2023-08-21_WESER-KURIER_-_21-08-2023_print.pdf https://ezeitung.weser-kurier.de/api/print/pdf?url=https%3A%2F%2Ffront.e-pages.dk%2Fsession-cc%2F1692619344...



# Zwischen Hightech und Museumscharme

## Die Bremer Rolandmühle investiert Millionen Euro in ihre Modernisierung

VON CHRISTOPH BARTH

**Bremen.** Der Wetterbericht für Tschechien findet in Bremen meist nur mäßiges Interesse. Andreas Heyl allerdings betrachtet die Tiefs dieses Sommers jenseits des fernen Erzgebirges mit einiger Sorge: „Da hat's ziemlich viel geregnet", stellt der Betriebsleiter der Bremer Rolandmühle fest. „Mal sehen, was da kommt." Was kommt, ist auf jeden Fall die nächste Getreideernte, per Bahn aus Tschechien direkt zu ihm in den Holz- und Fabrikenhafen. Und die soll er verarbeiten – zu einem Mehl, aus dem sich problemlos Brot, Brötchen, Kekse, Kuchen und Torten backen lassen, egal wie nass das Korn am Stängel hängt.

Heyl eilt ins Labor. Der 47-Jährige stammt aus einer alten Müllerfamilie, ist selbst gelernter „Müller von der Pike", wie er betont. Heute nennt sich der Beruf allerdings Verfahrenstechnologe Mühlen- und Getreidewirtschaft. Denn mit einer alten Wind- oder Wassermühle – „Rickeracke! Rickeracke! Geht die Mühle mit Geknacke" – hat eine moderne Industriemühle nicht mehr viel gemeinsam. Getreidesäcke, die mitsamt zweier Strolche namens Max und Moritz angeliefert werden, hätten jedenfalls die strengen Eingangskontrollen in der Rolandmühle nicht passiert – zu viele Fremdkörper. „Das Getreide wird erst eingelagert, wenn das Labor die Qualität bestimmt hat", erklärt Heyl. Man will sich schließlich nicht 40.000 Tonnen Getreide, die in den Silos lagern, durch eine faule Charge ruinieren.

Die mehr als 70 Jahre alten Walzenstühle sind das Herzstück der Rolandmühle. Betriebsleiter Andreas Heyl hofft auf einen Neubau in den kommenden Jahren. FOTOS: CHRISTINA KUHAUPT

### Feuchtigkeit im Getreide

Überhaupt ist der Mühlenbetrieb zu einer Wissenschaft für sich geworden. Der moderne Müller weiß alles über Feuchtigkeitsgehalt und Stärkebildung im Getreide, über Fallzahl-Bestimmungen und Alpha-Amylase-Aktivität. Und wenn das Getreide so feucht ist wie in diesem Jahr, merken sie das im Labor sofort. „Natürlich hat es früher auch schon verregnete Ernten gegeben und es gab trotzdem Brötchen", beruhigt Heyl. „Aber bei viel Feuchtigkeit verschiebt sich eben alles und darauf muss man in der Verarbeitung reagieren." Um mit ihren Kunden jederzeit mitreden zu können, backen sie oben in der Versuchsbäckerei aus dem eigenen Mehl sogar regelmäßig Brot und Brötchen, zur Qualitätskontrolle.

Heyl fährt im Fahrstuhl im Siloturm ganz nach oben. Für eine Mühle reichen heute vier Flügel, zwei Mühlsteine und eine knarrende Holzstiege nicht mehr aus. Eine Industriemühle ist ein dreidimensionales Labyrinth voller Elevatoren, Rohre und Förderbänder. „Eine Mühle braucht mindestens fünf Etagen", erklärt der Müllermeister. Denn produziert wird vorzugsweise von oben nach unten statt von links nach rechts.

Das A und O ist dabei die Sauberkeit. „Getreide ist ein Naturprodukt", sagt Heyl. Es kommt mitsamt Stroh, Gestein und sonstigem Dreck vom Acker in seine Mühle, muss also erst mal gereinigt werden; erst grob, dann fein, mit viel Gerüttel und Geschüttel. Die Schublade, die Heyl aus dem Steinauslesser zieht, ist voller Steinchen, die im Mehl natürlich nichts zu suchen haben. Neuester Stand der Reinigungstechnik ist der Farbsortierer ein paar Treppen tiefer: Hightech-Kameras erkennen im vorbeifliegenden Körnerstrom jedes dunkle Mutterkorn, das durch Pilzbefall entsteht und zielsicher per Druckluft herausgeschossen wird. 1,2 Millionen Euro investiert die Rolandmühle gerade in diese letzte Reinigungsstufe; ein Gerät läuft schon, drei sind bestellt. „Leider ein halbes Jahr zu spät", grummelt Heyl, der die Farbsortierer unbedingt schon für die neue Ernte einsetzen will.

Sie haben überhaupt einiges investiert in die Anlagen zur Lagerung und Reinigung des Getreides, jedes Jahr ein paar Millionen Euro. „Heute soll ja alles aussehen wie im Krankenhaus: Edelstahl, weiß gestrichen und bloß keine Holzböden", lästert Heyl. Finstere Hallen, in die das Sonnenlicht vor lauter Mehlstaub kaum hineindringt, sucht man jedenfalls vergeblich in der Rolandmühle.

Doch ausgerechnet das Herzstück der Anlage wirkt fast wie ein Industriemuseum. Gesiebt, gescheuert, sortiert und benetzt wandert das Getreide auf quietschenden Förderbändern über eine Brücke, die das halbe Werksgelände in schwindelerregender Höhe überspannt, in die Mühle: 100 Walzenstühle aus Gusseisen, rot lackiert, auf Holzdielen montiert. Retro-Look, würde man sagen – wenn die meisten nicht tatsächlich aus der Nachkriegszeit stammen würden, Baujahr 1951 oder noch älter, gefertigt beim Braunschweiger Mühlenbauer MIAG. Ihr höllisches Rattern übertönt jede klappernde Mühle am rauschenden Bach, wie sie in Volksliedern aus der Romantik besungen wird, um etliche, sehr unromantische Dezibel. Es ist stickig und heiß, auch wenn draußen die Sonne gar nicht scheint.

### Maschinen laufen rund um die Uhr

„Wir haben die Maschinen immer wieder umgebaut und modernisiert", schreit Heyl gegen das Getöse an. „Die laufen einwandfrei" – und das 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche. Das Prinzip ist einfach: Zwei gegenläufige Walzen im Inneren der Maschinen zermahlen das Korn. Und das in mehreren Durchgängen, die die Müller „Passagen" nennen. Beim ersten Mahlen zwischen grob geriffelten Walzen fallen 30 Prozent des Korns als Mehl an. Der Rest bleibt zwischen den Spelzen hängen, wird hochgesaugt, auf Siebmaschinen durchgerüttelt und sortiert, um gleich darauf in den nächsten Walzenstuhl zu rieseln, der mit feineren Riffeln mehr aus jedem Korn herauszuholen versucht. So wird das Getreidekorn erst zu Schrot, dann zu Grieß und zu Dunst – bis es restlos zu Mehl zermahlen ist, kann es ein Dutzend Mal durch die Walzen gejagt werden.

Dass die Mühle mit ihren 70 Jahre alten Maschinen mittlerweile den Charme eines Industriemuseums hat, bestreitet Heyl nicht. „Wir haben jetzt viel in die Lagerung und Reinigung des Getreides investiert, als Nächstes ist die Mühle dran", sagt er. In den kommenden fünf bis zehn Jahren werde neu gebaut, stellt der Betriebsleiter in Aussicht. Dann wird er wieder ganz in seinem Element sein. „Man sagt ja: Das Wandern ist des Müllers Lust", lacht Heyl. Gewandert ist er schon viel in seinem Berufsleben, bis Bolivien und Bangladesch. Eine neue Mühle in Bremen zu bauen, käme da als nächstes Abenteuer gerade recht.

In der Absackerei befüllt Maik Peuß 25-Kilo-Säcke mit dem fertigen Mehl.

### Rolandmühle

**Die Rolandmühle in Bremen-Walle** wurde 1897 durch Carl Erling gegründet; seine Familie betrieb damals bereits die Windmühle am Wall. 2004 fusionierte der Familienbetrieb mit zwei weiteren Mühlen in Recklinghausen/Münster und Bad Langensalza (Thüringen) zu den Roland Mills United. In Bremen werden jährlich rund 350.000 Tonnen Weizen und Roggen gemahlen.

Als Standortvorteil gilt die Lage am seeschifftiefen Wasser; das Getreide kann also per Schiff, Bahn oder Lkw angeliefert werden. Zurzeit überwiegt der Bahntransport mit einem Anteil von 70 Prozent, hauptsächlich aus Tschechien. Das Mehl wird unter dem Markennamen Roland Mehl in Lkw geladen oder in Säcke verpackt und direkt an regionale Bäckereien und Industriekunden ausgeliefert. Die Rolandmühle beschäftigt 85 Mitarbeiter. Bei einer Mehlstaubexplosion im Februar 1979 waren große Teile der Mühle zerstört worden; 14 Menschen starben. CB

# Werden Lebkuchen, Printen und Stollen teurer?

VON IRENA GÜTTEL

**Nürnberg/Aachen.** Es sind noch vier Monate bis Weihnachten, doch die Produktion von Lebkuchen, Stollen und anderen Spezialitäten läuft längst auf Hochtouren. Bei Lebkuchen-Schmidt in Nürnberg backen die Öfen zurzeit an sechs Tagen in der Woche rund um die Uhr die traditionellen Nürnberger Lebkuchen und anderes Gebäck. Ähnlich sieht es bei der Aachener Lambertz-Gruppe aus, in deren Werken die Beschäftigten seit Juni verstärkt Aachener Printen, Nürnberger Lebkuchen und Dresdner Stollen fertigen. Bereits Anfang September kommen die ersten Weihnachtsleckereien in den Handel.

Ob die Verbraucher diese dann schon essen wollen, hängt vom Wetter ab. Die Hauptabsatzzeit für weihnachtliches Naschwerk ist dem Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie zufolge von September bis Dezember. Bleibt es im September sommerlich, geht es erst im Oktober richtig los. Das Traditionsunternehmen Lebkuchen-Schmidt macht im letzten Quartal des Jahres zum Beispiel seinen Hauptumsatz. Die ersten Waren gehen bereits Ende August raus.

Fast 87.600 Tonnen Lebkuchen produzierten die deutschen Hersteller im vergangenen Jahr, wie das Statistisches Bundesamt mitteilt. Ein Jahr zuvor waren es noch 84.500 Tonnen. 22.900 Tonnen des Weihnachtsgebäcks gingen 2022 in den Export. Der Großteil davon ins europäische Ausland, vor allem nach Polen, Österreich und Frankreich.

„Ein wichtiges Absatzgebiet ist Osteuropa, wo Lebkuchen über das ganze Jahr konsumiert werden, also traditionell nicht nur als saisonale Produkte angesehen werden", sagt Lambertz-Sprecher Martin Heinen. In mehr als 60 Länder verkaufen die zur Gruppe gehörenden Unternehmen Lebkuchen, Printen, Stollen und Co. Besonders in den USA und Großbritannien habe die Nachfrage nach originalen deutschen Weihnachtsspezialitäten zugenommen, sagt Heinen.

Auch Lebkuchen-Schmidt, der seine Spezialitäten in alle Länder der Welt außer Nordkorea versendet, beobachtet ein gestiegenes Interesse in Asien und Nordamerika. „Dort sind deutsche Tradition und althergebrachte Handwerkskunst gefragt wie nie zuvor", sagt Geschäftsführer Jürgen Brandstetter.

Die Herstellung von Lebkuchen verbraucht viel Energie, auch die Preise für Rohstoffe wie Zucker sind gestiegen. Für die Nascherei in der Adventszeit könnten die Verbraucherinnen und Verbraucher in diesem Jahr deshalb mitunter mehr zahlen müssen. „Leider lässt sich heuer eine Preisanpassung nicht vermeiden, nachdem wir letztes Jahr viele Erhöhungen noch abfangen konnten", sagt Brandstetter von Lebkuchen-Schmidt.

Lambertz spricht sogar von einem „Kosten-Tsunami" bei Rohstoffen, Energie, Verpackung, Logistik und Personal. Wie sich das auf die Preise im Handel auswirkt, kann Sprecher Heinen nicht sagen. Bei Saisongebäck seien die Preissteigerungen im Vergleich zu anderen Gebäckgruppen bislang aber immer moderat gewesen, sagt er.

Dass die Menschen nun an Lebkuchen und Stollen sparen, erwartet er dagegen nicht: Der Konsum sei in der Vergangenheit konstant geblieben. „Wenn es um Weihnachten und Advent geht, verzichten die Leute ungern."

# Strom und Gas wieder teurer

## Studie zu Ende der Preisbremse

**Berlin/Heidelberg.** Sollten die staatlichen Energiepreisbremsen zum Ende des Jahres wegfallen, würden Strom und Gas im Durchschnitt wieder deutlich teurer. Dies geht aus Berechnungen des Vergleichsportals Verivox hervor. Verbraucher haben aber häufig die Möglichkeit, zu einem günstigeren Anbieter zu wechseln – mit Tarifen, die unterhalb der Preisbremsen liegen. „Die Preise bei Strom und Gas sinken gerade bei neuen Verträgen", sagte die Leiterin des Bundesverbands der Verbraucherzentralen (vzbv), Ramona Pop, der Funke-Mediengruppe.

Nach den Zahlen von Verivox würden die durchschnittlichen Stromkosten bei 4000 Kilowattstunden Jahresverbrauch von derzeit 1448 Euro um 56 Euro auf 1504 Euro steigen. Dies entspricht einem Plus von 3,9 Prozent. Die durchschnittlichen Gaskosten bei 20.000 Kilowattstunden würden von derzeit 2201 Euro um 173 Euro auf 2374 Euro zulegen, ein Anstieg um 7,9 Prozent. Werden nur Grundversorgungstarife betrachtet, sind die Anstiege bei Strom und Gas noch höher.

### Habeck schlägt Verlängerung vor

Nach jetzigem Stand laufen die Energiepreisbremsen zum Jahresende aus. Bundeswirtschaftsminister Robert Habeck (Grüne) hatte sich Ende Juli für eine Verlängerung der Strom- und Gaspreisbremsen bis Ostern ausgesprochen. In einer repräsentativen Umfrage im Auftrag von Verivox gaben 70 Prozent der Befragten an, Habecks Vorschlag zu unterstützen.

Verbraucherschützerin Pop sagte, eine Befragung von Strom- und Gaskunden habe eine rechte niedrige Wechselbereitschaft ergeben. „Mehr als 80 Prozent der Haushalte haben angegeben, dass sie nicht gewechselt haben in diesem Jahr und das auch nicht vorhaben."

Eine Verlängerung der Preisbremsen sorgt nach Einschätzung von Verivox in erster Linie für ein subjektives Gefühl der Sicherheit. Doch Neukundentarife seien bereits wieder so günstig wie vor der Energiekrise, stellte das Portal heraus. DPA

5G

# Vodafone erreicht 90 Prozent Abdeckung

**Düsseldorf.** Nach den Wettbewerbern Deutsche Telekom und Telefónica (O2) hat nun auch Vodafone als dritter deutscher Netzbetreiber eine 5G-Abdeckung von mehr als 90 Prozent erreicht. Einen entsprechenden Wert teilte Vodafone am Sonntag mit. Er bezieht sich auf den Anteil der Haushalte, die innerhalb des 5G-Netzes des Düsseldorfer Unternehmens liegen. „Wir kommen gut voran und haben nun schon 14.200 Standorte auf 5G aufgerüstet", sagte die Technikchefin von Vodafone Deutschland, Tanja Richter. Das Unternehmen hat rund 26.000 Mobilfunk-Standorte in Deutschland. DPA

LANGSTRECKENFLÜGE

# Senatorin fordert mehr Lizenzen für den BER

**Berlin.** Die Berliner Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey fordert mehr Unterstützung des Bundes für Langstreckenflüge vom Flughafen BER. „Es kann sein, dass ein großer Kongress wegen der fehlenden Langstreckenverbindungen eben nicht in Berlin stattfindet – das bedeutet unter Umständen Millionenverluste für die Stadt", sagte die SPD-Politikerin der „Berliner Zeitung" (Sonntag online). „Ich wünsche mir von der Bundesregierung, dass es mehr Lizenzen für Langstreckenflüge insbesondere nach und von Asien kommend gibt." DPA

UNFALLFOLGE

# Unternehmen schränkt Zahl der Robotaxis ein

**San Francisco.** Rückschlag für die Robotaxi-Firma Cruise in San Francisco: Nach einem Zusammenstoß mit einem Feuerwehrfahrzeug schränkt sie auf Behörden-Aufforderung die Zahl ihrer selbstfahrenden Autos ein. Bis zum Abschluss von Untersuchungen wird Cruise nun maximal 50 Robotaxis am Tag und bis zu 150 in der Nacht auf die Straße schicken. In der Nacht zum Freitag war ein fahrerloses Taxi von Cruise auf einer Kreuzung mit einem Leiterwagen kollidiert. Der Fahrgast kam mit leichten Verletzungen ins Krankenhaus. DPA