

Mehl mahlen zur Meisterprüfung

Markus Röthel hat Müller gelernt und leitet heute seinen Biobauernhof samt Mühle in Gottsdorf

Der Titel allein macht's nicht. Das Werk zeugt vom handwerklichen Können des Meisters. Die MAZ stellt an dieser Stelle in loser Folge Meister im Landkreis Teltow-Fläming und deren Meisterstücke vor.

GERTRAUD BEHRENDT

GOTTSORF ■ Dass Markus einmal Müller lernen wird, stand so gut wie fest. Schließlich hatte schon der Urgroßvater die Mühle in Gottsdorf. „1904 ist er hergezogen, und auch Opa, Vater und Onkel waren Müller“, erzählt der Juniorchef, der in Bautzen den Beruf des Müllers erlernt hat.

Den Meisterbrief erwarb der Müllerbursche 1996. Doch ein

Meisterstück hat er nicht vorzuweisen. Während Konditormeister ihre tolle Torte wenigstens noch fotografieren können, gibt ein Sack Mehl weniger als Motiv. Deshalb unterließ es Markus Röthel denn auch.

In dem Zusammenhang erzählt er, dass es seinen Onkel so gestört hatte, dass man „nichts“ vorzuweisen hätte: „Er hat dann auf Maurer umgeschult und konnte so auf Häuser zeigen, an denen er mitgebaut hat.“

Markus Röthel hat sich davon nicht beeinflussen lassen. Als Prüfungsstück hatte er in der Schulmühle von Stuttgart Roggenmehl vom Typ 815 zu mahlen. Natürlich gab es dafür eine Zeitvorgabe. Und zur Prüfung mussten alle möglichen Eigenschaften des Mehls

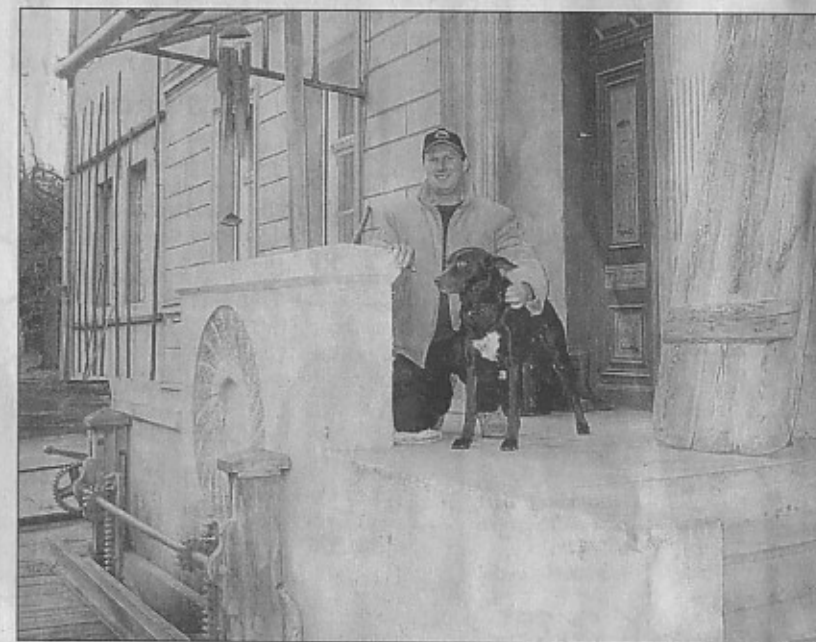
auswendig hergebetet werden können, wie zum Beispiel Maltosewert und Proteingehalt.

Im Schullabor musste er dann den Typ bestimmen. Dafür ist der Aschegehalt entscheidend. Die Zahl, die auf der Mehlüte steht, gibt den Mineralstoffgehalt im Getreidekorn an. „Je höher die Zahl ist, desto mehr unverbrannte Mineralstoffe sind im Getreide enthalten“, erläutert der Müllermeister. Sein „Prüfungsmehl“ wurde übrigens in einer Mühle bei Stuttgart verkauft.

Längst arbeitet der Müllermeister nicht nur in seiner Mühle, in der sein Vater noch emsig hilft. Sein zweites Standbein ist die Landwirtschaft. Mit Getreide kennen sich Müller ohnehin aus. Sie wissen, dass nasses Getreide besser nicht in die Mühle kommt.

„Da zehrt der Keimling vom Mehlkorn.“ Solches Getreide sei nur als Viehfutter zu verwenden, erzählt Röthel. Und Vieh wurde immer schon nebenbei in der Mühle gehalten. In puncto Landwirtschaft ging der Junior nur bei seinem Vater in die Lehre. Die Arbeit war dem heute 35-Jährigen also längst vertraut.

Dass er sich als Mutterkuhalter für die robuste Rinderrasse Black Welsh entschieden hat, ist auch einer Reihe von Zufällen zu verdanken. Dass er seinen Betrieb inzwischen auf ökologische Produktion umgestellt hat, ist eine ganz bewusste Entscheidung. Die sich als richtig erwiesen hat. Denn längst kommen auch Kunden aus der Hauptstadt und aus Potsdam nach Gottsdorf.



Müllermeister und Biobauer Markus Röthel mit Paul, einem australischen Hirtenhund vor seiner Mühle in Gottsdorf.

TELTOW-FLÄMING / WIRTSCHAFT UND

Biobauern zu Besuch

Gäa-Nordost tagt im März in Gottsdorf und sieht sich einen Hof an

GERTRAUD BEHRENDT

GOTTSORF ■ Goldi mag ihren Chef. Kommt Markus Röthel auf die Weide, möchte die preisgekrönte Kuh gekraut werden. Sie hat im August 2006 zum ersten Mal gekalbt und ist jetzt dreieinhalb Jahre alt.

Sie und die 29 anderen mittelgroßen Black-Welsh-Rinder gehören dem Müllermeister in Gottsdorf. „Die Rasse ist im walisischen Bergland beheimatet, zeichnet sich durch eine gute Fleischzunahme aus und hat kleinere Fasern, wodurch das Fleisch besonders zart ist“, erläutert Markus Röthel. Die Fleischzunahme erfolge aber nicht durch die Mast, fügt er hinzu.

Denn der Gottsdorfer Müller ist zugleich Biobauer. Das bedeutet, seine Tiere haben Zeit, ganz in Ruhe zu wachsen. Melken muss er sie auch nicht. Das übernehmen die Kälber, die ein dreiviertel Jahr bei ihrer Mutter bleiben. Mit zwei Jahren sind sie schlachtreif, sofern sie nicht zur Zucht auf dem Hof bleiben sollen.

Für die Schlachtung gibt es nur wenige Fleischer mit Bio-Zertifikat. Um den Tieren und der Umwelt weite Wege zu vermeiden, hat Röthel eine Vereinbarung mit einem konventionellen Fleischer aus dem



Um nicht täglich Wasser fahren zu müssen, bedienen sich die Rinder an der Pumpe, die im Winter sogar beheizt ist.

Nachbarkreis getroffen, wie das Fleisch seiner Kühe zu behandeln ist und dass es nicht vertauscht werden darf.

Röthel möchte es gern auf 16 Mutterkühe bringen. Angefangen hat er im Juli 2002 mit zwei Kühen und vier Färsen. Beim Ausliefern von Pferdefutter kam er über einen Kunden mit einem Black-Welsh-Züchter in Kontakt, der einen Biohof hat.

Markus Röthel war wegen der BSE-Krise ohnehin schon ins Grübeln gekommen. Verstärkt wurde dies noch durch eigene Erfahrungen bei der Bestellung des Ackers. „Bei uns ist es oft sehr trocken. In einem Jahr regnete es so wenig,

dass der Dünger sich nicht aufgelöst hat und auf dem Feld liegen blieb. Ich dachte, da muss ich was ändern“, erzählt er. So stellte er seine Produktion auf Bio um, sowohl die der Mühle als auch die der Landwirtschaft. In der Mühle hilft der Vater noch täglich.

Vor drei Jahren trat Markus Röthel dem ökologischen Anbauverband Gäa, der 1989 aus der Umweltbewegung im Osten Deutschlands hervorgegangen ist, bei. Im März werden sich die Gäa-Mitglieder den Hof und die Mühle in Gottsdorf ansehen. Denn dann tagen sie im „Landhaus Gottsdorf“. Trotz der Quereilen im vergangenen Jahr sind die

Mitglieder dem ökologischen Anbauverband treu geblieben. 2006 sollte eine Zentralisierung erfolgen. „Wir wären dann nur eine Regionalstelle geworden. Dass wollten unsere Mitglieder nicht“, berichtet Regina Witt, Vorsitzende der Gäa-Nordost mit Sitz in Großbeeren. Zu dem eigenständigen Verband gehören Brandenburg, Berlin und Mecklenburg-Vorpommern mit 100 Mitgliedern, 78 davon im Land Brandenburg.

Das Schild am Eingangstor, mit dem Gäa-Mitglieder für sich werben, hängt nun auch bei Markus Röthel. Gefragt hat ihn aber noch nicht ein Kunde danach, wo er denn Mitglied ist. „Der Direktvermarkter weiß, dass die Kunden in seinem Hofladen Wert darauf legen, Produkte zu kaufen, die genau in dem Hof hergestellt werden, den sie gerade besucht haben.“

Beim Fleisch lassen sie sich von der Qualität überzeugen. Und da interessieren sich die Kunden schon dafür, wie die Tiere gehalten werden und ob sie überhaupt noch Kontakt zu ihrem Bauern haben. Da punktet Röthel. „Wenn ich eine Kuh strigle, stehen die anderen schnell Schlange“, erzählt er lachend. Selbst die Bullen Kater und Pongo mögen ihren Chef.



Biobauer und Müllermeister Markus Röthel aus Gottsdorf mit seiner Black Welsh Mutterkuh Goldi. Röthel ist Mitglied im ökologischen Landbauverband Gäa, dessen Namensgeberin die Göttin der Erde ist. Im März besuchen die Gäa-Mitglieder den Hof. FOTO: MAZ/BEHRENDT

Biobauern zu Besuch

Gäa-Nordost tagt im März in Gottsdorf und sieht sich einen Hof an