CSU

Ortsverband Kitzingen

Artikel vom 16.10.2018

Vom Kornfeld in die Mehltüte

Die CSU-Senioren Union besucht die Schaubmühle bei Volkach

Bevor die Schaubmühle besucht wurde, war bei den Senioren der für die CSU enttäuschende Ausgang der Landtagswahl das Gesprächsthema.

Trotz allem hat sich die unterfränkische CSU noch gut geschlagen.

Freude herrschte darüber, dass Barbara Becker und Gerlinde Martin über das Direktmandat den Einzug in den Landtag bzw. den Bezirkstag geschafft haben.

Gerlinde Martin, die anwesend war, bekam von der Kreisvorsitzenden Ruth Bauer einen Blumenstrauß, verbunden mit den besten Wünschen für eine erfolgreiche Arbeit.

Ludwig Lippert, der jetzige Inhaber der Schaubmühle, erklärte, dass seit über 1000 Jahren an dieser Stelle eine Mühle betrieben wird. Zeitweise gehörte diese den Grafen von Castell und den Würzburger Fürstbischöfen. Seit 1936 ist die Mühle im Besitz der Familie Lippert.

Als Antrieb dient ein Mühlenkanal, der von der nahe gelegenen Volkach abgeleitet ist. Dieser

bewegt heute eine Turbine, die Zehn Prozent des Strombedarfs der Mühle deckt.

Die Mühle verarbeitet bis zu 1000 Tonnen Getreide im Jahr. Im Silo kann 2/3 des Jahresbedarfs gelagert werden. Dennoch zählt die Mühle als familiengeführtes Unternehmen, heute zu den kleineren Mühlen, die mit den Großmühlen in einem harten Wettbewerb stehen.

Die wichtigsten Kunden sind Bäckereien in der Region.

Bei der Getreideverwendung ist man um Nachhaltigkeit bemüht. Es wird u.a. "Wasserschutz-getreide" verwendet. Bei dessen Anbau setzen die Landwirte weniger Düngemittel ein, dadurch wird das Grundwasser geschont.

Die Senioren bekamen die verschiedenen Arbeitsgänge innerhalb der Mühle gezeigt.

Dabei wird auf Qualitätssicherung großer Wert gelegt.

Es beginnt mit der Vorprüfung und Reinigung des Getreides. In "Walzenstühlen" wird das Getreide gemahlen. Je nach dem welches Produkt erzeugt werden soll, werden entsprechend viele Mahl-gänge durchgeführt.

Die ganzen Arbeitsschritte, von der Vermahlung bis zum Verpacken, laufen weitgehend automatisch ab.

Aber dennoch sind das Fachwissen und der Einsatz des Müllers gefragt.

Getreide ist ein Naturprodukt. Damit eine gleichbleibende Qualität der Erzeugnisse gewährleistet ist, muss die Produktion ständig überwacht werden.

So entstehen verschiedene Mehlsorten, ferner "Dunst", Schrot, Kleie usw. Diese bilden die Grundlage für gesunde Lebensmittel.

Die Senioren die ja eine lange Berufserfahrung haben, waren von den Arbeitsabläufen in der Schaubmühle beeindruckt.

Die Arbeit des Müllers dient der Erzeugung unseres "täglichen Brots" als eines unserer wichtigsten Lebensmittel.

Bericht: Gerhard Fehlbaum

Fotos: Heinz Herrenschmidt