

SONDERDRUCK AUS:
DAS MAGAZIN FÜR FILIALBETRIEBE UND PREMIUMBÄCKER
Back Journal

Das Brandenburger Mehl



ODERLAND
MÜHLENWERKE



*Mühlentradition
seit 1260*

**Wir backen mit Qualitätsmehl
aus unserer Region.**



Heimisches **Mehl**

Rund 70.000 Tonnen Mehl mahlen die **Oderland Mühlenwerke** in Müllrose jährlich. Mit dem **Brandenburger Mehl** bietet das Unternehmen nun ein Mehl aus der Region.

Erfahrungen zeigen, dass Kunden häufig regionale Produkte mehr bevorzugen als Bioprodukte. Das regionale Profil zu stärken, kann für Bäcker daher durchaus sinnvoll sein. Mit der Einführung des Brandenburger Mehls möchten die Oderland Mühlenwerke in Müllrose zukünftig eine Nische füllen und den Bäckern mehr Sortimentsauswahl in Bezug auf Regionalprodukte bieten. Das neue Mehl besteht zu 100 Prozent aus Weizen und Roggen, die aus dem regionalen Anbau stammen. „Wir wollen es für Bäcker und Konditoren, vor allem hier aus der Gegend, leichter machen, an Rohstoffe aus der Region zu

kommen, damit sie authentische Regionalprodukte herstellen können“, sagt Thomas Ludwig, Geschäftsführer der Oderland Mühlenwerke.

Brandenburger Mehl. Das Getreide für das Brandenburger Mehl beziehen die Oderland Mühlenwerke direkt von den Landwirten. „Am Anfang war es recht schwierig, die Rohstoffe direkt aus der Landwirtschaft zu bekommen. Die Landwirte waren am Anfang sehr vorsichtig, als wir sie angesprochen haben. Daher fingen wir zu Beginn mit kleineren Abnahmemengen an, die

Bereits 1260 existierte die Mühle am heutigen Standort als Wassermühle.





Foto: Thomas Kühn 2017

[1]



Foto: BJ / Christin Krämer 2017

[2]



Foto: BJ / Christin Krämer 2017

[3]

[1] Rund 70.000 Tonnen Mehl produzieren die Oderland Mühlenwerke jährlich mit zwei Mühlen – eine ist für Weizen und eine für Roggen zuständig. [2] Zur Einführung des Brandenburger Mehls begrüßte Thomas Ludwig, Geschäftsführer der Oderland Mühlenwerke (links), unter anderem Brandenburgs Agrarminister Jörg Vogelsänger (Mitte) und Bäckermeister Karl-Dietmar Plentz. [3] Thomas Ludwig ist seit drei Jahren Geschäftsführer der Oderland Mühlenwerke.

wir dann recht zügig gesteigert haben“, erzählt Ludwig. Indem sich die Oderland Mühlenwerke direkt an die Landwirte wandten, übersprangen sie eine Vermarktungsstufe. „Die Mühle und auch die Landwirte profitieren gleichermaßen davon. Zudem wissen wir genau, wo die Rohstoffe herkommen und wie lang die Transportwege wirklich sind“, so der Geschäftsführer. Die zehn Landwirte, mit denen die Mühle mittlerweile für das Brandenburger Mehl zusammenarbeitet, stammen aus Nachbarorten, die höchstens 30 Kilometer von der Mühle entfernt sind. „Ein weiterer Vorteil ist, dass wir im direkten Kontakt mit den Landwirten stehen. Sie informieren uns zum Beispiel über den aktuellen Stand der Getreidequalität. Gemeinsam legen wir auch die Sorten fest, die angebaut werden sollen“, sagt Ludwig. „Große Bäcker wachsen immer weiter, während viele kleine Unternehmen verschwinden. Doch gerade die kleinen Bäcker können gut mit Regionalität punkten und so Kunden gewinnen. Vor allem hier in Brandenburg sind die Verbraucher sehr regional orientiert und gehen oft zu dem Bäcker, der entsprechende Produkte anbietet. Das wollen wir mit unserem neuen Mehl unterstützen und so eine Nische bieten und besetzen“, betont der Geschäftsführer.

Tradition und Moderne. Die Oderland Mühlenwerke schauen auf eine lange Geschichte und Tradition zurück. Bereits im Jahr 1260 verarbeitete die damalige Wassermühle das Getreide der umliegenden Landwirte. Im Jahr 1839 wurde die Wassermühle in einen modernen Großbetrieb umgebaut. Die Umrüstung auf eine automatische Müllerei erfolgte in den Jahren 1884 bis 1887. Bis heute wurde die Produktion, Verpackung und der Vertrieb der Mühlenprodukte kontinuierlich modernisiert und weiterentwickelt. Die Mühle ist nach dem Qualitätsmanagementsystem Fssc 22000 und nach dem Energiemanagementsystem 50001 zertifiziert. Rund 70.000 Tonnen Mehl produziert sie jährlich mit zwei Mühlen – eine für Weizen und eine für Roggen. Sechs Tage die Woche wird rund um die Uhr gemahlen. „Dank unseres Mahlverfahrens und der schonenden Verarbeitung ist die Schädigung des Getreides während der Vermahlung relativ gering. Dies führt zu besseren Backeigenschaften im Vergleich zu Mühlen mit anderen Verfahren“, sagt Ludwig. Damit das Mehl besonders sicher und qualitativ hochwertig ist, sieben wir es am Ende nochmal. Mithilfe eines Farbauslesers wird vor allem die Sicherheit von Roggen gewährleistet. „Das Getreide geben



[4] Der Farbausleser analysiert das Getreide mithilfe von Kameras. Durch kurze Druckluftstöße werden beim Roggen dunkles Mutterkorn und beim Weizen zum Beispiel dunkle Wickensamen aussortiert. [5] Die Rohstoffe für das Mehl beziehen die Oderland Mühlenwerke größtenteils von Lieferanten aus der Region. Die Mühle untersucht das Getreide dann im Mahlprozess unter anderem auf Feuchte, Protein- und Mineralstoffgehalt. [6] Der Fuhrpark des Unternehmens besteht aus zehn LKWs.



wir zur Vereinzelung auf eine Rutsche. Am Ende dieser Rutsche analysiert eine Kamera das frei fallende Getreide. Kurze Druckluftstöße sortieren beim Roggen dann zum Beispiel das dunkle Mutterkorn aus“, erklärt Ludwig. Bei Weizen sortiert der Ausleser beispielsweise dunkle Wickensamen aus und bei Schrot übrig gebliebene Steinchen oder Halme. „Unser Mehl ist sehr gut für Handwerksbäcker geeignet, darauf sind wir besonders stolz“, so der Geschäftsführer. Die Oderland Mühlenwerke besitzen zudem einen eigenen Fuhrpark bestehend aus zehn Lkw, die das Mehl direkt zu den Kunden liefern.

Für die Region. Gemeinsam mit Brandenburgs Agrarminister Jörg Vogelsänger und pro-agro-Geschäftsführer Kai Rückewold stellte Ludwig das neue Qualitätsmehl vor. Für die rund 40 Teilnehmer der Veranstaltung gab es auch eine knapp 45-minütige Führung durch den Betrieb. „Transparenz ist uns sehr wichtig. Wir arbeiten zudem aktiv mit Schulen zusammen und bieten Besichtigungen an, um Auszubildende zu gewinnen“, so Ludwig. „Trotz der zunehmenden Technisierung setzen wir auf handwerkliches Können.“ 44 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen derzeit, davon sind viele bereits seit ihrer Ausbil-

dung dabei. Das Brandenburger Mehl hat bereits bei Bäckern in der Region Anklang gefunden. Die Bäckereien Dreißig, Plentz, Wahl und Märkisch Edel beziehen das heimische Mehl und bieten eine Auswahl an Regionalprodukten. „Die Gegend, in der sich unser Unternehmen befindet, ist sehr ländlich. Das verleiht der Regionalität, die wir bieten, zusätzliche Authentizität. Mit unserem neuen Brandenburger Mehl wollen wir Vertrauen und Bindung zwischen Bäckern und Landwirten herstellen“, so Ludwig.

Katharina Zogalla

IN KÜRZE

Oderland Mühlenwerke
Müllrose GmbH & Co. KG
Frankfurter Straße 1
15299 Müllrose
Tel.: 033606 – 77490
Fax: 033606 – 774923



Internet: www.oderland-muehlenwerke.de
E-Mail: info@oderland-muehlenwerke.de

Geschäftsführung: Thomas Ludwig

Gegründet:
Fuhrpark:

1260
10 Lkw