

Alles andere als verstaubt

MEYERMÜHLE Der traditionsreiche Betrieb in Landshut hat sich seit rund 30 Jahren dem ökologischen Gedanken verschrieben und auf hochwertige Bio-Mehle aus Bayern spezialisiert. Diese werden seit 2010 sogar kohlendioxidneutral produziert.

In ihren Anfängen hieß es erst einmal gegen den Strom schwimmen: „Als wir uns 1982 zur Produktion von Bio-Mehl entschlossen, erklärte uns die Branche für verrückt“, erzählt Michael Hiestand, Vorstand der Meyermühle in Landshut. Als in der alteingesessenen Mühle aus 1872 das erste Mal Bio-Getreide verarbeitet wurde, war „Bio“ alles andere als gefragt: „Bio-Weizen galt damals als backtechnisch vollkommen ungenügend.“ Heute ist das Unternehmen, das zum Verbund der Hopfisterei

Fluktuation ist ein eher seltenes Phänomen: Viele arbeiten hier bereits in der zweiten oder dritten Generation.

Zwei Produktlinien: „Bio Select“ und „Bio Premium“

Die Meyermühle vertreibt Mehle, Schrote und Backmischungen – alle in hochwertiger Bio-Qualität – in Deutschland und dem angrenzenden Ausland. Dabei setzt sie auf zwei Produktlinien: Die „Bio-Select“-Linie entspricht der EU-Bio-Richtlinie und wird vor allem von In-

rund 10% ausmacht. Das Mehl ist von 25-kg-Säcken bis hin zur kompletten Silofüllung zu haben. Täglich werden fünf bis acht Lkw-Ladungen Bio-Getreide angeliefert, rund 150 Tonnen verarbeitet. Seit vier Jahren sorgt eine vollständig eingehauste Getreideannahme bereits bei der Anlieferung für hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards – schließlich sei das Getreide und nicht erst die daraus gewonnenen Erzeugnisse bereits Lebensmittel, erklärt Hiestand. Bio-Sicherheit und gleich bleibend hohe Qualität sind

wickelt, in die wir damit gehen wollen.“ Denn im Gegensatz zur konventionellen Bäckerei können die Eigenschaften des Bio-Mehls nicht durch Zusätze modifiziert werden, sondern lassen sich nur durch ein ausgeklügeltes Mischsystem erzielen. Das hat zur Folge, dass auch Getreide einer aus konventioneller Sicht eher „schlechten“ Ernte für bestimmte Mischungen durchaus notwendige Merkmale mitbringen kann. So habe man in der Vergangenheit die Landwirte sogar spezi-



Seit 15 Jahren wird in der Bäckerei Sattler in Isen, die Josef Sattler (r.) von seinem Vater Josef Sattler (l.) übernommen hat, Mehl der Meyermühle verarbeitet.



Betriebsleiter Michael Hemmer (l.) und Meyermühle-Vorstand Michael Hiestand begutachten die gemahlene Passagen.



Hans Hohenester (l.), Naturland-Vorstand in Niederbayern, und Michael Hiestand können auf viele Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit zurückblicken.

München gehört und ein bedeutender Bio-Lieferant für die BÄKO im Süden ist, nicht nur eine der ältesten, sondern auch deutschlandweit die größte auf Bio-Mehle spezialisierte Mühle. Regelrechten Vorbildcharakter genießt sie aber vor allem durch die hier konsequent umgesetzte Ganzheitlichkeit, für die das Unternehmen u. a. mit der Umweltkunde des Bayerischen Staatsministeriums ausgezeichnet wurde. Kontinuität wird hier groß geschrieben – nicht zuletzt durch ein eingespieltes Team. 21 Mitarbeiter zählt der Betrieb,

dustrieunternehmen verwendet. Die „Bio-Premium“-Linie, die mittlerweile 80% der Gesamtproduktion ausmacht, geht noch einen Schritt weiter: Für die Produkte wird ausschließlich Getreide verwendet, das den weitaus strengeren Richtlinien der anerkannten biologischen Anbauverbände Naturland, Bioland und Biokreis unterliegt und zu etwa 80% von rund 600 Bio-Landwirten aus Bayern stammt. In der Mühle wird vor allem Roggen und Weizen gemahlen, seit wenigen Jahren auch sehr verstärkt Dinkel, der mittlerweile

wichtige Eckpfeiler der Unternehmensphilosophie. Gewährleistet wird dies durch aufwendige Laborkontrollen – insgesamt wird auf 570 Rückstände überprüft. Statt den gesetzlich vorgeschriebenen 18 Monaten bleiben die Getreidemuster 24 Monate zugänglich, um mögliche Verdachtsmomente aufklären zu können, erläutert Betriebsleiter Michael Hemmer. Gleichzeitig werden während des gesamten Produktionsprozesses wiederholt Proben entnommen, „damit gewährleistet ist, dass sich das Mehl auch in die Richtung ent-

wickelt, in die wir damit gehen wollen.“ Hier kommt die tragende Rolle der Meyermühle als Mittlerin ins Spiel: Sie versteht sich als ausgleichendes, harmonisierendes und verbindendes Glied zwischen den Bedürfnis-



Die Mühle ist ein bedeutender Bio-Lieferant für die BÄKO im Süden. Betriebsleiter Michael Hemmer zeigt die kleinste Packungseinheit: 25 kg.

sen von Landwirt und Bäcker. Dreh- und Angelpunkt sei hier eine faire – und dadurch scheinbar auch relativ stabile – Preispolitik. „Es soll schließlich auch Spaß machen, Bio zu produzieren. Gerade bei Roggen müssen wir z. B. besonders gute Preise zahlen, damit die Bauern auch den entsprechenden Anreiz haben.“ Ein faires Geben und Nehmen sowie einen intensiven Know-how-Austausch zwischen Landwirten und Mühle bestätigt auch Hans Hohenester, Naturland-Vorstand in Niederbayern. Das Gros der rund 600 Bio-Landwirte, die Getreide für die „Bio-Premium“-Linie liefern, gehört dem Naturland-Verband an. Die sozialverantwortliche und partnerschaftliche Preisgestaltung und die Ausrichtung auf eine solide Gewinnorientierung beiderseits wurde neben weiteren Punkten erst vor kurzem

in Form der „Naturland-Fair-Zertifizierung“ gewürdigt. Dass sich die Verantwortlichen dabei lange vor der Ernte zusammensetzten, um Lieferumfang und Preise abzusprechen, habe durchaus System, erklärt Hiestand. Man wolle sich bewusst aus der normalen Markthetik heraushalten, um sich davon nicht zu sehr beeinflussen zu lassen. Allerdings:

Diese lang vor der Ernte geschlossenen Verträge sind nicht final. Ökologische Maxime und ökonomische Bilanz gehen hier Hand in Hand: „Funktioniert etwas von einer Seite nicht, setzt man sich eben noch einmal zusammen. Wir sind nicht marktfremd – jeder kennt die Bedürfnisse des anderen.“

Transparente Prozesskette steht im Mittelpunkt

Auf die Bedürfnisse der Bäcker geht das Unternehmen einerseits durch die Bereitstellung hochwertiger Produkte mit Verarbeitungssicherheit ein. Darüber hinaus bietet es den Bäckern aber vor allem die Möglichkeit, sich mittels einer sehr transparenten Bio-Qualität neu im Mitbewerberumfeld zu positionieren und durch die bewusste Unterstützung einer ganzheitlichen umwelt- und sozialverträglichen

Idee die eigene nachhaltige Haltung herauszustellen. Ein Hauptaugenmerk der Meyermühle liegt hier ganz besonders auf der für den Endverbraucher nachvollziehbaren Prozesskette. So beteiligt sich das Unternehmen etwa am Onlineprojekt „Bio hat ein Gesicht“, bei dem sich Produkte bis zu den Rohstofflieferanten zurückführen lassen. Hohenester berichtet auch von erfolgreichen Aktionen, bei denen Landwirte und Bäcker den Verbrauchern gemeinsam Rede und Antwort standen – etwa zur marketingunterstützten Einführung des Bio-Sortiments in einer Filiale. Solche PoS-Aktionen, Verkaufspersonalschulungen und entsprechendes Werbematerial gehören zum Werkzeug, das Bäckern zum Start des „Bio-Premium“-Sortiments von der Meyermühle zur Verfügung gestellt wird. Transparenz und Verbindlichkeit gegenüber der Kunden würden in der heutigen Zeit immer wichtiger, betont sowohl Hohenester als auch Hiestand. Umso entscheidender sei es, vermitteln zu können, dass „Bio“ nicht gleich „Bio“ ist, nur durch eine gewisse Regionalität wirklich sinnvoll bleibe und dass echtes ökologisches Engagement automatisch weiter führen müsse, als sich nur auf den Verzicht von leicht löslichen Mineraldüngern und Pestiziden im Produktionsprozess zu beschränken.

„Wir müssen viel Aufklärung betreiben“, betont auch Josef Sattler, Inhaber der Bäckerei Sattler in Isen – seit 15 Jahren wird hier Bio-Mehl

der Meyermühle verbacken. Viele der Kunden kämen allein wegen der Bio-Qualität, die ihnen bei ihm geboten werde, erzählt der Bäckermeister. Die Kundschaft sei zwar in den vergangenen Jahren wesentlich sensibler hinsichtlich der Rohstoffherkunft geworden. Dennoch gelte es zu vermitteln, dass es hier nicht um eine Modeerscheinung, sondern im Grundsatz um echte und nachhaltige Naturverbundenheit gehe.

Ökologie und soziales Engagement als Auftrag

Hier kann die Meyermühle bedeutende Schritte vorweisen. Schon 1993 erstellte sie ihre erste Ökobilanz, 1996 bekam sie als erste Mühle Europas die EMAS-Zertifizierung der EU. Seit 2010 wird kohlendioxidneutral produziert – ein Drittel der benötigten Energie wird selbst erzeugt. Dabei greift die hochmoderne Anlage auf ein altes Mittel zurück: Wasserkraft aus dem angrenzenden Hammerbach. Der restliche Bedarf wird durch Zukauf von klimaneutralem Strom aus Wasserkraft gedeckt. Da sich nicht alle Emissionen vermeiden lassen, unterstützt das Unternehmen ein Solarkocher-Projekt in Afrika und lässt in Costa Rica Regenwald anpflanzen, um die gleiche Kohlendioxidmenge zu binden. Neuestes Projekt ist eine Fischtreppe: Seit einigen Monaten erlaubt sie den laichenden Forellen und Barben trotz Wasserkraftwerk der Mühle hier nun wieder das Passieren. ar/sts