

„Das fehlende Puzzleteil gefunden“

Schlossbrauerei Stein und der Ökomodellregion Waging kooperieren mit der Mussenmühle in Tacherting

Tacherting/Stein a.d. Traun. „Dass uns die Familie Huber Kapazitäten in ihrem Bio-Lagerhaus in der Mussenmühle bieten kann, ist für uns ein Glücksfall. Und nicht nur für uns – alle Beteiligten profitieren davon.“ Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein, ist begeistert, wie sich das Problem, die von der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel gelieferte Biobraugerste sach- und fachgerecht zu lagern, in Wohlgefallen aufgelöst hat.

Alle Beteiligten profitieren von der Lösung – die Ökomodellregion, die Schlossbrauerei und natürlich auch die Mussenmühlen-Inhaber. „Das Lagerhaus ist das letzte fehlende Puzzleteil. Bio-Braugerste muss strikt getrennt von Gerste aus konventionellem Anbau gelagert werden. Das ist in der Mussenmühle gewährleistet. Die Familie Huber hat sich ja auf Bioprodukte spezialisiert, da können wir dafür garantieren, dass unser Rohstoff rein bleibt.“ In puncto Größe und Lage sei die Mussenmühle ideal – sowohl für die Landwirte der Ökomodellregion als auch für die Brauerei.

Im Spätherbst vergangenen Jahres hatte sich die Zusammenarbeit angebahnt: Über eine Anfrage beim Maschinenring sei der Kontakt zur Ökomodellregion entstanden, erzählt Mühlenchef Markus Wallner-Huber. Die Schlossbrauerei hatte bereits angestoßen, dass die Biobauern der Ökomodellregion für die Biobiere der Brauerei Gerste liefern sollten, um – wie das bereits seit zehn Jahren im konventionellen Landbau geschieht – regionale Rohstoffe nutzen zu können und regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken. „Der Bio-Gedanke war nicht leicht zu verwirklichen, weil eine dezentrale Lagerung des Getreides zu kostenintensiv gewesen wäre“, erklärt Milkreiter. „Da war die Chance, die sich durch die Mussenmühle aufgetan hat, exakt die Lösung, nach der wir alle gesucht haben.“

Betreut wird das Biogerstenprojekt der Schlossbrauerei Stein vor Ort von deren freien Mitarbeiter Ulli Probst. „Auch diese Tatsache verspricht einen reibungslosen Ablauf: Mit Herrn Probst arbeiten beide Seiten vertrauensvoll zusammen – sowohl wir von der Brauerei als auch die Familie Huber“, betont Milkreiter.

Seit dem ersten Kontakt hat sich in der Mussenmühle viel getan: Burgi Huber und ihr Mann Markus haben seit Anfang des Jahres rund 30.000 Euro in ihr Bio-Lagerhaus investiert, um es für die Anforderungen, die die Lagerung von Bio-

Braugerste stellt, optimal fit zu machen: „Wir haben nach Wünschen und Vorgaben der Schlossbrauerei die Silos umbauen lassen, die Elektronik wurde überholt, Motoren, Reinigung, Heizung und Trocknung wurden überprüft und gewartet“, berichtet Markus Wallner-Huber. „Wir sind gerüstet: Die Ernte kann kommen.“

Durch die Kooperation mit den Steinern hat die Mussenmühle verstärkt die Aufmerksamkeit der Ökomodellregion auf sich gezogen: Bislang ist geplant, bis zu 250 Tonnen Biobraugerste in der Mussenmühle einzulagern. Insgesamt hat das Lagerhaus aber Platz für rund 600 Tonnen. „Da liegt's nahe, dass wir auch andere Rohstoffe der Ökomodellregion einlagern“, erzählt Burgi Huber. Das verschaffe der heimischen Biolandwirtschaft zusätzliche Produktionskapazitäten. Markus Wallner-Huber: „Wir rechnen mit ordentlichen Zuwachsraten auf dem Biosektor.“

Für die Eigentümer der Mussenmühle ist die Kooperation mit der Ökomodellregion und der Schlossbrauerei eine Möglichkeit, die zweite Säule des Familienbetriebs deutlich zu stärken – und das rein auf regionaler Basis. Burgi Huber: „Unser Bio-Mühlenladen ist selbstverständlich weiter ein ganz wesentlicher Teil unseres kleinen Unternehmens. Hier verkaufen wir regionale Bioprodukte. Aber insgesamt wird diese Sparte für kleine Betriebe nicht unbedingt leichter, nachdem jeder Discounter Bioregale eingerichtet hat. Dass wir da qualitativ locker mithalten können, steht außer Frage. Auf einen Preiskampf kann man sich als Firma mit unserer Größenordnung nicht einlassen. Wir müssen mit Qualität, mit Regionalität und mit eigenen Produkten punkten. Das versuchen wir, und das gelingt uns, wie wir meinen, recht gut.“

Dafür investieren die Hubers auch in die Außenwirkung ihrer Mussenmühle. Für Gruppen organisieren sie in ihrer Kunstmühle aus dem 11. Jahrhundert unter anderem für Vereine, Verbände und Privatleute Führungen unter dem Motto „Erlebnistag in der Mühle“. Kindgerecht gestaltet werden diese Erlebnistage für Kindergarten- und Schulkinder. Für Burgi Huber ist das selbstverständlich, ist sie doch selbst Mutter von vier Buben – Michael (11), Alexander (4), Johannes (2) und Benedikt (1).

So jung die Kooperation auch sein mag, historisch sind die Mussenmühle und Stein schon lange verbunden: Im Mittelalter sammelte die Mühle die Zwangsabgaben der Bauern in Form von Getreide an den Ritter Heinz von Stein ein. Heute ist die Mühle wieder Sammelstelle für die Steiner – nur mit Zwang hat's diesmal nichts zu tun. Und nachdem die Hubers ja ihren Bioladen betreiben, soll's dort in Zukunft auch das Endprodukt der gemeinsamen Zusammenarbeit zu kaufen geben – die Biobiere der Schlossbrauerei. Die

tragen übrigens das Label „Heinz vom Stein“, womit sich der Kreis auch hier wieder schließt.

Bildtexte und Links zu druckfähigem Bildmaterial:

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/7932624/Mussenm%C3%BChle09.jpg>

Markus Wallner-Huber und seine Frau Burgi – im Bild mit ihren Söhnen Alexander und Johannes – haben das Lagerhaus in der Mussenmühle auf Vordermann gebracht. Rechts im Bild Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein. Foto: fal

<https://dl.dropboxusercontent.com/u/7932624/Mussenm%C3%BChle04.jpg>

Logische Folge der Zusammenarbeit: Im Bio-Mühlenladen wird's demnächst auch die Bioprodukte der Schlossbrauerei zu kaufen geben. Im Bild Markus Wallner-Huber, seine Frau Burgi, Sohn Alexander und Markus Milkreiter, 1. Braumeister der Schlossbrauerei Stein. Foto: fal