

# Einblick in die Mehlherstellung

## Bund Naturschutz und Ökofachschule besichtigen Meyermühle

„Die Kunst des Müllers ist nicht nur das Mahlen des Getreides. Viel schwieriger ist es, aus den vielen qualitativ unterschiedlichen Getreidepartien der Lieferanten ein hochwertiges Mehl für die Bäcker zu erzeugen“. Dies war eine wichtige Aussage von Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle Landshut, anlässlich einer Mühlenbesichtigung. Die Veranstaltung war Teil der Reihe „Gesunder Boden – gesunde Lebensmittel“, die derzeit von der Kreisgruppe Landshut des Bundes Naturschutz (BN) und der Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung ökologischer Landbau, Schönbrunn, durchgeführt wird.

Martin Lacknermeier von der BN-Kreisgruppe bezeichnete die Meyermühle über die Jahre als verlässlichen, korrekten und fairen Partner der Biobauern aus dem Landkreis Landshut und weit darüber hinaus.

Michael Hiestand ging auf die Firmengeschichte ein und wies darauf hin, dass man bereits seit 30 Jahren Ökogetreide verarbeite. Die Verar-

beitungsmenge sei von anfangs 200 Tonnen auf nunmehr 21000 Tonnen Getreide jährlich gestiegen. Hiestand informierte die rund 75 Besucher auch darüber, dass die Meyermühle neben anderen Zertifizierungen auch nach den „Fair“-Richtlinien des Naturland-Verbandes zertifiziert werde. Dies bescheinige der Mühle einen fairen Umgang einerseits mit den Lieferanten und Kunden und andererseits mit den eigenen Mitarbeitern durch das Einhalten bestimmter sozialer Standards. Seit 1998 widme sich die Mühle dem Thema CO<sub>2</sub>-Ausstoß. Jahrelang wurde deshalb ein Aufforstungsprojekt im Regenwald unterstützt. Seit 2011 werde dem Betrieb eine CO<sub>2</sub>-neutrale Bewirtschaftungsweise bescheinigt. Die Mühle beschäftige derzeit 31 Mitarbeiter. In 48 Silozellen können 5000 Tonnen Getreide gelagert werden, die Mehlsilos fassen 2000 Tonnen.

Da im Biobereich auf chemische Backhilfsmittel verzichtet werde, verlange die Backwarenerzeugung, angefangen bei der Mühle, große

Sorgfalt, informierte Hiestand. Beim Rundgang durch die Räumlichkeiten wies Hiestand im Labor darauf hin, dass Mühle und Bäcker beim Roggen zunehmend mit enzymatischen Problemen zu kämpfen hätten. Diese zeigten sich in trockenem Brot und Krumenrissen. Der Grund hierfür sei die züchterische Arbeit beim Roggen in den vergangenen etwa 20 Jahren hin zu einer stärkeren Auswuchsresistenz. Dieser positive Ansatz sei nun aber ins Negative umgeschlagen. Ausführlich erläutert wurde auch die Reinigung des Getreides vor dem Vermahlen. Mit verschiedenen Techniken werde weggereinigt was leichter und schwerer sei als das Getreidekorn, was eine andere Form und Farbe habe.

Aus aktuellem Anlass ging Hiestand auch auf das Thema Hygiene ein. Maßnahmen zur Reinigung des Betriebes und der Anlagen und zur Schädlingsabwehr kosteten sehr viel Geld, seien aber unerlässlich, betonte der Mühlenvorstand abschließend.



Auch die Mühlenbesucher mussten die Hygieneregeln einhalten: Mit weißen Plastikmänteln und Hauben wurden sie eingekleidet.