

Eine junge Frau macht sich auf, eine alte Tradition fortzusetzen

# Damit die Mühle weiter mahlt

von Uschi Aßfalg

Kann man heute noch Müller werden? Und ob! Auch wenn der Beruf heute anders heißt. Auch Luise Winkler hat sich dafür entschieden – schließlich stammt sie aus einer Müllers-Familie.

GUSTENFELDEN — Wenn Luise Winkler nach ihrem Beruf gefragt wird, und sie sagt, dass sie Müllerin wird, dann denken alle an die Drogenmarktkette Müller. „Den Beruf „Müller“ kennt heute offenbar kaum mehr jemand“, stellt die 19-Jährige fest. Heute heißt er Verfahrenstechnologe/-technologin Mühlen- und Getreidewirtschaft und Winkler ist eine der wenigen Frauen in Deutschland, die gerade ihre Ausbildung dazu begonnen hat.

In die Wiege gelegt war Winkler der Beruf – einer der ältesten in der Geschichte der Menschheit – nicht, obwohl sie aus einem Mühlenbetrieb stammt, genau gesagt aus der Winkler Mühle in Gustenfelden im Schwabachtal. Nach dem Abitur habe sie hin und her überlegt, was sie studieren könnte, sagt sie. Für alles, was infrage gekommen wäre, hätte sie ihren Heimatort verlassen müssen. Und das wollte sie nicht, weil sie hier sehr verwurzelt ist.

Ihren Entschluss, zuhause zu bleiben und Müllerin zu werden, habe sie noch keine Minute bereut, auch weil sie damit die Familientradition fortsetze. Die Mehlmühle wurde erstmals 1316 urkundlich erwähnt, damals noch unter dem Namen Gustenfelder Mühle. Heute führt sie Luise Winklers Vater Stefan fort.

Luise ist die fünfte Generation. Für den Beruf begeistert und „ange-

steckt“ wurde sie bereits als Kind, wie die angehende Müllerin erzählt. Da habe sie mit ihrer Großmutter in Nürnberg und Fürth Mehl an ältere Leute ausgeliefert, die nicht mehr so gut einkaufen gehen konnten. Und auch in der Mühle sei sie eingesprungen und habe geholfen, beispielsweise Mehl in Tüten abzufüllen und bei Führungen zu assistieren. „Schon damals spürte ich dieses besondere Gefühl für die Bedeutung des Familienbetriebs.“

Die dreijährige duale Ausbildung ist, wie Winkler sagt, durchaus anspruchsvoll. Zwar seien die Anforderungen in Mathematik nicht mit denen am Gymnasium zu vergleichen, die übrigen Fächer aber stünden einem Studium kaum nach. Müller sind die Schnittstelle zu Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

Das impliziert, dass sie alles über Getreide und Mehl wissen müssen, damit die Qualität stimmt und die Kunden das gewünschte und für ihre Zwecke bestens geeignete Mehl bekommen.

Aufgewachsen in einer Mühle, fällt es Winkler leicht, zu beurteilen ob das gerade abgeladene Getreide auch wirklich in Ordnung ist. Während ihrer Ausbildung lernt sie zudem, im Labor unter anderem die Proben auf Feuchtigkeit, Eiweißgehalt und Stärkeigenschaften zu prüfen. Herstellungsverfahren, lebensmittelrechtliche Vorgaben, Lagerung, die Bedienung und Pflege moderner computergesteuerter Maschinen: Das und noch viel mehr wird Winkler als Verfahrenstechnolo-

gin Mühlen- und Getreidewirtschaft – als Müllerin eben – auf dem Kasten haben müssen.

Derzeit ist sie zum siebenwöchigen Blockunterricht in der Gewerblichen Schule Hoppenlau in Stuttgart – zweimal im Schuljahr findet er statt. „Aber ich fahre jedes Wochenende nach Hause.“ Die Hoppenlau Schule hat für das erste Ausbildungsjahr zwei Klassen mit insgesamt 55 Azubis, davon sechs junge Frauen. In ganz Deutschland gibt es in den rund 550 Mühlen mit etwa 6000 Beschäftigten derzeit zirka 350 Azubis, davon 100 im kaufmännischen und 250 im gewerblich-technischen Bereich.

Sie liebt es, in Arbeitsklamotten und von oben bis unten bemehlt herumzulaufen, erzählt Luise Winkler. Dass sie Säcke schleppen muss, dass es von früh bis abends in der Mühle treppauf treppab und hin und her geht und der Beruf körperlich anspruchsvoll ist: Was soll's. „Ich liebe ihn und ich bin stolz darauf, Müllerin zu sein.“

Dass sie im Zuge des Mühlensterbens einmal selbst den Familienbetrieb zusperren muss, glaubt Winkler nicht. „Wir sind eine Miniaturmühle, spezialisiert auf Erzeugnisse, die große Betriebe nicht anbieten können – eigene Mehle, selbstgemachte Brot- und Backmischungen unter anderem aus Dinkel und Emmer, einer Urgetreidesorte – und auch dank mehrerer Standbeine wie Mühle, Laden, Café, gut aufgestellt.“

Ein Alleinstellungsmerkmal der Winkler Mühle in Gustenfelden sei zudem, dass das Getreide von Bauern



Foto: privat

Studium oder Handwerk? Für Luise Winkler war die Entscheidung leicht – schließlich betreibt ihre Familie die Mühle seit Generationen.

aus der Region – Radius 25 Kilometer – stammt, genauso wie die Kundschaft. Dazu zählen laut Winkler viele Pizzabäcker, da sie für ihr Nationalgericht eine spezielle Mehlmischung aus Type 550 und Hartweizengries benötigen.

Dass sie anstatt zu studieren, wie viele in ihrem Umfeld, ein Handwerk

erlernt, habe in ihrem Freundeskreis zunächst für Erstaunen gesorgt, sagt Winkler. „Aber inzwischen haben sie sich daran gewöhnt und ich bin einfach stolz darauf, einmal den Familienbetrieb zu übernehmen.“ Sie findet es sehr bedauerlich, dass immer wieder Mühlen aufgeben, weil sich kein Nachfolger findet.