

Bewusste Regionalität

Komplett neu gebaut und doch traditionell regional: Die Forstner-Mühle in St. Marien bleibt sich konsequent weiter treu.

Text: Andrea Sturm



„Schonende Vermahlung ist die Kunst der Müllerei“, sind sich Vater und Sohn Forstner einig.

Handwerk und Tradition gehören seit jeher irgendwie zusammen, aber so viel Tradition wie die Forstner-Mühle haben nicht alle Betriebe vorzuweisen. Seit etwa 350 Jahren gibt es bereits einen Mühlenbetrieb im oberösterreichischen St. Marien, und seit fünf Generationen befindet sich dieser im Besitz der Familie Forstner. Zur Mühle selbst kommt der florierende Agrarhandel, der außer Saatgut, Dünger und Mischfutter auch die Lagerung von Getreide anbietet. Der 13.000 Tonnen fassenden Getreidesilo mit 37 Lagerzellen kann mit einer Übernahmeleistung von 200 Tonnen in der Stunde die Ernte der Region höchst effizient übernehmen.

Der Mühlen-Neubau, der im Mai 2013 abgeschlossen wurde, bringt den Forstners zum einen eine höhere Mahl-Leistung, zum anderen eine moderne Steuer-Anlage, die den Mahlbetrieb noch weiter als bisher automatisiert und die Betriebssicherheit erhöht. Was sich dabei nicht verändert hat, ist das Verfahren. Um die gewünschte Mehlmqualität zu erreichen, arbeitet auch die neue Mühle in St. Marien mit 16 Mahlgängen. Denn die schonende Vermahlung ist die Kunst der Müllerei, davon ist Franz Forstner überzeugt.

WOHLIGES' MEHL

Planung und Bau der neuen Mühle fingen damit an, dass man das erwünschte Endprodukt definiert hat. Ein ‚wohliges‘ Mehl soll aus der Mühle kommen, erklärt Müllermeister Forstner. Das bedeutet, das Mehl soll genug griffige Bestandteile haben, um dem Bäcker hohe Verarbeitungstoleranz zu bieten – ein wichtiger Vorteil der erwähnten schonenden Vermahlung. Weitere Kriterien beim Neubau waren die Wahl der passenden Größe und die damit verbundene Durchsatzleistung. Die hohe und vor allem auch gleichbleibende Qualität der Ware sichert Forstner durch die Analytik im Haus. Die Getreidequalität wird bei der Anlieferung analysiert, die Mehlmqualität am Ende der Verarbeitungsstraße. „Ein größeres Labor zahlt sich für einen Betrieb unserer Größe nicht aus“, so Forstner, „auch wenn es verlockend ist, der Aufwand ist einfach zu groß.“ Weitergehende Prüfungen werden daher extern durchgeführt.

Der Standort der Mühle sichert ihr als Einzugsgebiet den Ertrag aus den fruchtbaren Löss-Böden der Traun-Enns-Platte, ein Kerngebiet des zentralösterreichischen Ackerbaus. Seit 1995 bezieht die Forstner-Mühle ihre Rohstoffe ausschließlich aus

diesem regionalen Einzugsgebiet. Das Getreide, das in der Mühle verarbeitet wird, kommt heute aus einem Umkreis von nur zehn bis 15 Kilometern. Weizen und Roggen werden direkt bei der Ernte von den Bauern angekauft und in den eigenen Silos gelagert. „Auf diese Weise sind wir sicher, dass die Lagerbedingungen stimmen“, erklärt Forstner, „die Lagerung wird kontrolliert und ist durchgehend kühl und trocken, damit bleibt das Getreide bis zur Vermahlung frisch und verliert keine Inhaltsstoffe.“ Um die Kapazität dafür zu bieten, wurde im Jahr 2007 ein neuer Mehlsilo mit Mehllendkontrollstrecke errichtet und im Jahr 2009 die Getreidesilos erweitert. „Wir haben einen Vorrat für etwa eineinhalb Jahre Produktion“, erklärt Forstner, „das gibt Sicherheit und hilft uns, eine garantiert gleichbleibend hohe Mehlmqualität zu erreichen.“



Neu gebaut und doch traditionell regional – die Forstner-Mühle in St. Marien.

GEMEINSAM STARK

Der gemeinsame Fokus auf Regionalität hat die Forstner-Mühle auch zu den Troadbäckern gebracht. Seit 2001 arbeiten Getreidebauern, Mühlen und Bäcker zusammen, um ihren Kunden Produkte bieten zu können, die von der Aussaat bis zum Backofen keine langen Transportwege zurücklegen. ■