münsingen-Buttenhausen
Tel. 07383-1261 • Fax 07383-1063

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 8.00 - 12.00 Uhr
13.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 14.00 Uhr

Mössingen-Talheim
Tel. 07473-6224 • Fax 07473-271301

Öffnungszeiten:
Dienstag 8.00 - 18.00 Uhr
Do. - Fr. 13.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 12.00 Uhr



onser Alb – onser Korn
mit Brot, mei Bier!



Der Mühlenladen in Buttenhausen und Mössingen-Talheim bietet eine Fülle besonderer Produkte



verleihen, wurde 1995 die Erzeugergemeinschaft *Albkorn* gegründet. Ihr gehören 30 Landwirte, 10 Bäckereien, die *Berg Brauerei* und die *Getreidemühle Luz* an. Letztere ist dabei der zentrale Knotenpunkt zwischen Erzeugung und Weiterverarbeitung.

Einkaufen im Mühlenladen

Im Mühlenladen in Buttenhausen ebenso wie in ihrer Zweigstelle, der *Talmühle* in Mössingen-Talheim wird ein umfangreiches Sortiment angeboten: Produkte rund ums Korn ebenso wie lokale und regionale Naturkostzeugnisse und Spezialitäten. Natürlich finden Sie hier alle mühleneigenen Mehlprodukte und Backmischungen für zu Hause – aber auch Saaten, Flocken und Grießsorten, Marmeladen und Honig, Linsen und Reis, Trockenfrüchte und Nüsse, Essig und Öl, Knabberien und Müsli sowie Nudeln und Backzutaten.

Außerdem erhält man hier auch eine Vielzahl an Futtermitteln: Egal ob Pferd oder Rind, Schwein oder Schaf, Hund oder Katze, Kaninchen oder Hamster, Huhn oder Taube: Hier findet man für jedes Tier das richtige Futter.

Gut, dass es das noch gibt!

Viele entdecken heute den Reiz selbst gebackenen Brotes



Welches Mehl für welches Backwerk – Mitarbeiterin Svantje Linder hilft gerne weiter

wieder. Sie haben in der *Getreidemühle Luz* eine fast unerschöpfliche Quelle guter Ideen, Rezepte und Backtipps. Und vielleicht versuchen Sie auch einmal den traditionellen *Schwarzen Brei*, mit dem sich früher die arme Landbevölkerung weitgehend ernährt hat und für dessen Herstellung es das geeignete Musmehl hier gibt.

Betrachtet man andere Bundesländer, in denen die unterschiedlichen Bäckereien oft nur noch Verkaufsstellen sind, die alle die gleichen Produkte großer Industriebäcker verkaufen, so wird einem angesichts der hier vorhandenen Vielfalt deutlich, welch großer Wert im Erhalt der regionalen Strukturen liegt – und in der engagierten Arbeit von Leuten wie Erwin Luz, seinem jungen Compagnon Thomas Manz und ihren Mitarbeitern, die sich für diese Produktionsmöglichkeiten immer wieder mit großem Engagement stark machen.

> www.luzmuehle.de

GRILLZEIT IST DAS GANZE JAHR!

Jetzt anmelden zu unseren **WINTERGRILLKURSEN:**
www.haux-shop.de
 oder im Laden

weber

Wir sind der 5-Sterne-Weber-Händler.

HAUX **LEBEN WIE ICH BIN.**
 Seit 1853

Metzgerstraße 59, 72764 Reutlingen, www.haux.de