



4



Mahlwerk



Mit der *Oferdinger Mühle* hat die Bio-Erzeugergemeinschaft *rebio* einen regionalen Kreislauf kreiert, der uns mit sehr gesunden Lebensmitteln versorgt und darüber hinaus viel zum Erhalt intakter Landschaft und Natur beiträgt.

Kreislauf einer Mühle

„Es klappert die Mühle am rauschenden Bach...“ – nein, diese Mühle klappert nicht, sie läuft inzwischen elektrisch. Und was da nebenan rauscht ist nicht nur ein Bach, sondern immerhin der Neckar. Während viele der kleinen Mühlen von den großen verdrängt wurden, arbeitet die *Oferdinger Mühle* auch heute noch. Denn das Mehl, das von hier kommt, ist ein ganz besonderes. Es hat *Bioland*-Qualität und das Getreide dafür stammt fast ausschließlich aus dem südlichen Baden-Württemberg.

ist 1991 die *rebio* – *Regionale Bioland Erzeuger-Gemeinschaft GmbH* entstanden, mit der damals 39, heute 160 Mitglieder aus dem Süden Baden-Württembergs ihr Getreide vermarkten, das nach den Richtlinien des *Bioland*-Verbandes angebaut wird.

Von den verschiedenen Bio-Siegeln, die es gibt, gehört *Bioland* zu den strengsten. Neben dem Verbot chemischer Düngung und Schädlingsbekämpfung sorgen ihre Richtlinien auch für Tierwohl und Artenvielfalt, für den Erhalt einer intakten Natur insgesamt.

Gemeinsamkeit macht stark

Ende der 80er Jahre hatte sich die Bio-Idee soweit durchgesetzt, dass viele Bauern auf Bio-Anbau umstellten. So

Ein perfekter regionaler Kreislauf

Die *rebio* verkauft aber das Getreide nicht nur einfach. Ein guter Teil davon

Müllermeister Martin Rudolph ist seit über 40 Jahren das Herz der *Oferdinger Mühle*

geht in die eigene Mühle in Oferdingen. 2019 wurde sie von ihrem Vorbesitzer abgekauft, unter dem sie bereits komplett auf Bio-Betrieb umgestellt wurde. Aus dieser Mühle beziehen Bio-Bäcker, wie etwa die *Bio Bäckerei Berger* in Reutlingen, Weizen-, Dinkel-, Roggen- und andere Mehle.

„So entsteht ein perfekter regionaler Kreislauf, eine optimale Wertschöpfungskette“, erklärt Sybille Metzler, die die Mühlenabteilung bei *rebio* leitet und für die Zusammenarbeit mit den Bäckern zuständig ist. Aus ihrer Erfahrung weiß sie, dass die Bio-Produktion nur bei denjenigen Betrieben auf Dauer gut läuft, die konsequent und langfristig die Bio-Idee voranbringen wollen. „Es wäre schön, wenn wir davon noch weitere hätten“, sagt sie, „*rebio* könnte mehr regionales Bio-Mehl herstellen, als derzeit von den Bäckern im Süden Baden-Württembergs gebraucht wird.“

Einkaufen in der Oferdinger Mühle

In der Mühle in Oferdingen kann man auch privat einkaufen. Mehle und Korn in unterschiedlichen Packungsgrößen erhält man hier direkt beim Erzeuger. Aber auch andere Produkte der *rebio*, die von ihrer Tochterfirma *Landmacher* für den Einzelhandel angeboten werden, finden sich im Verkauf. Dazu gehört der Zucker aus Rüben, die im Süden Deutschlands, genauer in Baden-Württemberg und Bayern, angebaut werden. Auch Lein und Linsen sowie glutenfreies Maismehl sind zu haben, außerdem ein Keks-Sortiment und Fruchtaufstriche. Alles sehr lecker, bio und regional produziert.

Wir handeln gemeinsam



LANDMACHER



Mühlenverkauf Oferdinger Mühle

Am Mühlwehr 16 | Reutlingen-Oferdingen
Bioland-Mehle, Landmacher-Produkte und Bio-Backzutaten
Mo + Mi 9 - 12 h | Do 15 - 18 h
Telefon 07121 7087272
www.oferdinger-muehle.de

