



■ Michael Hiestand hat das Bäckerkonzept der Meyermühle aufgebaut. Ob Walzstühle oder Silo-System: die Technologie des Unternehmens kann sich sehen lassen.

„Unsere Bäcker haben ein Absatzplus“

Die Meyermühle verarbeitet seit bald 30 Jahren Bio-Getreide. Die Anforderungen an die Qualität sind hoch.

LANDSHUT (mfi). Er stochert fast überall. Wie ein Strohhalm taucht der Stab in die Lieferung, saugt Getreide auf, kommt wieder hoch und schwenkt zur nächsten Stelle auf der Ladefläche. Sechzehn mal geht das so. Sechzehn Stichproben zieht der Rakoraf – so nennen Ingenieure den Stab – als Muster der Lkw-Ladung. Dann heißt es warten. Eine halbe Stunde vergeht, bis feststeht, ob die Mühle die Lieferung annimmt. „Wir prüfen jede Charge Bio-Getreide“, sagt Michael Hiestand. Die Muster, erklärt der Vorstand der Mühle, werden sofort sensorisch gecheckt und auf backtechnische Parameter wie Fallzahl und Klebergehalt hin analysiert. Zudem testen die Experten im Labor der Bio-Mühle, ob die Lieferung Schimmelpilzgifte enthält. Nur wenn ein Muster in beiderlei

Hinsicht einwandfrei ist, kommt die Charge in eines der Getreidesilos. Was noch nicht bedeutet, dass das Getreide verarbeitet wird. Erst wenn auch das externe Labor, das Pestizidanalysen für die Meyermühle durchführt, grünes Licht gibt, wird das Silo freigeschaltet. „Sicherheit ist ein sehr wichtiger Qualitätsaspekt“, erklärt Hiestand die umfassenden Kontrollen.

Die Kunst des Mischens

600 Landwirte, die dem Öko-Verband Naturland angehören, beliefern die Landshuter Mühle mit Bio-Getreide. Hinzu kommen eine Reihe Betriebe anderer Bioverbände. Noch bevor ein Landwirt nach der Ernte die erste Lkw-Fuhre auf den Weg bringt, muss er per Post ein Getreidemuster zur Untersuchung schi-

cken. Anspruch der Meyermühle und zugleich Herausforderung: hochwertige Bio-Mehle in konstanter Qualität herzustellen und Bäckern eine hohe Versorgungssicherheit zu bieten. Grundlage dafür ist – neben Rohstoffanalysen und Qualitätskontrollen – die Mühlentechnik.

48 Getreide- und 40 Mehlsilos hat die Meyermühle. „Wir lagern nach Qualitäten ein“, sagt Hiestand und fügt hinzu: Die Kunst besteht nachher darin, ein Qualitätsfenster für den Bäcker zu machen.“ Je nach Kleberwerten und Fallzahlen mische der Silomeister verschiedene Chargen. Das Silo-System der Mühle ist computergesteuert. Das gilt auch für die Mahlstühle. Sie rattern täglich 16 Stunden und zerkleinern in der Zeit 125 Tonnen Weizen, 80 Tonnen Roggen und 25 Tonnen Schrot. Pro Jahr wer-

den 21.000 Tonnen Bio-Getreide verarbeitet. Tendenz steigend. „Wir haben gute Zuwächse, fünf bis zehn Prozent je nach Produktgruppe“, sagt Michael Hiestand. Dass der Absatz von Bio-Bäckereien stagniere, davon merkt die Mühle nichts. „Unsere Bäcker haben ein Absatzplus“, betont er. Unsere Bäcker – das sind kleine und mittlere Betriebe mit Bio-Vollsortiment oder -Teilsortiment im ganzen Land. Hauptabnehmer ist die Münchner Hopffisterei, die auch die Mehrheit der Anteile an der Mühle hält.

Zwischen Bäcker und Bauer

Im Gegensatz zum Vertrieb gestaltet sich der Einkauf für die Meyermühle problematisch. Es fehlt an Getreide in ausreichender Qualität. „Wir brauchen mehr Landwirte, die Biogetreide anbauen“, sagt Hiestand. Erklärtes Ziel der Meyermühle ist es, den ökologischen Landbau zu fördern. „Wir zahlen Bauern einen guten Preis, damit sich die Umstellung lohnt.“ Doch: Die Pachten für Agrarflächen steigen. Und so mancher potenzielle neue Lieferant verspricht sich mehr davon, Getreide für Bio-Gasanlagen oder für Bio-Sprit anzubauen.

Hilfreich ist die Kooperation mit dem Naturland-Verband. „Wir gehen gezielt auf Landwirte zu und bündeln die Angebote der vielen kleinen Betriebe der Region“, sagt Verbandsressortleiter Thomas Staffen und unterstreicht einen Vorteil dieser Strategie: „Wir kombinieren ‚Bio‘ und ‚Regional‘.“ Seit mehr als 25 Jahren arbeiten die Mey-

ermühle und der Verband zusammen. 80 Prozent des Getreides für das Spitzenmehl der Mühle kommen aus Bayern.

Wenn die Getreidequalität nicht stimmt, liegt es nicht nur an Witterungseinflüssen. Negativ wirken sich Züchtungseffekte aus. „Die Züchtung hat sich in den vergangenen Jahren in vielen Fällen in die falsche Richtung entwickelt“, sagt Hiestand. Der Bäcker und Biologe nennt als Beispiel Züchtungen gegen Auswuchs beim Roggen. „Das hat zur Folge, dass wir Mehle mit geringen Fallzahlen bekommen.“ Das beste Roggenmehl gebe es nach problematischen Ernten.

Wie viel Potenzial birgt das Bio-Segment noch für Bäcker? „Wir nehmen die Fünf-Prozent-Hürde“, schmunzelt Hiestand. Und er meint damit fünf Prozent der Anbau-Fläche, fünf Prozent des Abverkaufs im Handel und fünf der deutschen Bauern.

„Biomehl ist eine tolle Möglichkeit, um sich vom Wettbewerb abzuheben“, sagt er. Es reiche allerdings nicht, nur Bio-Brot anzubieten, stellt Thomas Staffen klar. „Man muss auch Vorteile wie den Umwelt- und Trinkwasserschutz vermitteln.“

Umwelt, Natur, Mensch – die Meyermühle engagiert sich seit bald 30 Jahren dafür. Sie ist mehrfach ausgezeichnet worden. Dieses Jahr erhielt sie das Naturland-Zertifikat „Fair“. Der Verband vergibt es an Betriebe, die faire Handelsbeziehungen zu ihren Partnern pflegen. „Wir nehmen eine Vermittlerrolle zwischen Bäckern und Landwirten ein, diese Rolle ist uns sehr wichtig“, erklärt Hiestand. Und sie ist natürlich „nachhaltig“.