

Mehl für Brote, Smarties und Klaviere

Karin Steinmeyer betreibt die historische Luckenwalder Mühle in dritter Generation. Für ihre Backmischung bekam sie einen Preis.

Von Anne-Kathrin Fischer

Luckenwalde – Ohrenbetäubender Lärm, der verführerische Duft von gemahlenem Mehl liegt in der Luft. „An die Lautstärke gewöhnt man sich mit der Zeit. Sobald irgendetwas ungewohnt klingt, weiß ich, dass es ein Problem mit einer Maschine gibt“, sagt Karin Steinmeyer, die die historische Mühle in Luckenwalde (Teltow-Fläming) in dritter Generation führt. Die kleine Mühle am Ortsausgang der Kreisstadt wurde 1925 auf dem Standort einer abgebrannten Bockwindmühle aus dem 16. Jahrhundert erbaut und im Laufe der Zeit mehrmals modernisiert. Heute werden in der motorbetriebenen Mühle hauptsächlich Roggenmehle hergestellt.

„Wir sind ein kleiner, feiner Betrieb, der immer regional gearbeitet hat“, erzählt die 44-jährige Steinmeyer. Mehl und Schrot werden in den hellgrün verkleideten Walzenstühlen hergestellt, das Getreide kommt von Brandenburgs Bauern und wird wieder an Bäckereien im Umland geliefert. Daneben gibt es eine Vielzahl Privatkunden, die sich im täglich geöffneten Hofladen liebevoll gestaltete Tüten mit frischem Mehl oder ein Produkt von anderen Unternehmen der Müllerbranche abholen. Es gibt Amaranth-Müsli oder Dinkelknusperwaffeln mit Zartbitter sowie Honig und Kürbiskerne. „Ich habe auch ganz tolle Backmischungen entwickelt“, sagt die Müllermeisterin stolz. Die meisten sind aus Roggen- und Dinkelmehl ohne fragwürdige Zusatzstoffe. Für eine ihrer Mischungen – die Shiitake-Dinkel-Roggenbrotmischung – erhielt sie in diesem Jahr mit drei weiteren Bewerbern den ersten Brandenburgischen Preis für Ernährungswirtschaft. „Mehr Gesundheit geht nicht in ein Brot“, sagt die Mutter zweier Kinder. Der japanische Pilz, dunkle Mehle und Gewürze machen den Geschmack aus.

In der Steinmeyer-Mühle werden im Jahr 1000 Tonnen Mehl produziert, am Tag bis zu drei Tonnen. „Das ist wenig im Vergleich zu großen Mühlen“, sagt Steinmeyer. „Aber es geht uns darum, als Mühle in der Nähe der Menschen verstanden zu werden.“ Die Müllermeisterin führt durch die drei Etagen der Pro-



Karin Steinmeyer pustet frisch gemahlenes Mehl von der Hand. Ihr Motto: „Ohne Mehle oder Schrote gibt es keine Brote.“

FOTOS: JULIAN STÄHLE

duktionsstätte. „250 Kilogramm wiegt eine Walze“, erläutert sie, als sie vor den gigantischen Walzenstühlen steht, in die Maschinen greift und frisch gemahlenes Mehl und Schrot präsentiert. In den Walzenstühlen wird das Korn zum ersten Mal zermahlen, dazu wird es durch zwei diagonal zueinander laufende Walzen zerrissen und anschließend über Luftstränge in den dritten Stock befördert. Im sogenannten Plansichter wird das Mahlgut dann mit Hilfe von zwölf Sieben in drei Feinheitsgrade gesiebt. Karin Steinmeyer blüht auf,

wenn sie von der Funktionsweise ihrer Mühle erzählt, sie wirbelt zwischen den Maschinen herum, die steilen Treppen nimmt sie in Sekunden. Seit Oktober vergangenen Jahres führt sie die Mühle, die zuvor über 40 Jahre von ihrem Vater und davor vom Großvater geleitet wurde. 1932 kauften ihre Großeltern die Mühle.

Die Steinmeyersche Mühle ist eine der wenigen noch laufenden in Brandenburg. Karin Steinmeyer beschäftigt zwei festangestellte Mitarbeiter sowie zwei Springer. Daneben schaut ihr Vater, Winfried Steinmeyer, der mittlerweile im Ruhestand ist, der Tochter über die Schultern und hilft im täglichen Betrieb. Auch wenn das Bäckerhandwerk zurück geht, in die Zukunft blickt Karin Steinmeyer optimis-

tisch: „Man kann nie sagen: Das ist sicher. Aber wir arbeiten Stück für Stück an neuen Konzepten.“ Ihr selbst geprägter Leitspruch für den Mühlenbetrieb lautet: „Ohne Mehle oder Schrote gibt es keine Brote.“

„Eigentlich wollte ich Konditorin werden. Aber in der DDR war ja nicht alles möglich“, sagt Steinmeyer. „Es bleibt ein Männerberuf“, sagt sie. Jedoch sei es durch die modernen Maschinen heute nicht mehr ein Beruf, in dem viel Kraft, sondern viel mehr Köpchen verlangt werde.

Steinmeyer ist rundum zufrieden mit ihrem anspruchsvollen Job: „Man erlebt die Herstellung eines Naturprodukts“, schwärmt sie. Sie liebt die Vielseitigkeit des Nahrungsmittels: „Auch im Klavierbau wird feines Mehl im Kleister verwendet. Selbst in Smarties ist Mehl enthalten.“

Die Müllerin

Ihre Lehre trat Karin Steinmeyer 1986 in einer Roggen- und Spezialmühle in Sachsen-Anhalt an und kehrte dann nach Luckenwalde zurück. Zehn Jahre später wurde sie Meisterin. Eigentlich hatte sie Konditorin werden wollen.

Produkte aus dem Mehl der Mühle gibt es täglich im Hofladen. In der Steinmeyerschen Mühle sollen auch Bio-Mehle hergestellt werden, sagt die Chefin. Schon bald wird es laut Karin Steinmeyer ihre Backmischungen auch in Edeka-Märkten geben.

Zwei Mal im Jahr nimmt die Mühle Steinmeyer am „Tag der offenen Höfe“ teil. Nach Absprache werden für Interessenten auch Mühlenführungen angeboten.

● **Infos:** www.muehle-steinmeyer.de

Leckeres Brot aus dem Mehl der Steinmeyer-Mühle.

