

Das Korn hat keinen weiten Weg

Beim Mühlentag in der Mellert-Mühle erfuhren die Besucher viel über die Herstellung von Mehl mit Turbinenkraft

Von Dagmar Barber

FREIAMT. Zahlreiche Besucher ließen sich Pfingstmontag zur Mellert Mühle anlocken. Denn sie ist immer noch in Betrieb und signalisiert dies durch permanentes sanftes Brummen auf den Mühlenböden: Nun sind wir gewiss, uns geht dieses köstliche Brot nicht aus.

Die Wassermühle gibt es seit 1567. Hier arbeiten die Maschinen, alles ist blitzsauber und hell ausgeleuchtet auf den Mühlenböden genannten Stockwerken. Die Mellert-Mühle hatte sich am Mühlentag



Ein Blick in die gute Stube und in die Arbeit der Spinnfrauen.

der Deutschen Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung beteiligt. Dies erlaubt seltene Einblicke in die faszinierende Tradition des Getreidemahlens und ist inzwischen ein beliebtes Ausflugsziel bei Familien, nicht nur aus der Region.

Im obersten Stock steht eine riesige Maschine, der 1888 erfundenen Plansichter, der mit lautem Getöse arbeitet. Darin werden etwa zwanzig übereinander gestapelte Siebe fraktiert, also mit unterschiedlicher Maschenweite nach Größe und Feinheitsgrad sortiert. Hier ist es eng und laut. Früher, sagt Mellert, haben die Menschen in dem Raum gelebt und gearbeitet. Seit 1826 gehört die Mühle der Familie Mellert, seine Vorfahren haben im 18. Jahrhundert ein Wohnhaus angebaut.

Der Meister für Müller- und Bäckerhandwerk, Hans Mellert, führt seine Besucher selbst. Er erklärt, dass diese Maschine das Sieben mit einem Stoffschlauch ablöste: „Er war eine der wichtigsten Innovationen der Mühlentechnik“. Nun führt Mellert über eine steile Holztreppe. Hier geht es hoch zum Herzstück der Mühle, dem Walzenstuhl. Der ist seit 150 Jahren die wichtigste Mahl-



Die Technik in der Mellert-Mühle erklärt Hans Mellert.

FOTOS: DAGMAR BARBER

maschine. Ein Walzenpaar dreht sich gegenläufig und mit unterschiedlicher Geschwindigkeit, um den Mehlkörper bei den Arbeitsgängen schonend von seinen Schalenteilen zu lösen. Beim Schroten werden die Körner aufgebrochen, beim Auflösen die Mehl- und Schalenteile voneinander getrennt und beim Ausmahlen wird die mehlfeine Struktur erreicht. In einem anderen Stock befindet sich der Rohrboden, der mit seinen vielen Rohren in kleine Schubladen sortiert. Hier werden Mehltypen zusammengestellt.

Mellert betont, dass kein Getreidekorn mehr als zehn Kilometer entfernt wachse. Jährlich vermahlt er von vier Landwirten aus Freiamt, Kollmarsreute, Mundingen und Sexau mehr als 100 Tonnen Getrei-

de, Roggen und Weizen zu Schrot und Mehl; und das mit Turbinenkraft. Davon werden siebzig Prozent in der eigenen Bäckerei verarbeitet, der Rest wird verkauft.

Produkte mit Emulgatoren, Phosphate, Färbemittel oder Konservierungsstoffe kommen bei Mellert nicht in die Verkaufsstüte. Das gute Aroma seiner zehn Brotsorten erreicht er, wie beim Sauerteig, mit einer langen Vorteigführung und ausschließlich natürlichen Zutaten.

Neben der Besichtigung gab es ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Der Hof ist umlagert von Männern, die die vor sich hintuckernden Dieselmotoren mit Kennerblick begutachten. Man brauchte sie für die Schrot- und Dreschmühle und zum Rüberätschen. Mit Rie-

menscheiben wurden in den vierziger Jahren sämtliche Antriebsmaschinen in Schwung gebracht. Aus der Backstube duftet es köstlich. Hier wird heute gearbeitet und viele Besucher nutzen die Gelegenheit, frisches Brot und Kuchen mitzunehmen. Die Feuerwehr Freiamt bewirtete im großen Festzelt.

Info: Das Mahlen von Getreide ist die wohl älteste Kulturtechnik überhaupt. Erfunden dort, wo der Mensch zum ersten Mal sesshaft wurde und begann, Getreide zu züchten und anzubauen, im sogenannten „Fruchtbaren Halbmond“ zwischen dem heutigen West-Iran und der syrischen Küste. „Neolithische Revolution“ nennen Forscher diesen ersten Einschnitt in der Menschheitsgeschichte.