

Bericht vom offenen SPD Stammtisch des Ortsverein Markt Schwaben am 6.9.2018

„Mühlenführung in der Wolfmühle mit Bezirkstagskandidatin Bianka Poschenrieder“

Die SPD Bezirkstagskandidatin Bianka Poschenrieder gab Markt Schwabener Bürgerinnen und Bürgern Anfang September die Gelegenheit zum Kennenlernen. Zu diesem Zweck organisierte der SPD Ortsverein für den offenen Stammtisch eine Mühlenführung in der Wolfmühle mit anschließender Aussprache mit dem Mühlenbetreiber Andreas Löffl.

Nach einer kurzen Begrüßung im Hof der Mühle führte Andreas Löffl die Teilnehmer bei schönem Wetter in das zauberhafte Garten-Cafe der Mühle und stellte den Betrieb vor. Die Wolfmühle existiert bereits seit dem 17-ten Jahrhundert und wird jetzt als traditionsreiches Familienunternehmen in vierter Generation unter der Leitung der Familie Löffl betrieben. Von ehemals 13 Semptmühlen sind sie als einzige dem Müllerhandwerk treu geblieben. An der Anzinger Sempt gelegen wurde die Mühle zunächst mit Wasserkraft (ca 3-4 KW) betrieben, bevor die Umstellung auf einen elektrischen Betrieb mit ca 80 KW erfolgte.

Wie schon der Name sagt, ist eines der wesentlichen Aufgaben das Mahlen von Getreide. Cirka 300 Tonnen Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste und Hafer von zuverlässigen Bio-Landwirten aus den Landkreisen Erding, Ebersberg, Landshut, Mühldorf und Rosenheim werden im Laufe eines Jahres gemahlen. Aber das Getreidemahlen ist heute nicht mehr die einzige Aufgabe. So werden zum Beispiel Getreide wie Hafer und Gewürze wie Koriander gereinigt. Eine weitere Aufgabe ist das Schälen von Getreide wie zum Beispiel Dinkel.

Neben dem reinen Mühlenbetrieb hat sich mit der Zeit eine umfängliche Gastronomie im Garten-Cafe und in einem Restaurant entwickelt. Darüber hinaus betreibt die Familie einen Bioladen mit 100% ökologischen Produkten, der bereits ausgezeichnet wurde und von Donnerstag bis Samstag geöffnet ist.

Nach dem interessanten Überblick und einigen Fragen der Teilnehmer folgte die Besichtigung der Mühle. Andreas Löffl zeigte uns seine beiden Mühlen und die Verpackung der gemahlene Mehle. In einem Arbeitsgang können die beiden Mühlen bis zu 5 Mahlvorgänge gleichzeitig durchführen. Je nach Anforderung der Kunden werden an diesen Arbeitsgang noch ein oder zwei weitere Arbeitsgänge angefügt.

Bei den Erläuterungen erfuhren die Teilnehmer zum Beispiel, dass Vollkornmehl nichts mit der Größe der Körner zu tun hat, sondern dass der eigentliche Mehlbestandteil des Korns zusammen mit dem Fruchtkörper und seinen vielen Schalen gemahlen wird. Je nach Anzahl der Schalen, die dabei mitgemahlen werden, ergibt sich die Type des Mehls. Mehl vom Typ 405 hat nur einen relativ geringen Anteil an Schalen und Mineralien, Mehl vom Typ 1050 einen hohen Anteil.

Nach dem Besuch der Mühle gab es in der anbrechenden Dämmerung noch eine abschließende Fragestunde im Mühlengarten. Unter anderem wurde Andreas Löffl gefragt, was er sich für seinen Betrieb von der Politik erwartet. Die Antwort hat einige Teilnehmer überrascht, denn sein Hauptanliegen ist die Ehrlichkeit der Politiker. Er als Mühlenbetreiber müsse mit wechselnden Rahmenbedingungen zu Recht kommen, aber er brauche Verlässlichkeit für seine Planung und Produktion.

Der Abend klang mit einem Besuch und dem Einkauf in dem Bioladen aus, bei dem noch viele Informationen zu den verschiedenen Produkten ausgetauscht wurden.

Manfred Kabisch, 6.9.2018