

„Mahlzeit“: Mehl as heimischer Produktion

Die Weseker Bockwindmühle ist mehr als ein Fotomotiv

# Mehl wie zu Großvaters Zeiten

**WESEKE** (tha). Vollkornmehl aus einer „richtigen“ Mühle – das klingt nach Nostalgie pur. Flügel, die sich knarzend im Wind drehen und über ein ausgeklügeltes System dicke Steinblöcke in Bewegung bringen, die geräuschvoll Spreu von Weizen trennen.

Die riesigen Mengen, die heute etwa von Großbäckereien oder in anderen Bereichen der Lebensmittel-Industrie benötigt werden, lassen sich so natürlich nicht mehr erzeugen. Tatsächlich wird das Korn heute nach der Ernte in riesigen, modernen Getreidemöhlen zu Mehl verarbeitet, vollautomatisch und beinahe steril. So entsteht Mehl für die Massen, für den immer größer werdenden Bedarf an Nahrungsmitteln.

Der Weseker Mühlenverein hat dazu mit seiner Bockwindmühle bewusst einen Gegenpol gesetzt. Doch ist traditionell auch besser? Oder liefert eine Mühle mit moderner Technik auch das bessere Mehl? Diese Frage kann der angehende Weseker Müller Christian Rott-

stegge mittlerweile guten Gewissens beantworten, denn in der Weseker Bockwindmühle wird mittlerweile verzehrfertiges Mehl gemahlen.

„Natürlich habe ich unser Weizenvollkornmehl schon einmal verbacken“, sagt der Vorsitzende des Mühlenvereins und lacht. „Das schmeckt schon anders, als wenn man Industriemehl kauft – und das ist nicht al-



lein meine subjektive Meinung. Erwiesen ist, dass das Korn bei der Verarbeitung in Industriemöhlen warm wird und dadurch Enzyme und Inhaltsstoffe verloren gehen. Das Korn wird hier in der Bockwindmühle tatsächlich nur warm, wenn der Stein nicht mehr scharf ist. Hier wird das Korn beim Zermahlen quasi noch gekühlt, alle Inhaltsstoffe bleiben erhalten.“

## Zum Thema: Brot zum Mühlentag

Weseker Getreide wird in der Weseker Mühle zu Weseker Mehl gemahlen und im Weseker Steinofen zu Weseker Brot gebacken. So sieht der Traum des Weseker Mühlenvereins aus – und der war Pfingstmontag schon mal Realität. Am Mühlentag gab es die ersten 30

Brote aus Weseker Mehl. Viel zu wenig, wie sich schnell herausstellte. „Die sind uns aus den Händen gerissen worden“, sagt Christian Rottstegge rückblickend. Beim nächsten Mühlentag am 20. September soll es deshalb auf jeden Fall einen größeren Vorrat geben. -ska-

Für Martie te Brake, der die ehrenamtlichen Weseker Müller ausbildet, spielen der zeitliche Faktor und die Verarbeitung in nur einem Arbeitsgang in der Bockwindmühle eine wesentliche Rolle für die Qualität des Mehls. Denn das Korn fällt zwischen die Steine und wird komplett zu Vollkornmehl zermahlen. „Damit sind Geruch, Aroma und Geschmack mit im Sack. In modernen Anlagen hingegen wird es immer wieder gewalzt, gesichtet und geschrotet und mittels Luft weitertransportiert“, beschreibt der Bredevoorter Müller den Weg des Kornes in Getreidemöhlen. „Damit geht – und das ist meine feste Meinung – ganz viel an Aroma und Geschmack verloren.“

Was am Ende im Sack landet, liegt preislich zwar über dem Industriemehl, ist für genussorientierte Bäcker aber durchaus interessant – und besitzt noch einen weiteren Vorteil. Denn das Korn wurde quasi vor Ort zu Mehl verarbeitet, lange Transportwege entfallen.



**Echtes Weseker Mehl:** Christian Rottstegge (links) und Martie te Brake, Ausbilder der Weseker Müller, mit dem feinen Rohstoff, den der Verein auch verkauft.