

Ministerinnen-Lob für Müller und Bäcker Übler

In der Mühle und in der **BÄCKEREI IN DIEPOLTSDORF** wird wie früher Korn vom eigenen Acker gemahlen und das Mehl sofort zu Brot verbacken.

DIEPOLTSDORF. Immer mehr industrielle Brotfabriken machen es den handwerklichen Bäckerbetrieben schwer. Handwerk, Regionalität und Nachhaltigkeit sind zwar von den Kunden gewünscht, aber die Preispolitik der Fabriken macht es den kleinen Bäckern am Land oder in der Stadt immer schwerer, konkurrenzfähig zu bleiben. So verwundert es nicht, dass es in einem Beruf, in dem man bereits in der Nacht am Backofen stehen muss, nur wenig Nachwuchs gibt und Jahr für Jahr Traditionsbetriebe ihre Ladentüre für immer schließen müssen.

Einer, der sich gegen den Strom des Automatismus zur Brotherstellung stemmt, ist Werner Übler aus Diepoltsdorf. Seine Wertschöpfungskette reicht vom Korn bis zum fertigen Brot. Dies war für die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Michaela Kaniber, Anlass, ihre Wertschätzung gegenüber der Familie Übler in einem offiziellen Dankeschreiben mit einem Geschenk zu würdigen.

Den Anstoß dazu gab Gerhard Eichner, ehemaliger Schuldirektor in Schnaittach, der in einem Nachbarort wohnt. In einer kleinen Feierstunde überbrachten Landwirtschaftsdirektor Werner Wolf sowie Marlene Mortler vom Europäischen Parlament die Glückwünsche der Ministerin. Auch der Bürgermeister von Simmelsdorf, Perry Gumann, beglückwünschte die Familie.

In ihrem Schreiben hob die Ministerin den Betrieb der über 700 Jahre alten Mühle hervor, die nun seit 135 Jahren im Familienbesitz gehegt und gepflegt wird. Sie lobte auch die Philosophie von Werner Übler: „Es wird nicht mehr produziert als verkauft werden kann.“ In diesen Worten sieht Kaniber einen wichtigen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung. Im Namen der Bayerischen Staatsregierung dankte sie dem Familienbetrieb und benannte diesen als herausragendes Beispiel für Nachhaltigkeit, regionale Produktion und Ressourcenschonung.

Die „Mühlkuni“

Hier im oberen Schnaitachtal ist die Mühlenbäckerfamilie Übler, die sinnigerweise in der Mühlstraße ihr Handwerk betreibt, sehr gut bekannt.

Manch älterer Bewohner des Dorfes im Simmelsdorfer Gemeindegebiet erinnert sich auch noch an die „Mühlkuni“, wie sie von den Einheimischen liebevoll genannt wird.

Die Mutter des Bäckers, Kunigunde Übler, war ein Urgestein in dem Familienbetrieb. Bis kurz vor ihrem Tod 2007 stand sie mit 94 Jahren noch hinter der Ladentheke und verkaufte ihre Brote. Die Mühlkuni nahm es während der Kriegswirren nicht ganz so genau mit der Brotration und verhalf so manch einer Familie zu einer zusätzlichen Ration, um die Hungersnot zu dämpfen.

Zeit zum Gehen

Was aber ist das Besondere an dem Mühlenbrot, das im Holzbackofen gebacken wird und Kundschaft aus der ganzen Region Nürnberg anlockt? In der Industrie ist Zeit Geld – und so werden Teiglinge in einer Fabrik im Schnellverfahren zum Brot. Bei Bäcker Übler dagegen bekommen die Teiglinge für ihre natürlichen Fermentationsprozesse, dem sogenannten „Gehen“, genügend Zeit zur Reife.

Es sind eben nicht nur die verschiedenen Getreidesorten aus dem eigenen ökologisch orientierten Anbau, welche dem Brot eine besondere Geschmacksnote verleihen, vielmehr ist es die komplette Produktion eines Lebensmittels, das in einer ursprünglichen einfachen Art bereits vor über 10.000 Jahren Nahrung für Menschen war. Wie das mit einer al-



Landwirtschaftsdirektor Werner Wolf und Europaabgeordnete Marlene Mortler testen frisch gemahlenes Mehl. Im Hintergrund der Diepoltsdorfer Müller und Bäcker Werner Übler, der für seine Arbeit von der Landwirtschaftsministerin gelobt wurde. Fotos: Schuster

ten Technik so funktioniert, erläuterte der 68-jährige Diepoltsdorfer ausführlich bei einem Rundgang in der Backstube und in der Mühle.

In dem mehrstöckigen Gebäude der Rücklaufmühle staunt der Laie

und der Fachmann wundert sich, wie das alles so funktionieren kann. Maschinen aus grauer Vorzeit leisten ihre Dienste, ganz ohne Elektronik. Hier muss im Falle eines Defektes jedes Teil einzeln angefertigt werden. Allerdings hat die herkömmliche elektrische Steuerung ihre Vorteile: Störungen können gut geortet und beseitigt werden.

Handbedienung

Im Mahlprozess müssen unzählige Klappen von Hand gestellt werden, um das gemahlene Mehl in die vorgesehene Richtung zu lenken. Übler berichtet in diesem Zusammenhang auch von einem selbstverschuldeten Malheur in der Mühle. Es ist auch kein Wunder, wenn man sich seine unregelmäßigen Arbeitszeiten vor Augen hält. Sein läppischer Kommentar dazu, „Meine Tage bräuchten halt 26 Stunden.“

Dafür, dass das eigene Mehl nicht ausgeht, sorgt der älteste Sohn Norbert, der selbst auch die Ausbildung zum Bäcker absolviert hat. Er kümmert sich um die rund 20 Hektar Ackerbaufläche, auf denen auch Roggen und Weizen angebaut werden. Zwei Hektar davon sind als Blühflächen für Insekten reserviert.

Dies freut natürlich auch Marlene Mortler und Werner Wolf, da beide wissen, was es bedeutet, in der Landwirtschaft nachhaltig zu pro-

duzieren. Selbst der Backofen wird mit Holz aus den eigenen Wäldern beheizt und ein kleiner Stromanteil wird mit einer Durchlaufturbine erzeugt.

Um die Tradition der Familie fortzusetzen, begann Werner Übler erst eine Lehre zum Bäcker in Nürnberg. Weil dem Bäckergehilfen aber auch der Mühlenbetrieb des elterlichen Anwesens am Herzen lag, folgte gleich noch die Ausbildung zum Müller, die er in der Barthischen Kunstmühle in Lauf absolvierte.

Brotunikate

Mit diesem Fachwissen und vor allem durch seine langjährige Erfahrung entstehen in dem alten Holzbackofen von 1864 Brotunikate, die von seiner Frau Gisela auf Märkten in ganz Mittelfranken oder auch in der nahen Oberpfalz angeboten werden.

Der Backofen kühlt nie ganz ab, denn sechs Tage in der Woche wird täglich bis zu dreimal Brot gebacken. Das Sortiment umfasst neben dem Holzofenbrot auch Mehrkornbrot, Baguette, Zwiebelkuchen oder jahreszeitlich passend dazu Butterstollen sowie Osterbrot. Allerdings ist eine Vorbestellung grundsätzlich sinnvoll. „Wir haben unser Sortiment nicht immer bis zum Ladenschluss vollständig vorrätig“, sagt Gisela Übler.

UDO SCHUSTER



Das mehrstöckige Mühlengebäude liegt am Oberlauf der Schnaittach, die Wasserkraft treibt heute noch eine Turbine an, in der Mühle wird Getreide aus eigenem Anbau vermahlen.