

Das letzte Körnchen

Eine 90-jährige Ära endet: Zum 31. August stellt die Hackermühle die Vermahlung ein

Von M. Schneider-Stranninger

„Der Tag ist nah – an dem’s das letzte Körnchen war. Zum 31. August 2015 stellen wir unsere Vermahlung ein.“ Mit diesem Satz kündigen Rudolf und Beate Hacker die Schließung der Hackermühle an. Die Kunstmühle an der Viereckmühlstraße, Straubings einzige verbliebene, gab es 90 Jahre, jetzt in dritter Generation. „Wir haben keine Nachfolger und sind Generation Ü 60“, begründet das Ehepaar seine Entscheidung, „und es wären in absehbarer Zeit große Investitionen in die Technik nötig geworden“.

Einleuchtende Gründe. Und selbst der 31. August ist nicht zufällig gewählt. Es ist in Bezug auf die neue Getreideernte das Ende eines Mühlen-Geschäftsjahres. Ihr Kornkammerl, in dem die beiden nicht nur Mehle unterschiedlicher Typen, sondern auch frisch gemahlene Mohn, Grünkern, Müsli, Trockenfrüchte, Sonnenblumenkerne, Nudeln, Grieß und... und... und... in kleinen Packungsgrößen verkaufen, bleibt noch offen, solange Ware vorrätig ist. Lange wird das wohl nicht der Fall sein, denn seit sich die bevorstehende Schließung bei den vielen Stammkunden herumgesprochen hat, sind Hamsterkäufe an der Tagesordnung bis hin zu Bestellungen regionaler Bäckereien über deren üblichen Bedarf hinaus. Sentimentale Szenen sind nicht minder an der Tagesordnung: „Ihr könnt doch nicht aufhören. Ihr seid ja jetzt schon Exoten.“ Es ist fast so, als wenn der Hausarzt aufhört, der einen durchs Leben begleitet hat, und man fragt ratlos, wo soll ich jetzt bloß hingehen?

Die Hackermühle hat vielen Straubingern mit Vollkorn-Bioprodukten zur Umsetzung ihrer guten Vorsätze verholfen und Weihnachtsplätzchen-Backfetišisten mit dem Anspruch regionaler Zutaten zum guten Gewissen in handlichen Fünf-Kilo-Tüten des Klassikers 405, und Handwerksbäckern, die über kein Mehl-Silo verfügen, zur altbewährten Anlieferung in Säcken.

Wertschätzung erfahren

„Wir erfahren zurzeit so viel Wertschätzung“, erzählt Beate Hacker. Es macht das Aufhören nicht leichter. „Aber“, sagt Rudolf Hacker, es zeige, dass man den richtigen Zeitpunkt gewählt habe. Es sage keiner, der Betrieb hätte schon längst weggehört. Sie bedanken sich bei den Landwirten der Region,



Die Hackermühle an der Viereckmühlstraße.

die sie mit hochwertigem Getreide beliefert haben, bei ihren langjährigen Kunden und Mitarbeitern und sie sind sehr erleichtert, dass die fünf Mitarbeiter sofort neue Arbeitsplätze gefunden haben.

1986 ist Rudolf Hacker nach dem Tod seines Bruders als Quereinsteiger ins Familienunternehmen eingetreten und hat es mit seiner Frau mit Herzblut geführt. Trotz der hochtechnischen Prozesse, die eine Mühle heute erfordert, haben sie es verstanden, auch ein bisschen Mühlenromantik zu vermitteln. Mit dem Fachsimpeln über neue Koch- und Back-Rezepte, jahreszeitlich dekorierten Bauernschränken mit prallen Papiertüten in Reih und Glied, oder dem wohlgenährten Mühlenkater, der bis zum begnadeten Alter von 23 Jahren im Büro früher sein Mittagsschläfchen gehalten hat. „Manche Kunden sind nur vordergründig wegen des Mehls gekommen“, sagt Beate Hacker und lacht, „in Wirklichkeit waren sie da, um den Kater zu bewundern und der hat das natürlich genossen“.

Marktnische ausgefüllt

Spätestens jetzt sei ihnen bewusst, sagt Beate Hacker, wie sehr sie eine Marktnische ausgefüllt haben mit ihrer Vielfalt an Mehltypen und Getreidesorten bio und konventioneller Art und mit dem sehr gut sortierten Kleinverkauf. Pro Jahr 2100 Tonnen Mehl hat die Hackermühle zuletzt produziert und in Margen von einem Kilo bis zur losen Silolieferung vermarktet. Sie gehört damit zu den Kleineren in einer zunehmend konzentrierten Branche.



Rudolf Hacker in der Mühle.

Die deutschen Mühlen vermahlen pro Jahr 8,4 Millionen Tonnen Getreide hauptsächlich zu Weizenmehl. 1950 gab es laut Verband deutscher Mühlen noch fast 19 000 Mühlen, 1980 waren es 2 500, heute nur noch 550. Von diesen vermahlen 218 mehr als 1 000 Tonnen im Jahr.

Müller als Familiennamen gibt es rund 700 000 mal in Deutschland. Der Berufsnachwuchs der Müller ist da unvergleichbar rar. Das zeigt sich schon an den Absolventenzahlen der beiden Berufsschulen in Stuttgart und Wittingen. 78 Müller, die heute Verfahrenstechnologen in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft heißen, haben 2015 bundesweit ihre Prüfung absolviert. Dabei gilt Mehl als das beliebteste Lebensmittel. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Bundesbürger wird mit 75 Kilo angegeben, dem Trend von Snacks und Convenience-Food ge-

schuldet. In den siebziger Jahren sind es laut Verband deutscher Mühlen nur 60 Kilo gewesen.

In einer Mühle drehe man nicht einfach den Schlüssel im Schloss und dann sei Schluss, sagt Rudolf Hacker. Noch einige Zeit werden er und seine Frau mit der Abwicklung und dem Rückbau technischer Anlagen beschäftigt sein. Danach müssen sie ihren Alltag neu erfinden. Bange, dass ihnen langweilig wird, ist ihnen nicht. Der Begriff Kunstmühle kommt nicht davon, dass diese Arbeit eine Kunst ist, sondern dass die Mühle mit elektrischer, sprich künstlicher Energie, im Gegensatz zur Wasserkraft arbeitet. Beate und Rudolf Hacker sind in den Augen ihrer vielen Stammkunden dennoch Künstler. Alle Hobbybäcker werden das Ritual des Mehlschwer vermissen.