

„Ohne Mehle, ohne Schrote ...

... gibt es keine Brote“ – deshalb Mühle Steinmeyer, die ein breites handwerklich gefertigtes Sortiment an Mehlen, Schrotten, Backmischungen und -zutaten sowie Saaten anbietet. Der „moderne Traditionsbetrieb“, wie Inhaberin Karin Steinmeyer sagt, verfügt über die einzige in Betrieb befindliche Motormühle in Luckenwalde. Seit mehr als 80 Jahren übt die Familie dort das Müller-Handwerk aus.



In ihrer heutigen Form wurde die Mühle 1923 am ehemaligen Standort einer Bockwindmühle (ca. 16. Jahrhundert) erbaut. Nach mehrfacher Modernisierung erinnert nur noch das Wandbild im Inneren an die Anfänge. Die Großeltern von Karin Steinmeyer hatten die Mühle im Jahre 1932 gekauft. Deren Sohn Winfried lernte hier das Müllerhandwerk von der Pike auf und übernahm den Betrieb im Jahr 1970. Mit müllerischem Sachverstand führte er das Unternehmen durch die verschiedenen wirtschaftlichen Systeme bis zum dritten Generationswechsel am 2. Oktober 2013. Seitdem leitet seine Tochter, Müllermeisterin Karin Steinmeyer, das Unternehmen.



Den Titel „Müllermeisterin“ gibt es in Deutschland so selten, dass es sich praktisch um ein Alleinstellungsmerkmal handelt. Als selbstständige Unternehmerin engagiert sich Karin Steinmeyer für die Erhaltung und Belebung des traditionsreichen Mühlenstandortes in Luckenwalde. Gleichzeitig hat sie den Blick in die Zukunft gerichtet und ihre Ideen in marktfähige Erzeugnisse umgesetzt. So entwickelt sie mit ihrem Team innovative Produkte, die der gesunden Ernährung der Verbraucher in Berlin-Brandenburg und darüber hinaus dienen. Dazu zählen vor allem hochwertige Brotbackmischungen auf Roggen-



Dinkel-Basis, die es in den Sorten Rustikal-Schrotbrot, Kartoffel-, Bruschetta- und Pizza-Rosmarin-Brotmischung gibt.

Die innovativste Brotbackmischung der Mühle Steinmeyer ist die Shiitake-Pilzkräuterbrotmischung, die im Juni 2014 mit dem ersten „Brandenburger Innovationspreis Ernährungswirtschaft“ ausgezeichnet wurde. Das Produkt entwickelte die Müllermeisterin in Zusammenarbeit mit dem Pilzhof Piesker Mellensee. Es setzt sich zusammen aus den besonders zueinander wirkenden Mehlen aus Roggen (mineralreich) und Dinkel (basisch), verbunden mit dem Heilpilz Shiitake und angereichert mit zehn Bio-Kräutern. „Mehr Gesundheit geht nicht in ein Brot zu legen“, betont die Inhaberin.

Der Mühlenbetrieb mit den Grundprodukten Mehle und Schrote für das Bäckerhandwerk wird durch den Verkauf von Naturkostprodukten aus Dinkel (Kekse, Müsli, Nudeln und Suppen) oder diversen Backzutaten (Hefe, Sauerteig und Brotgewürze) ergänzt. Wichtig sind der Müllermeisterin regionale Aktivitäten wie „Offene Höfe in der Nuthe-Nieplitz-Region“ sowie die Mitarbeit in Projekten der Ernährungsbranche wie pro agro oder „Fit für Familie“. Auch überregional ist die Mühle Steinmeyer präsent, so zum Beispiel regelmäßig auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin oder der Slow Food-Messe in Stuttgart. Zusätzlich macht die eigene Website mit Anbindung an den Online-Shop „Hofladen-Portal“ die Produkte für Endverbraucher nicht nur in Deutschland erlebbar.

Der Mühlenbetrieb mit den Grundprodukten Mehle und Schrote für das Bäckerhandwerk wird durch den Verkauf von Naturkostprodukten aus Dinkel (Kekse, Müsli, Nudeln und Suppen) oder diversen Backzutaten (Hefe, Sauerteig und Brotgewürze) ergänzt. Wichtig sind der Müllermeisterin regionale Aktivitäten wie „Offene Höfe in der Nuthe-Nieplitz-Region“ sowie die Mitarbeit in Projekten der Ernährungsbranche wie pro agro oder „Fit für Familie“. Auch überregional ist die Mühle Steinmeyer präsent, so zum Beispiel regelmäßig auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin oder der Slow Food-Messe in Stuttgart. Zusätzlich macht die eigene Website mit Anbindung an den Online-Shop „Hofladen-Portal“ die Produkte für Endverbraucher nicht nur in Deutschland erlebbar.

Kontakt:

Mühle Steinmeyer
Ruhlsdorfer Chaussee 26
14943 Luckenwalde
Tel. 03371/61 07 70
www.muehle-steinmeyer.de