*Müllermeisterin Annelie Wagenstaller plädiert für einen bewussteren Umgang mit dem Lebensmittel*

# Gute Mühlen mahlen schonend

**Annelie Wagenstaller hat ein Buch über ihre Mühle herausgebracht. Für sie ein Plädoyer zur Bewahrung ihres Handwerks – und eines guten Namens.**

*Annelie Wagenstaller führt die Walzen zusammen, so dass der Walzenstuhl anlaufen kann.*

*Die Müllerin prüft, ob der Walzenstuhl richtig eingestellt ist und ob die Körnung stimmt.* Fotos (3): Wagenstaller

*Die Farbe des Mehls und der Schalenanteil müssen ebenfalls geprüft werden.*

Hier ist noch reine Idylle, möchte man meinen. In Obermühl (Riedering), in den grünen, grasbewachsenen Hügeln zwischen Sims- und Chiemsee gelegen, mahlen die Mühlen langsam. Selbst die nahe gelegene, vielbefahrene Autobahn 8 – Symbol für Schnelligkeit, die jedoch mehr und mehr im Stau mündet – ist hier nicht mehr spürbar. Umringt von Natur, umflossen von Bachläufen, weit weg vom hektischen Stadtleben, liegt die Naturkostmühle von Annelie Wagenstaller. Hier, im Chiemgau, zeigt sich Bayern von einer seiner schönsten Seiten. Die Müllermeisterin lebt dort, wo viele Urlaub machen oder am Wochenende eine Auszeit vom Alltag nehmen. Doch was für andere die Ausnahme ist, könnte sie jeden Tag haben. Ruhe und Einkehr oder eben Abkehr von der Schnelllebigkeit.

In dem Buch „Brot und Heimat" hat sie die Geschichte der über 1000 Jahre alten Mühle und das beschauliche, aber auch nicht selten beschwerliche Leben ihrer Eltern und Großeltern, des Dorfs und der Verwandten rund um Bäuerlichkeit und Handwerk im Chiemgau beschrieben. Mit Tipps und Rezepten rund ums Brotbacken, zum Mahlen und zur Behandlung von Mehl sowie Geschichten, Märchen und Historischem zum gleichen Thema plädiert sie für einen genussvollen, bewussteren und manchmal eben auch entschleunigten Umgang mit dem Lebensmittel. Ihr Credo: Der Mensch möge sich für die einfachen, guten Dinge wieder Zeit nehmen. „Ich vermisse die Wertigkeit", verdeutlicht sie, „ein selbst gemachtes Butterbrot zum Beispiel. Das ist ein Erlebnis."

Wer der 41-Jährigen, vor 20 Jahren einst jüngsten Müllermeisterin Deutschlands, begegnet, merkt jedoch schnell, dass hier niemand spricht, der vom Alltag entrückt ist. Die Mutter von drei Jungs steht mit beiden Beinen fest im Leben. Sie und ihr Mann – ebenfalls Handwerker – engagieren sich in zahllosen Vereinen und selbstverständlich für die Ausbildung ihrer Kinder. „Grad noch so, dass es nicht hektisch wird", wie sie sagt.

*Annelie Wagenstaller beim Zunähen eines Mehlsacks.* Foto: Muck

Mit Beschaulichkeit und Zurückgezogenheit hat ihre Einstellung also wenig zu tun. Das pralle Familienleben mit all seinen Unwägbarkeiten, Wechselfällen und kleinen Problemchen ist für sie nur die andere Seite derselben Medaille. Das bewusste Leben und Erleben des Alltäglichen ist die Ergänzung zum sorgfältigen, schonenden Umgang mit dem Getreide, dem Mehl, dem Lebensmittel. Und wenn sie will, dann kann sie sich immer noch in die Ruhe der Umgebung zurückziehen. Ein gutes, im eigenen Steinofen selbst gebackenes Brot genießen oder auf der Terrasse des Seewirts am Simssee einen Cappuchino trinken.

Das Bekenntnis zur Sorgfalt und dem schonenden Umgang mit dem Rohstoff Getreide versucht sie in ihrer Mühle umzusetzen. Seit 1989 werden zum Beispiel nur noch Privatkunden und kleinere gewerbliche Abnehmer wie Bauern, Almen und Gaststätten beliefert. Das Geschäft mit Bäckereien war nicht mehr einträglich, weil der Preisdruck zu hoch war. Nach und nach verschwand dieses Kundensegment. Mit großen Mühlen mit einem hohen Ausstoß an Mehl konnte sie nicht mehr mithalten. Sie bleibt lieber dem Kleinen verhaftet und versucht mit ihrer Mehlproduktion und der Bioware gar nicht erst mit der Industrie in Konkurrenz zu treten. Wie sollte sie auch, wenn selbst bei der Zeitschrift „Ökotest" die Discounter für ihre Bioprodukte gute Noten kriegen. Annelie Wagenstaller setzt auf den engen Kontakt zum Kunden und das Wissen um die Herkunft der Produkte. Für sie ist weniger mehr und das versucht sie auch, ihren Kunden zu vermitteln. Gesund sei, wenn man sich Zeit nimmt – für das Essen und die Zubereitung. Darum war es für sie nur konsequent, auf Naturkost zu setzen. Schon vor über 20 Jahren. Seit 1982 haben Wagenstallers Bioprodukte im Sortiment. Der Laden, der seit 1983 zur Mühle gehört, war der erste Bioladen im Landkreis Rosenheim.

Den Kunden steht sie im Laden immer mit Tipps und Empfehlungen zur Verfügung. „Denn ein gutes Lebensmittel braucht auch Beratung", sagt sie und verweist auf all diejenigen, die zum Beispiel mit dem Rohstoff Mehl nichts mehr anzufangen wissen und denen sie deutlich machen kann, wie vielfältig das Produkt ist. Oder Allergiker, die durch Naturprodukte auf Besserung hoffen und denen sie erklärt, was man in der Küche damit anfangen kann.

Auch ein Grund, warum sie das Buch geschrieben hat. „Sag uns doch mal ein schönes Brotrezept" bekam sie allzu oft zu hören. Stapelweise Zettel hatte sie ja schon im Schrank. Nur noch nicht geordnet. Irgendwann war für sie klar: „Da mache ich ein Buch draus." Ums Anfangen hat sie sich dann immer noch drumrumgemogelt, gibt sie zu. Doch wer weiß schon von Haus aus, wie man ein Buch schreibt. Den letzten Anstoß gab schließlich ein Standesbeamter.

Annelie Wagenstaller heißt eigentlich Bauer, nach ihrem Ehemann Franz. Doch für ihre Mühle wollte sie ihren Mädchennamen gerne behalten. Schon der Kontinuität wegen und weil der Name wirklich selten ist, wie sie sagt. Doch eine Rücknahme des Mädchennamens erlaubt das Namensrecht nach einer gewissen Zeit nicht mehr. Ihr bleibe nur, Wagenstaller als zusätzlichen, soll heißen Künstlernamen, anzunehmen, riet ihr der Beamte. Doch dafür bedürfe es einer Veröffentlichung.

Von da an dauerte es ganze drei Monate und das Werk war fertig. Ein befreundeter Grafiker half beim Layout, eine in Schreibarbeiten versierte Freundin erledigte das Abtippen und selbst die Nachbarinnen posierten für die Fotos zur Illustration der Backtechniken und Rezepte. 1500 Exemplare sind inzwischen verkauft. Bald erscheint die zweite Auflage.

Entstanden ist ein sehr anschauliches Buch mit vielen Fotos aus alter Zeit und einer gediegenen Gestaltung auf sehr hochwertigem Papier. Annelie Wagenstaller gibt Tipps rund um Lagerung, Backen und Brot sowie Geschichtliches um Berufe und Berufung. Mit der Veröffentlichung ist jetzt der Name gesichert. Der endgültigen Übernahme der Mühle steht nun nichts mehr im Weg. Die bleibt jetzt eine Wagenstaller-Mühle. Das habe zwar eine gewisse Zeit gedauert, bis es endlich so weit war, sagt sie. Aber das ist ja nicht entscheidend. Wichtig ist, was hinten rauskommt. Wie beim Mahlen.

*Frank Muck*

**Visitenkarte**

**Naturkostmühle**

**Adresse:** Naturkostmühle und Mühlenladen, Annelie Wagenstaller, Obermühl 49, 83083 Riedering, Tel. 0 80 36/77 20
**Buch:** Annelie Wagenstaller, Brot und Heimat, Eigenverlag, 128 Seiten, 24,90 Euro, ISBN 3-00-017650-0

Verantwortlich für diese Seite: Frank Muck, E-Mail: frank.muck@holzmannverlag.de

Schilder Sat E ab 169,-
Werbeplane ab 100 x 100 cm € 99,-
regale-tuer-deutschland.de
3S Massiv-Halle ab 26.950 €
Heilpflanzen, Hygiene und HIV-Aufklärung
Brot für die Welt
Die ganze Welt der Absaugtechnik ESTA www.esta.com

Unsere Schwerpunktthemen in der DHZ 21 vom 10. 11. 2006:

- Krankenversicherung
- Vorschau Messe-Jahr 2007

Sparen Sie Bares! Mit handwerk magazin und hp invent
Jetzt günstig einkaufen im neuen HP-Store!
handwerk magazin hat für alle Abonnenten attraktive Vorzugspreise beim Kooperationspartner Hewlett-Packard gesichert!
Angebot des Monats Oktober:
HP Photosmart C4180
nur 85,99 € netto statt ~~111,21 €~~ (Lieferung, so lange Vorrat reicht)
Produktnummer: Q8110B
All-In-One-Drucker/Scanner/Kopierer
Besondere Merkmale sind vor allem die Zuverlässigkeit und die bahnbrechende Geschwindigkeit beim Foto- und Dokumentendruck. Fotos lassen sich einfach bearbeiten und in fantastischer Qualität drucken. Integrierte Funktionen und ein 6,1-cm-LCD-Farbdisplay eröffnen den Weg zu naturgetreuen, langlebigen Fotos und Textdokumenten in Laserqualität.
Sie sind noch kein Abonnent von handwerk magazin? Dann abonnieren Sie jetzt und sparen auch Sie künftig bei jedem Einkauf im HP-Store. Am schnellsten geht's im Abo-Shop unter: www.handwerk-magazin.de
Dieses Spar-Angebot und weitere HP-Produkte zu Vorzugspreisen finden Sie im HP-Store exklusiv für handwerk-magazin-Abonnenten unter: www.hp.com/de/hm