

Von echtem Brot und Korn

Vom Feld auf den Tisch lautet das Credo der Bohlsener Mühle – ein ganzheitliches Konzept, das Alnatura bei einem Besuch kennenlernen durfte.

In der Lüneburger Heide bei Uelzen liegt der kleine Ort Bohlsen. Das Besondere: Er ist einer der ältesten Mühlenstandorte Deutschlands, seit über 700 Jahren wird

an der Bohlsener Mühle das Müller-Handwerk ausgeübt. 1979 übernahm Volker Krause den elterlichen Betrieb und stellte die Bohlsener Mühle auf ökologischen Landbau um. Zusammen mit Bäckermeister Helmut Vollmer erweiterte er das Unternehmen um die ökologischen Bäckereien. In dieser Zeit gab es nur wenige Landwirte, die Getreide ökologisch anbauten, hier musste Überzeugungsarbeit geleistet werden.

Heute zählen über 200 Bio-Getreidebauern, organisiert in zwei Erzeugergemeinschaften, zu den Lieferanten der Bohlsener Mühle. Die Verbundenheit zu Bohlsen und Umgebung ist seit der Gründung stark: Die Rohstoffe, darunter auch alte Sorten wie Einkorn und Emmer, stammen zu 80 Prozent aus der Region Norddeutschland. »Die längsten Beziehungen zu Lieferanten bestehen bereits, seit Volker Krause das Unternehmen gegründet hat. Hier kommt auch schon einmal der Landwirt aus dem Wendland mit dem Trecker vorbei und lädt sein Getreide direkt ab. Mittlerweile gibt es den ersten Generationswechsel, die Kinder führen die Arbeit ihrer Eltern fort«, berichtet Lars Schyperski, Leiter des Einkaufs.

Unter den Landwirten gibt es einige, die besondere Freude daran haben, Neues auszuprobieren. Gemeinsam mit ihnen, dem Getreideforschungsinstitut sowie mit der Erzeugergemeinschaft Öko-Korn-Nord findet die Bohlsener Mühle immer weitere Rohstoffe. Zu den jüngsten Projekten zählt Quinoa. Jetzt gibt es neu gezüchtete Sorten, die auch in unserem Klima angebaut werden können und sogar keine Bitterstoffe mehr aufweisen. Aber warum einen Rohstoff wie Quinoa regionalisieren? Der Grund liegt in dem hohen Qualitätsanspruch, den deutsche Verbandsware erfüllt, hinzu kommt die bessere Ökobilanz.

Wenn ein Rohstoff angeliefert wird, kommt er direkt in die namensgebende Mühle. Sie ist das Reich von Müllermeister Wolfgang Winterhoff und seinen Mitarbeitern. Winterhoff stammt aus einem Mühlenbetrieb, in seiner Familie ist man seit Generationen Müller. Seit 1999 ist er bei der Bohlsener

- Wolfgang Winterhoff, Müllermeister, am Walzenstuhl (oben).
- Damit das Dinkelmehl fein genug ist, muss die Kleie herausgesiebt werden – hier ein Gemisch (unten).

Mühle tätig. »Der Bio-Rohwarenbereich unterscheidet sich vom konventionellen sehr, die Schädlingsprophylaxe ist viel aufwendiger – aber die vielen unterschiedlichen Arten wie Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Einkorn, Emmer, Quinoa, Kamut, Reis, Hirse, Kichererbsen und Buchweizen, das macht es auch sehr spannend«, erklärt Winterhoff das Besondere an der Bio-Verarbeitung. Die Lieferung der Rohware kommt immer verplombt an. Nach der Voruntersuchung im Labor wird das Getreide mit Sieben und im Luftstrom vorgereinigt, dann zwischengelagert. Die Ausnahme bildet hier Spelzgetreide wie Dinkel, Einkorn, Emmer, Grünkern, das als Rohgetreide angenommen wird und zunächst vom Spelz befreit wird. Der Spelz ist eine Hülle, die das Korn umschließt, ein Nebenprodukt, das aufbewahrt und dann zum Heizen verwendet wird. Das Getreide wird durch Sortierung mit Sieben weiter gereinigt, die neueste Errungenschaft ist ein Farbausleser mit 10 000 Scans pro Sekunde. Fehlerhafte Körner werden per Luftstrom raus-



- Jens Bergemann, Einkauf Getreide (links), und Lars Schyperski, Leiter Einkauf (rechts), prüfen Rohstoffe sehr genau – hier Quinoa aus Deutschland.
- Nils Müller, Bäckermeister, beliefert die nördlichen Alnatura Filialen mit frischem Brot (Bild rechts).

gepusht. Auch hier verbindet sich wieder Tradition mit Moderne, denn ein paar Meter unter der Hightech-Anlage befinden sich Turbinen aus den 1930er-Jahren, die per Wasserkraft des Baches Gerdau die Walzenstühle antreiben. Flocken produziert man, indem die Körner 40 bis 60 Minuten bei 80 bis 100 Grad Celsius gedämpft, anschließend zwischen zwei Walzen gequetscht, getrocknet und schließlich gekühlt werden. Stev Matthiesen ist ebenfalls Müller und erklärt bei der Mühlenbesichtigung jeden Produktionsschritt im Detail. Die Begeisterung für sein Handwerk ist ihm deutlich anzumerken: Lebhaft erzählt er von den Besonderheiten der Rohstoffe, was es bei den einzelnen Arbeitsprozessen zu beachten gilt und wie sich heute traditionelles Handwerkswissen mit moderner Technik verbindet.

Von der Mühle kommt ein Teil der Mehle direkt in die duftende Bäckerei. Hier werden unter der Leitung von Bäckermeister Nils Müller täglich über 100 Produkte, von hell bis dunkel und von süß bis herzhaft, gebacken – unter anderem für die Alnatura Bäckereitheken in Bremen und Hamburg. Für die Herstellung der Teige nimmt man sich viel Zeit, sie dürfen 13 bis 23 Stunden stehen und ihr Aroma voll entfalten. Auf heißen Steinplatten werden die Teige angebacken und kräftig ausgebacken. Die Kruste, die hierbei entsteht, ist wie ein Aromamantel, der den Geschmack ins Brot hineinbringt.

Während die Backwaren aus der Bäckerei regional vertrieben werden, kommen die Produkte aus der Feinbäckerei bundesweit in die Regale. Hier werden Snäckebrot, Bäckerknäcke, Crunchys und Kekse im Drei-Schicht-Betrieb hergestellt. »Im Unterschied zur konventionellen Produktion verwenden wir keine Enzyme, Hilfsstoffe, sondern nur ursprüngliche Zutaten. Der Prozess ist schwieriger und nicht so stabil, aber das macht es auch so viel spannender«, schwärmt Arno Sesterhenn, Produktionsleiter. Das verbindende Element des ganzheitlichen Ansatzes scheint die Begeisterung der Menschen zu sein – und die kann man schmecken. GS

Bohlsener Mühle kurz gefasst

Hersteller von frischen Backwaren, Dauerbackwaren, Getreidespezialitäten, Frühstückscerealien und Halbfertiggerichten auf Getreidebasis, insgesamt über 200 Artikel

Unternehmensgründung 1979 in Bohlsen bei Uelzen

Gründer und Geschäftsführer

Volker Krause, Manuel Pick, Helmut Vollmer
Mitarbeiter 250



Mühlenvielfalt:
Mehl, Kekse, Müsli
und vieles mehr.

