

ALTMODISCH GUT

• Alle essen täglich Brot. Man sollte meinen, gutes Mehl sei selbstverständlich. Stimmt aber nicht. Gutes Mehl braucht Zeit. Die nimmt sich ein Müller aus Sachsen-Anhalt

Von Bert Gamerschlag; Fotos: Christoph Busse

Volker Schäfer, 41, mahlt Mehl. In seiner Wassermühle Zeddenbach arbeitet er auf uralte Weise, mit außergewöhnlichem Ergebnis



Der Mann braucht keinen Wecker. Jede Nacht um zwei wird Volker Schäfer ganz von allein wach, steht auf, wankt wie in Trance durchs Notlicht seiner Räume, kommt zur Turbine, öffnet die Tür zum Mühlenwehr, tritt raus und lauscht. Die Unstrut rauscht – die Unstrut ist ein Fluss –, ihr Klang wie immer. Trotzdem muss der Müller tief ins Dunkle leuchten, muss sich sicher sein: Blockiert kein Baumstamm das Stabgitter am Durchfluss? Schwillt keine Heurolle, still herangeschommen, den Wassertritt langsam zu? Nein, das Wasser fällt ganz frei, sieben Kubikmeter pro Sekunde, die Wasserkraft der Zeddenbacher Mühle, die Kraft für Mehl – altmodisch gut gemahlenes Mehl, wie man es kaum noch findet.

Auch Schäfers Vater wankte jahrzehntelang Nacht für Nacht zum Wehr, er hat das überlebt, wird aber noch immer gewohnheitsmäßig wach. Der Großvater stand unter demselben Zwang, zählt die Säcke aber längst im Jenseits. Und die Zisterzienser im Mittelalter machten es auch kaum anders, nachdem sie da, wo Zeddenbach ist, Eichenpfähle in den Boden rammten und Sandsteinquader türmten, das Fundament der Mühle. Der Sockel hält bis heute und trägt inzwischen sieben Etagen, die Wände unten 1,10 Meter dick und oben noch mehr als einen halben Meter, ein Turm aus Backstein, Balken und Bohlen. Mehrfach brannte alles nieder, der jetzige Bau ist von 1892.

Hier also mahlt der stets leicht bemehlte, 41-jährige Volker Schäfer von fünf Uhr früh bis neun Uhr spät und bringt Weizen und Roggen vom Gröbsten ins Feinste. Das scheint ein monotones Tun und ist dazu noch selbst verschuldet – muss es uns also überhaupt scheren?

Hängt davon ab, wie man zu wesentlichem Handwerk steht und zu gesundem Essen. Hängt davon ab, was man über Neurodermitis denkt, über Zöliakie und all die modernen Plagen, die immer mehr Menschen quälen, wo sie doch nichts anderes essen als ihre Eltern schon – „unser tägliches Brot“. Hängt davon ab, ob man sich manchmal fragt: Was ist

anders als in der Vergangenheit? Woher kommen diese Plagen? Etwa von modernem Brot, das nicht mehr so nährt wie früher?

„Mein Mehl ist gut“, sagt Müller Schäfer, ein schlichter Satz. Aber in seine Schlichtheit unkenntlich eingewirkt sind Schleifen und Schlaufen von Wissen und von Tätigkeiten. Die erst machen das vermeintlich so simple Produkt Mehl am Ende rein, stark und belastbar – für Brot, das frei ist von den Dutzenden gesetzlich erlaubten Zusatzstoffen.

„Gutes Mehl“ – Schäfer betont das „gut“ – „enthält Stärke, Enzyme und Eiweiß, enthält all das, was ihm die Natur mitgegeben hat. Dem ist nichts hinzuzufügen.“ Man kann also Mehl auch anders mahlen als gut? „Wir jedenfalls mahlen unser Mehl verhältnismäßig kalt“, sagt Schäfer und deutet damit die abträgliche Wirkung von Wärme an.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts geht es in den Mühlen nicht mehr zu wie bei Wilhelm Busch – „Rickeracke“ ist perdü. Vom Geräusch her ist es eher ein rauschendes Summen und vibrierendes Brummen. Mühlsteine sind längst von gestern, das Korn wird zwischen schweren Stahlwalzen zermahlen, die sich in enger Stellung gegenläufig drehen. Je breiter die Walzenfläche, je höher die Anzahl der Walzenpaare und je geruhsamer ihre Drehzahl, desto schonender die Vermahlung, denn die Reibungshitze bleibt gering.

Schäfer präzisiert hier und sagt, dass die geringe Wärme des Zeddenbacher Mahlprozesses – „28 bis maximal 30 Grad“ – ein Effekt von Sorgfalt und von rückständiger Langsamkeit sei. Die Langsamkeit trägt bei Schäfer die Jahreszahl 1932. Aus diesem Jahr – und aus Braunschweig – stammt das Mahlwerk, mit dem er bis heute mahlt, in 16 Durchgängen von krümelig grützigrob bis unfassbar staubfein.

Jedes Weizenkorn verfügt über sechs Schichten zähe Haut, einen zarten Keim und einen harten Kern aus Mehl. Das Ziel des Müllers ist, den Mehlkörper von Häuten und vom Keim zu trennen und so fein auszumahlen, dass der Bäcker daraus ein locker-voluminöses, ein ►





Jeder der schweren roten Kästen ist ein Walzstuhl, eine Mini-Mühle Baujahr 1932. Sie mahlen langsam, aber gut. Vor allem arbeiten sie ohne viel Reibungshitze. So bleiben die natürlichen Eiweiße im Getreide erhalten. Ständig schaut der Müller, hier der Senior, nach dem Rechten



Das Wasser der aufgestauten Unstrut speist die Turbine, deren Kraft das Getreide in immer neuen Mahlgängen feiner und feiner mahlt. Das fertige Mehl wird in 40-Kilogramm-Säcke verpackt, über Rutschen auf Pritschenwagen geladen und zu den Bäckern gefahren

innen elastisch-weiches und außen knusprig-braunes Brot backen kann, das sich verdauen lässt.

Das scheint einfach, ist aber komplex und wird noch weiter dadurch kompliziert, dass – Zeit ist Geld – Bäcker wie Müller seit dem Krieg immer schneller produzieren, um immer billiger zu sein.

Das Ergebnis dieses Turbo-Prozesses – scheinbar hübsche Brötchen, äußerlich gutes Brot – ist in Wahrheit oft unausgereift. Und Unreifes ist nur schwer verdaulich. Turbomehl ist zwar immer noch Mehl, aber nicht mehr ohne Weiteres zu verwenden.

Das zu verstehen, hilft ein Vergleich: Das Korn gleicht einem Ei. Sein Embryo birgt Leben. Bebrütet man das Ei mit sanfter Körperwärme, kann sich der Embryo vom Dotter nähren, die Schale aufbrechen und als Küken schlüpfen. Ähnlich kann sich der Getreidekeim in Sonnenwärme vom Mehlkörper nähren, die Haut durchbohren, Wurzeln schlagen und zur Pflanze wachsen.

Erhitzt man aber beide, Ei wie Korn, schränkt das die Verwendung umgehend ein. Mit rohem Ei kann der Koch Saucen binden, Soufflés bauen, Omelettes braten, Kuchen backen. Ein Fünf-Minuten-Ei dagegen kann er noch zum Frühstück löffeln, zu mehr ist es kaum zu gebrauchen.

Ähnlich das Korn. Wird es heiß gemahlen, verändert sich die Eiweißstruktur im Mehlkörper, und das Ergebnis lässt sich nicht mehr ohne Weiteres verbacken. Mal muss diese E-Nummer beigefügt werden, mal jene, mal ein ganzer Cocktail. Macht alles nichts – sagt die Industrie –, zum Problem-Mehl liefern wir die Problemlösungen gleich mit.

Ruhe, Reife, Langsamkeit ... Volker Schäfer sind das wichtige Tugenden. Die aber der Not geschuldet sind. Denn wo liegt Zeddenbach? In Sachsen-Anhalt. Durch die Mauer hatten die Schäfers keinen Zugang zu Westmaschinen. Die DDR-Sozialisten hätten Vater Schäfers Privatmühle eigentlich auch gern geschlossen, schafften es aber nicht.

So arbeiten Schäfers auch heute noch mit Maschinen von 1932, die so gut sind, dass sie immer noch halten. Ihre langsam, kühl und sanft



Volker Schäfer und Vater Erhard, 73, der täglich noch mit anpackt, am Eingang ihres Lagerbodens

arbeitende Mühle produziert Mehl unter geradezu luxuriösen Bedingungen – 16 Mahldurchgänge! Das ist nahezu unerhört, das ist, als schnurre man in einem 16-Zylinder untermotorig über Land, während alle anderen in überdrehten 4-Zylindern über die Autobahn rasen. Schäfer mahlt maximal 25 Tonnen am Tag, Großmühlen erreichen 1400. Seine Maschinen schaffen 300 Umdrehungen pro Minute, moderne Großmühlen leicht das Doppelte.

Schäfer ist ein skeptischer Mann, dem man kein Unrecht tut, wenn man aus seinen Worten hört, dass für ihn die Jetztzeit mit ihrer Jagd nach Kapitalmaximierung irrsinnige Folgen hat. Aber in seiner Kritik beschränkt er sich rein auf das, was er gelernt hat und kann: Ackerbau bewerten, Korn beurteilen, Mehl mahlen und das einschätzen, was daraus wird – Brötchen und Brot.

Durch seine Mühle zu laufen ist einerseits eine Zeitreise – der Fluss der Unstrut, die noch mit rindledernen Bändern getriebenen Räder, die Allgegenwärtigkeit von Holz (und nicht Plastik oder Edelstahl), die von hundert Jahren schneller Schritte glatt geschliffenen Dielen, das Annahmeprotokoll von 1980, das noch Seiten für weitere zwei Jahre Notizen hat. Andererseits eben kein Museum, sondern gelebte Wirklichkeit, die sich durchaus noch wirtschaftlich trägt.

Auch dreht sich die gesellschaftliche Stimmung zum Positiven für die alte Mühle. Zunehmend vom Zivilisationsgekränkel verunsichert, suchen immer mehr Menschen nach Lebensmitteln von Qualität,

sie suchen Sicherheit, Verlässlichkeit und stetiges Maß. „Ich kenne meine Bauern und jeden Meter ihrer Böden“, sagt Schäfer, „ich weiß, dass sie keine Klärschlämme auftragen. Ihr Weizen kommt mir nur ausgereift in meine Mühle und wird so vermahlen, dass das Mehl optimale Inhaltsstoffe bietet.“ Ein Kilo der Type 405 kostet bei ihm 1,20 Euro.

Als Volker Schäfers einzige Tochter nach der Umstellung auf Gläschenkost Neurodermitis bekam, ließen er und seine Frau von einem Hautarzt zum nächsten. Das Kind, jetzt viereinhalb, glaubt er dann mit der Umstellung auf Dinkelbrei geheilt zu haben: „Nach sechs Wochen war ihre Haut wieder glatt und ist es bis heute.“ Er mutmaßt, die Gläschenkost habe Klebeeiweiß enthalten und deshalb geschadet. Das hören Weizenskeptiker natürlich gern. „Im Gegensatz zu seinen Frühformen Einkorn, Emmer und Dinkel hat heutiger Weizen massiv mehr Gluten – bis zu 30 Prozent. Das können viele nicht mehr vertragen.“

Der Mann ist schlank wie ein Stock, was an der Geschwindigkeit liegt, mit der er die sieben Stockwerke seiner Mühle treppauf, treppab von früh bis spät durchweilt. Bis zu 14 Kilometer am Tag, das hat er mal gemessen. Seine Frau hat ihm abgerungen, dass er einmal im Jahr für zehn Tage urlaubt. Dann springt der Vater ein. Eine kleine Gastronomie am Wasser bringt zusätzlich Einnahmen, ein Mühlenladen bietet sein Mehl, Teigwaren und Müslis von Betrieben, die, wie Schäfer selbst, auf Qualität und nicht auf Masse setzen. „Klar mach ich weiter“, sagt Müller Schäfer, „erstens kann ich nichts anderes, zweitens mahlen meine Maschinen noch lange, durch die Unstrut arbeite ich CO₂-neutral, und außerdem steigt die Zahl meiner Ladenkunden.“

Im nahen Freyburg wird Sekt gekeltert, das Unstruttal ist wirklich hübsch, und im Naumburger Dom ist die Figur der schönen Markgräfin Uta zu bewundern. Ist doch mal einen Ausflug wert. ✨

Mühle Zeddenbach 1, 06632 Freyburg, Tel. 034464/273 80, www.muehle-zeddenbach.de

Weitere „altmodische“ Mühlen

Mühle Schröder, Alter Topf 5, 06502 Thale, Tel. 03947/24 63, muehle-schroeder@t-online.de

Mühle Engelsdorf, Baalsdorfer Str. 167, 04319 Leipzig, Tel. 0341/65 90 00

Wassermühle Meisdorf, Bahnhofstr. 136, 06463 Falkenstein, Tel. 034743/82 77