BURGERMÜHLE BÖNNIGHEIM

Seit letztem Jahr auch glutenfreies Mehl erhältlich

Müllermeisterin Sybille Haag betreibt die Mühle gemeinsam mit ihrem Sohn Müllermeister Michael Haag. *Fotos: Kroll*

Von Cosima Kroll **Produkte zum Brot-, Brötchen- und Kuchenbacken sind schon seit langem in der Mühle an der Kirchheimer Straße in Bönnigheim erhältlich. Seit einiger Zeit wird zusätzlich glutenfreies Mehl montags bis freitags von 7 bis 19 Uhr und samstags von 7 bis 14 Uhr angeboten.**

„Aufgrund der Nachfrage haben wir inzwischen glutenfreies Mehl der Hammermühle aus Kirrweiler in der Pfalz in unser Sortiment aufgenommen", so Müllermeisterin **Sybille Haag.** „Für Menschen mit Zöliakie und Neurodermitis führen wir helles und dunkles Mehl und auch Brotbackmischungen wie Kastanien- oder Teffbrot."

In der Burgermühle selbst wird Mehl seit dem 30-jährigen Krieg gemahlen. Die Familie Haug betreibt die Mühle seit ca. 50 Jahren, mahlt Weizen, Roggen und Dinkel aus der Region und beliefert Bäcker und Lebensmittelläden mit herkömmlichem und glutenfreiem Mehl.

„Mein Vater **Reinhold Haug** hat 1975 die Mühle zur vollautomatischen Mühle umgebaut. Ihm war wichtig, dass alle langen Riemen abgebaut werden, so dass sich niemand verletzen kann", erklärt Sybille Haag.

Diese Maschinen laufen auch heute noch störungsfrei und werden inzwischen von der nächsten Generation, dem Sohn **Michael Haag** betrieben, dem das Müllern wie seinen Vorfahren im Blut liegt. Der ausgebildete Müllermeister arbeitet seit 6 Jahren gemeinsam mit seiner Mutter in der Mühle. „Wir ergänzen uns gut im Betrieb", sagt Sybille Haag, „denn mein Sohn bringt neue Impulse und Ideen mit, sodass ein frischer Wind in der Mühle weht."
So wird mit diversen Backmischungen dem heutigen Mangel an Zeit Tribut gezollt, denn bei den Backmischungen muss nur Wasser hinzugefügt werden, um einen Brotteig herzustellen und am Ende ein leckeres knusprig frisches Brot zu erhalten. Mit verschiedenen Backzutaten wie Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Kürbiskernen oder Sesam können zudem traditionell hergestellte Brotteige und Brotteige aus Backmischungen noch verfeinert werden – je nach Laune und Geschmack.
Auch verschiedene Müslisorten, Hirse, Haferflocken und vieles mehr werden in der Burgermühle geführt. „Wir haben auch Kunden, die Dinkel und Dinkelspreu zum Befüllen von Kissen kaufen", sagt Sybille Haag.

Seit einiger Zeit ist die Burgermühle beim sogenannten QS-System angemeldet. Viele Kriterien müssen erfüllt werden, um in dieses System aufgenommen zu werden, die dann alle zwei Jahre überprüft werden. Dies war den Betreibern der Burgermühle wichtig, damit ein nachvollziehbarer Kreislauf erreicht wird. „So kann genau verfolgt werden, ob die Weizenkleie, die dem Schwein gefüttert wurde, auch wirklich frei von Pestiziden, Salmonellen, Pilzen, Blei, Kadmium, Dioxinen und vielem mehr ist", erklärt die Müllermeisterin. Gleichzeitig ist so auch gewährleistet, dass das Mehl einwandfreie Qualität aufweist.