

# Fein gemahlen

Regionale Rohstoffe und schonende Verarbeitung machen das Forstner-Mehl besonders gut.



**Stippenprobe:** Bei der Stippenprobe wird die Qualität des Mehls überprüft. Die Walzenstühle zerkleinern das Getreide in mehreren Arbeitsschritten.

**H**andwerk und Tradition gehören seit jeher irgendwie zusammen, aber so viel Tradition wie die Forstner-Mühle haben nur wenige Betriebe vorzuweisen. Seit etwa 350 Jahren steht die Mühle schon in St. Marien, seit fünf Generationen befindet sie sich im Besitz der Familie Forstner. Der Erbauer der Mühle hatte den Standort gut gewählt, denn die fruchtbaren Böden der Traun-Enns-Platte zwischen den Flüssen Traun, Donau, Enns und Steyr sind mit ihrem Löß-Boden schon lange Kerngebiete des zentral-österreichischen Ackerbaus. Seit 1995 bezieht die Forstner-Mühle ihr Mahlgetreide ausschließlich aus diesem regionalen Einzugsgebiet. Dass die Regionalität lückenlos dokumentiert ist, ist den Forstners nicht nur wegen der Richtlinien wichtig. „Die Landwirte, deren Getreide wir verarbeiten, führen genaue Aufzeichnungen über ihre

Arbeiten am Feld“, erklärt Franz Forstner. Die liefernden Landwirte sind außerdem zu einer sortenreinen Lieferung bei der Ernte verpflichtet. „So können wir eine gleichbleibende Qualität des Mehls garantieren.“

## INNOVATION

Aber Tradition ist nur die eine Seite des Erfolgs. Eine ständige, behutsame Modernisierung ist für die Forstners der zweite Schlüssel dazu. Erweiterungen und Erneuerungen werden nach Bedarf vorgenommen, nicht weil es gerade etwas Neues gibt. So wurden etwa im Jahr 2007 ein neuer Mehlsilo mit Mehlerendkontrollestrecke errichtet und im Jahr 2009 die Getreidesilos erweitert. Insgesamt werden 13.000 Tonnen Getreide aufgenommen und gelagert. Weizen- und Roggenmehl produziert Franz Forstner auf diese Weise. Vor der Vermahlung durchläuft das Getreide ein genau



**Familienbande:** Vater und Sohn Forstner schwören auf Regionalität.

abgestimmtes Reinigungssystem. Danach wird es in 16 Arbeitsgängen schonend zum Endprodukt Mehl vermahlen.

Der gemeinsame Fokus auf Regionalität hat die Forstner-Mühle auch zu den Troadbäckern gebracht. Seit 2001 arbeiten Getreidebauern, Mühlen und Bäcker zusammen, um ihren Kunden Produkte bieten zu können, die von der Aussaat bis zum Backofen keine langen Transportwege zurücklegen müssen. Die Qualität der Rohstoffe wird ständig überprüft.

Auch sonst pflegen die Forstners eine intensive Zusammenarbeit mit den heimischen Landwirten, und sie verlassen sich dabei nicht auf das Getreide allein. Ein zweites Standbein des Unternehmens ist der Agrarhandel mit Saatgut, Dünger und Pflanzenschutzmitteln. Damit ist die Mühle zentral in den regionalen Produktionsprozess eingebunden.



# Wogende Ähren

Regionalität und nachhaltige Landwirtschaft sind auf dem Hof der Mauharts mehr als nur Schlagworte.



Heimischer Weizen für regionale Lebensmittel vom Hof der Familie Mauhart.



**Die Troadbäcker.**  
Dieter Hofmann,  
Franz Mauhart und  
Franz Forstner.

Das Bild, das einem beim Gedanken an Landwirtschaft wohl als allererstes in den Sinn kommt, ist ein Getreidefeld, auf dem sich die Halme sanft im Sommerwind wiegen. Getreide ist ursprünglich, es ist sauber und quiekt nicht – vielleicht ein Grund dafür, dass man auch beim elegantesten Essen problemlos daran denken kann.

Dass der Feldanbau und die Ernte dennoch harte Arbeit sind, wissen Franz und Martina Mauhart aus St. Florian. Auf 56 Hektar bauen sie im klassischen Fruchtwechsellsystem das an, was der Boden hier am besten kann. Winterweizen, Wintergerste, Zuckerrübe, Raps, Mais und Sojabohne wachsen auf den Feldern, nicht immer alle gleichzeitig. „Die Fruchtfolge ist wichtiger als der jährliche Tönnenertrag“, erklärt Franz Mauhart „nur so können wir langfristig Qualität und Ertrag ohne allzu großen Chemieeinsatz

sichern.“ Ein sinnvoll gestalteter Artenwechsel verhindert nicht nur, dass dem Boden bestimmte Nährstoffe übermäßig entzogen werden, sondern hilft auch bei der Bekämpfung von Unkraut, Pflanzenkrankheiten und Schädlingen, weil deren jeweilige Zielpflanze nicht durchgehend verfügbar ist.

## VOM DAMALS INS HEUTE

Der regionaltypische Hof der Mauharts wurde bereits 1850 erbaut. In Familienbesitz ist er seit 1917, Franz und Martina Mauhart sind seit damals die dritte Generation. Früher gab es am Hof auch Rinder und Schweine, seit den 1960er-Jahren hat man sich ganz auf Feldfrüchte spezialisiert. Das feuchtere Klima im Vergleich zum pannonischen Raum und die Marktordnung erlaubten in Sachen Getreide damals nur den Anbau von Maltweizen. Neue Sorten und die neuen Regelungen seit dem EU-Bei-

tritt ermöglichen die Erzeugung von Qualitätsweizen, was Franz Mauhart sehr wichtig ist. „Meine Ware wird jetzt hier in der Region gebraucht und verarbeitet. Das ist ein gutes Gefühl.“

Weil ihm diese Regionalität wichtig ist, ist er auch seit Gründung der Troadbäcker mit dabei. „Bei Lebensmitteln spielen die Nähe und das Vertrauen zwischen Konsument und Produzent eine große Rolle“ ist Mauhart überzeugt. „Wir haben einen Auftrag zur Versorgung. Unsere Aufgabe ist die Lebensmittelproduktion. Das bringt viel Verantwortung mit sich.“ Diese Verantwortung, ist er überzeugt, beschränkt sich nicht darauf, die Menschen satt zu machen, sondern muss sich auch auf eine gesunde Qualität und den langfristig sinnvollen Umgang mit den Natur-Ressourcen erstrecken. „Auch wenn das manchmal mehr Arbeit bringt, das Resultat muss einfach überzeugen.“