



Auf Müllerdeutsch heißt weiblich „Fimehl“, wie das pfiffige T-Shirt der Auszubildenden Katharina Schroer zeigt

Die *Oferdinger Mühle* gilt bereits seit einer Dekade als regionale Vorreiterin rein biologischer Mehlerstellung. Nun prescht sie erneut vor: Als Ausbildungsstätte für eine von bundesweit lediglich fünf weiblichen Müllersanwärterinnen.

Atelier der Mahlkünstler

Ja. Das Handwerk ist raus. Ein jeder junge Mensch strebt nach „irgendwas mit Medien“ oder „im IT-Bereich“. Und ja. Der Müller hatte es besonders schwer. Zum einen weil er stets eine Kelle Mehl für den Fürsten zurückhalten musste, was den Bauern entzürnte, zum anderen weil er nicht in den Krieg ziehen durfte, was wiederum die Standsdünkler erzürnte. Und zum Dritten standen die Mühlen stets am Bach vor dem Dorf, was die argwöhnischen Bürger mit ihren Munkel-Gerüchten erzürnte. Kurz: Der Müller galt als „der größte Dieb im ganzen Land“.

Individuelles Getreidewissen

Das änderte sich im 19. Jahrhundert. Heute gilt der Müllerberuf nicht nur als ehrbar, sondern als zunehmend wichtiger Baustein in der Nomenklatur ausgewogener, natürlicher Ernährung.

Vor allem die kleinen, feinen Mühlen wie die der *Oferdinger* spielen virtuos auf den Tasten der vielen natürlichen Angebote. Sie besitzen noch die Kenntnis, wie unterschiedlich die einzelnen Getreidearten behandelt werden müssen, dass die ihre ganze Kraft im Mehl konservieren. Die *Oferdinger Mühle*,

die zur *rebio Erzeugergemeinschaft* gehört, weiß noch mit dem sensiblen Roggenkorn umzugehen. Oder dem Dinkel. Welche Mahlschablonen der Weizen und welche der Emmer verträgt. Und, als *Bioland*-Mühle, auch wichtig, welche Reinigungsmittel sie verwenden.

Handwerk nach Studium

All das und noch viel mehr erfordert fachliches Können und kreatives Geschick. Katharina Schroer, 25, reizte

das. Sie lässt sich nach ihrem Studium zur Ernährungswissenschaftlerin lieber im Handwerk nieder, als die monothematisch-akademische Materie weiter zu verfolgen. Sie liebt ihren Arbeitsplatz unter lediglich sechs Kollegen mit einem erfahrenen Müllermeister als Chef und einer weiblichen Vorgesetzten bei der *rebio*, die ihr das Leben leicht machen und sich freuen, eine Azubine auf ihrem Weg im doch männerdominierten Handwerk begleiten zu können. -> Seite 14

Müller*in werden? Wir bilden aus!

Mehr Infos?
mueller-in.de

rebio
Regionale Bioland
Erzeugergemeinschaft

**Oferdinger
Mühle**

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



Mühleneigene Produkte gibt's im Hofladen – darunter auch leckere Kekse

Aufklärung gegen Imageschäden

Was sie denkt, wie man doch wieder mehr junge Menschen in das Handwerk ziehen könnte? Aufklärung in den Schulen, Nähe herstellen zu der Arbeit, die vielfältigen kreativen Möglichkeiten, Weiterbildungen und Weggabelungen zu erkennen. Auslandsaufenthalte inbegriffen.

Studien belegen, und Katharina Schroer bestätigt das aus eigener Erfahrung, dass vor allem drei Aspekte die jungen Menschen vom Handwerk abhalten: zum einen die Unwissenheit, was alles nach der Ausbildung möglich wäre, zum zweiten die Eltern, die wollen, dass die Kinder „unbedingt studieren“ müssten, und zum dritten das vermeintlich schlechte Image im Freundeskreis.

Es lohnt sich!

Eins kommt noch dazu: Die Vergütung. „Alles falsch“, sagt Katharina Schroer. Sie kann mit ihren 25 Jahren als Studierende hier in der *Oferdinger Mühle* nicht klagen. Wie viel mehr dürfte das die Haupt- oder Realschulabgänger animieren, den goldenen Boden des Handwerks zu betreten?

Die *Oferdinger Mühle* ist also nicht nur Vorreiter, sondern auch Vorzeiger. Denn als Anbieter ihrer eigenen Produkte (Getreide, Mehl, Zucker, Dauergebäck ...) heißt sie im mühleneigenen Hofladen am Neckar jeden Interessierten herzlich willkommen. Für das Jahr 2022 suchen sie übrigens noch Ausbildungswillige, die sich sehr gerne jederzeit melden können. Gründe dafür lieferte das Gespräch mit Katharina Schroer sicher genug.