

Zu Besuch in der Esmühle in Ershausen

Seit fast 600 Jahren wird hier Getreide vermahlen.



Nach der Eingangskontrolle lagert das Getreide in großen Silos. Das Mühlrad überträgt die Wasserkraft auf eine Achse mit Rädern im unteren Gebäudeteil und über Transmissionsriemen hoch zu den Walzwerken.

Bild unten: Im Stockwerk über den Walzwerken werden Behälter über Rohrsysteme mit Getreidekörnern aus den Silos befüllt, gemischt und durch die Decke den Mahlstöcken zugeführt. Eine weitere Etage tiefer wird das Mehl verwogen und in Säcke gefüllt oder in ein Mehlsilo umgeleitet.



Urkundlich erstmals um 1420 erwähnt, gehört die Esmühle in Ershausen, Gemeinde Schimberg, zu den ältesten Mühlen im südlichen Eichsfeld. Namensgeber der Mühle ist der Esberg, der im Hintergrund eher als großer Hügel aufragt.

Fast malerisch passen sich die Gebäude und die Silos in die Landschaft ein und man hat das Gefühl hier ein lebendiges Stück Geschichte vor sich zu haben.

Weil wir einen Teil unserer Mehle direkt von der Esmühle bekommen, die ausschließlich regional angebautes Getreide vermahlt, statteten wir Müllermeister



Manfred Kellner und seinem Schwager Frank Meier, die beide gemeinsam die Mühle am laufen halten, einen Besuch ab. Manfred Kellner hatte die Mühle am 1. Januar 1989 von seinem Vater übernommen, die sich seit dem in der 4. Generation im Besitz der Familie befindet.

Was wir zu sehen bekamen, hatte wenig mit den großen Mühlenkonzernen gemein, die täglich mehr Getreide verarbeiten, als die Esmühle in einem Jahr. Auf rund 60 Tonnen bringen es die beiden Müller im Monat. Und das dürfte für die zwei gestandenen Männer kein Pappenstiel sein. Weniger als 12 Stunden am Tag arbeiten sie nie.

Landwirte aus der Umgebung liefern das Getreide an. Sofort wird es einer kritischen Eingangskontrolle unterzogen. Nach einer gründlichen Reinigung lagern die Körner 14 Tage bis drei Wochen und werden mit vorhandenem Getreide vermischt. Unter anderem deshalb, um die Qualitäten der einzelnen Ernten gleichmäßig zu halten. Eingelagert wird

in zwei großen Stahlsilos. Davon sind rund zwei Drittel Weizen und ein Drittel Roggen und Dinkel. Aus den Silos kommen die Körner dann über ein System aus Rohrleitungen zu den Walzenstühlen, wo sie zu Schrotten oder feinen Mehlen vermahlen werden.

Wichtig für uns Bäcker sind die Laboranalysen der Mehle, die uns Aufschluss über den Proteingehalt und die Backfähigkeit geben. Denn je nach dem wie die Ergebnisse ausfallen, müssen wir uns mit unseren Teigführungen, Sauerteigen und anderen Parametern anpassen, um unsere Gebäcke auf dem selben hohen Niveau zu halten. Dazu brauchen wir besonders viel Fingerspitzengefühl, weil wir nicht mit industriellen Stabilisierungsmitteln, sondern ausschließlich mit natürlichen Zutaten wie Roggen- oder Weizensauerteigen arbeiten.

Nachdem das Getreide gemahlen und labortechnisch untersucht wurde, kommt es in einen Silo oder wird versackt, wie es in der Müllersprache heißt. So lagert es für weitere 14 Tage bei konstanten Temperaturen, um den Reifegrad zu steigern. Erst dann wird es in Säcken oder lose an die Kunden ausgeliefert.



Kleines Bild: Im Labor werden die Qualitäten des angelieferten Getreides und die backtechnischen Eigenschaften der Mehle analysiert.

Oben rechts: In der mittleren Etage stehen die Walzenstühle, das Herz der Mühle. Mehrere gegenläufige Walzen verarbeiten die Getreidekörner zu Schrotten oder Mehlen in verschiedenen Qualitäten. **Wissenswert:** Die Typenzahl gibt den Mineralstoffgehalt in mg je 100g Trockenmasse an. Je höher die Zahl, desto mehr Mineralstoffe sind enthalten.

Bild unten rechts: Müllermeister Manfred Kellner zeigt seine Erzeugnisse.

