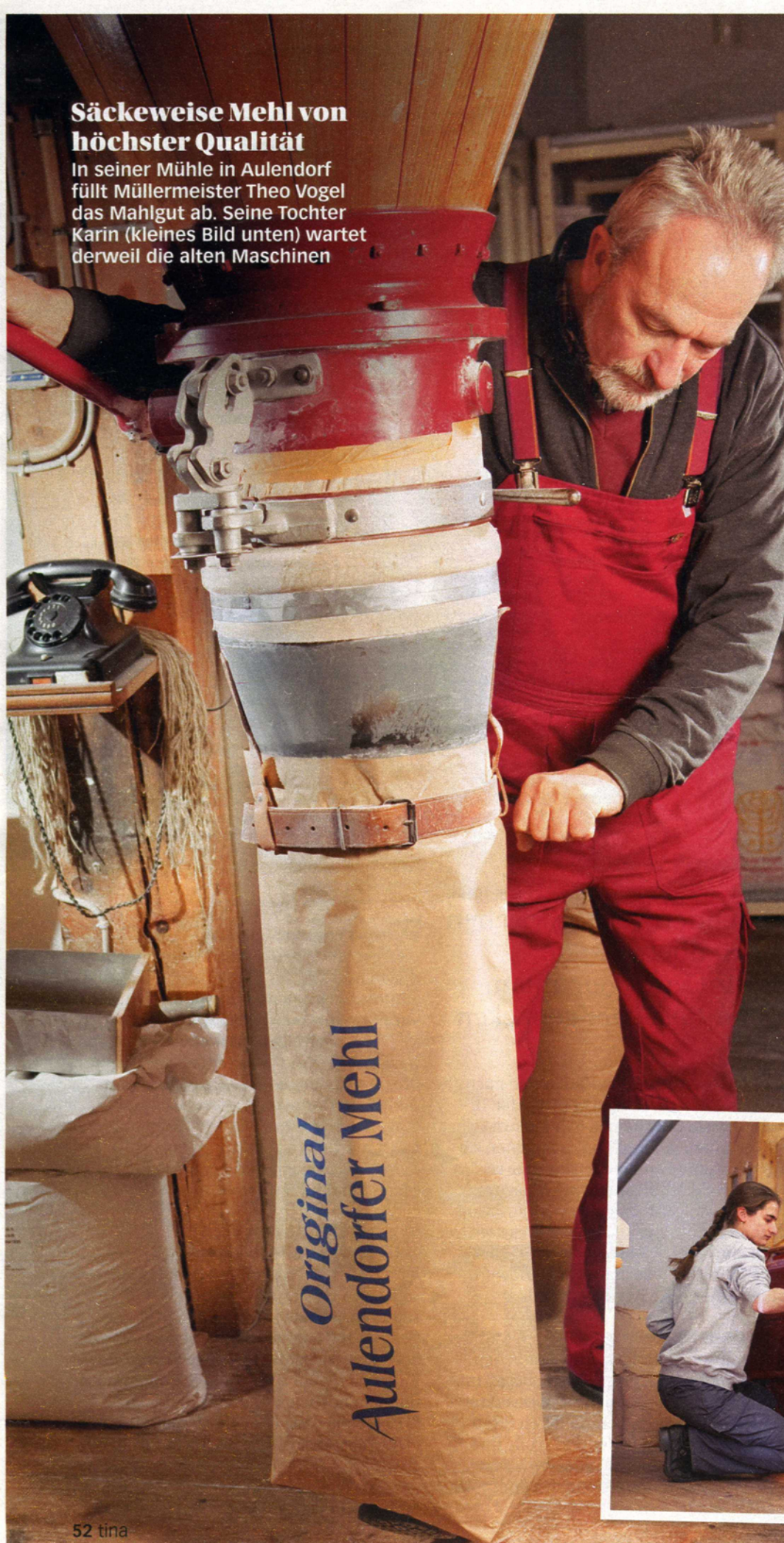


Säckeweise Mehl von höchster Qualität

In seiner Mühle in Aulendorf füllt Müllermeister Theo Vogel das Mahlgut ab. Seine Tochter Karin (kleines Bild unten) wartet derweil die alten Maschinen



Ailinger. Bis zu 30 Tonnen Weizen, Dinkel oder Roggen können sie innerhalb von 24 Stunden verarbeiten. Also fast wie früher – nur bringen die Bauern ihr Korn nicht mehr mit dem Pferdefuhrwerk, sondern per Lastwagen vorbei. Und das Mahlwerk wird nicht mehr durch das hölzerne Rad im benachbarten Mühlbach angetrieben, sondern durch Strom.

Ein Teil des hochwertigen Mehls aus der Ailinger Erlebnismühle geht an Bio-Bäckereien am Bodensee, der Rest wird im eigenen Mühlenladen verkauft. „Wir finden es toll, dass es Bäcker gibt, die uns kleine Mühlenunternehmer unterstützen“, freuen sich die Schwestern. Mit ständiger Weiterbildung und Backtests von befreundeten Bäuerinnen arbeiten sie immer weiter am Erfolg ihres Konzeptes. „Dazu gehört natürlich, die eigenen Mehle auszuprobieren.“

Die nächste Generation für die Fortsetzung der alten Müller-Tradition zu begeistern – das klappt auch in der Herrenmühle im zehn Kilometer entfernten Aulendorf. Dort freut sich Müllermeister Theo Vogel (57), dass Tochter Karin (23) in seine Fußstapfen tritt. „Schon als kleines Mädchen war sie jeden Tag mit mir in der Mühle, wollte alles über die Mahltechnik wissen. Doch dass sie tatsächlich diesen Beruf ergreifen will, hat sie mir erst kurz nach dem Abitur verraten.“

Heute arbeiten Vater und Tochter Hand in Hand: Sie warten die Maschinen, füllen Mehlsäcke ab, bringen das hölzerne Wasserrad auf Vordermann. Nebenbei studiert Karin Vogel Ernährung an der Fachhochschule in Sigmaringen. „Um so einen kleinen Familienbetrieb aufrechtzuerhalten, muss man mit der Zeit gehen, sich mit neuen Vermarktungs-Möglichkeiten beschäftigen“, sagt die junge Müllerin. „Ich bin stolz auf unsere alte Mühle. Seit über 400 Jahren ist sie ununterbrochen in Betrieb. Ich will dazu beitragen, dass diese Tradition niemals ausstirbt.“ ■

