

# Die Buchauer Holzofenbäckerei

## zu Besuch in der Wiesneth Mühle in Sambach, nahe Pommersfelden.



Die Ernte unseres Jurakorn® Qualitätsbrotgetreides wurde in den letzten Sommermonaten abgeschlossen und nun erfolgt der Transport des Getreides zur Vertragsmühle, wo es nach einer sorgfältigen Reinigung in großen Silos gelagert und unserem Bedarf entsprechend vermahlen wird.

Die Ursprünge der Wiesneth Mühle gehen auf das 13. Jahrhundert zurück, aber mit der von einem Wasserrad durch das Flüsschen „Reiche Ebrach“ angetriebenen Mühle von damals, hat die heutige Anlage nichts mehr gemeinsam. Zudem würde auch die Kraft des Wassers zur Energieversorgung der Mühle bei weitem nicht mehr ausreichen.

Nach einer knappen Stunde Fahrzeit ab Pegnitz erreiche ich den kleinen Ort Sambach, der von den hohen Gebäuden der Mühle dominiert wird. Ich werde von unserem langjährigen Geschäftspartner, Herrn Heinrich Wiesneth (im rechten Bild, links) empfangen und wir unterhalten uns über die anstehenden Lieferungen und die heurige Mehlqualität. Danach führt mich dessen Bruder Johannes Wiesneth (linkes Bild) durch das imposante Gebäude. Romantische Vorstellungen von einer Mühle werden allerdings nicht erfüllt, denn wir sehen modernste Mahl- und Lagertechnologie, bei der alle Prozesse hochgradig automatisiert und computergesteuert sind. „Dies ist notwendig, um den hohen Anforderungen an Qualität, Hygiene und auch der Wirtschaftlichkeit gerecht zu werden“, erklärt mir Herr Wiesneth.



Das Getreide wird in LKWs angeliefert und nach einer doppelten Probenentnahme (für die Qualitätskontrolle im Mühlenlabor, sowie die Rückstandskontrolle beim Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V.) in separate, nur für den spritzmittelfreien Anbau vorgesehene Silos, befördert. Dann erfolgt die Vermahlung des Getreides in sogenannten Walzenstühlen zwischen mehreren glatten bzw. geriffelten Metallwalzenpaaren (mit und ohne Drall), die sich mit unterschiedlicher Drehzahl drehen. Die Getreidekörner werden dabei aufgebrochen und der freiwerdende Mehlkörper wird durch mehrstufiges Sieben im sogenannten Plansichter vom Schrot - den zerkleinerten Körnern - abgeschieden. Dieser Vorgang („Passage“) erfolgt mit jeweils neuen Mahlpalteinrichtungen bzw. anderen Walzen so oft, bis eine nahezu vollständige Trennung von der Kleie (Schalenrückstände) stattfindet. Als Mehl wird jene Fraktion des Mehlkörpers mit einer Korngröße von kleiner ca. 0,2mm bezeichnet. „Die unterschiedlichen Passagemehle werden schließlich zu einem Typenmehl zusammengemischt“, zeigt mir Herr Wiesneth sehr anschaulich (siehe mittleres Bild, helle mineralstoffarme bzw. dunkle mineralstoffreiche Fraktion). Als Beispiel sei das Roggenmehl Type 997 mit einem mittleren Mineralstoffgehalt von 0,997 (~1,0) Masseprozent genannt. Je größer diese Zahl (Typennummer) ist, desto höher ist der Mineralstoffgehalt bzw. der Schalenanteil und umso dunkler ist das Mehl.

Neben diesen Mehlsorten verwendet die Buchauer Holzofenbäckerei auch Vollkornmehle, die unmittelbar vor der Teigherstellung in der hauseigenen Mühle vermahlen werden, wobei der Getreidekeimling erhalten bleibt.

Unser nächster Besuch führt uns wieder zu den Landwirten, um das Ausbringen der Wintersaat für die Ernte 2014 zu begleiten.

Das Interview führte Dr. Rainer Grill von der Buchauer Holzofenbäckerei.

## Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau  
Tel. 09241/8121 • [www.holzofenbrot.de](http://www.holzofenbrot.de)