

Mit Fingerspitzengefühl durch die Krise

NNN 23.12.2009

Michael Knull ist einer der beiden letzten Müller im Land / In Rostock kämpft er in seinem kleinen Familienbetrieb gegen die Konkurrenz der Großbetriebe

ROSTOCK Griffig muss es sein und nicht zu fein. Immer wieder öffnet Michael Knull die Klappe über den Stahlzylindern seiner Walzenstühle und greift hinein. In seine Hand rieselt Weizenschrot. Nach mehr als 20 Jahren in seinem Beruf fühlt der Müller an dem gebrochenen Korn, ob alle Walzen in seiner Mühle richtig eingestellt sind. „Das Fingerspitzengefühl ist wohl das Wichtigste“, sagt er über sein Handwerk. Und es ist auch sein wichtigstes Kapital. Gerade jetzt, gerade in Krisenzeiten.

Von seinem Vater hat Michael Knull einst die Mühle am Rostocker Petridamm übernommen, der wiederum von seinem Vater. Seit 1924 ist die letzte funktionstüchtige Mühle Rostocks nun im Besitz der Familie. Ihr heutiger Chef, Michael Knull, ist ein stiller Mann. Dass er stolz darauf ist, dass die Mühle an ihrem historischen Standort immer noch arbeitet, verrät nur sein vorsichtiges Lächeln, wenn er von der langen Geschichte des Betriebes erzählt. Und davon, wie seine Mühle läuft. Und sie läuft beständig.

Bis zu zwölfmal durch die Walzenstühle

Von halb sechs am Morgen bis in die Abendstunden prasselt das Korn auf die Stahlwalzen, wird gebrochen, gesiebt, wieder und wieder durch die Walzen geschickt. Zehn- bis zwölfmal passiert ein einziges Getreidekorn die Walzenstühle, bis es fein genug gemahlen ist, um als Mehl verkauft zu werden. Die Kunden sind heute kritisch, das weiß Michael Knull. Nur mit Qualität kann er sie halten.

Deshalb kontrolliert er immer wieder das gebrochene, gequetschte, gemahlene Korn, bevor es durch die Plastikrohre in die nächste Maschine geschickt wird. Mit seiner trockenen rechten Hand greift er unter die Klappe in den Getreidestrahle, der aus der Reinigungsmaschine rinnt, fühlt, riecht, prüft, ob noch schwarze Körner zu sehen sind. Michael Knulls Weg



In den Morgenstunden beginnt Michael Knull mit seinen Kontrollen: Nur wenn sein Mehl nicht zu fein ist, sind seine Kunden zufrieden.



Ins Wohnhaus eingemauert: ein alter Mühlstein aus dem Betrieb des Großvaters



Von der Laderampe der Mühle schickt Michael Knull sein Mehl zu den Bäckern in der Region. FOTOS: CHRISTINE WEBER

HINTERGRUND: DIE MÜHLE AM ROSTOCKER PETRIDAMM

...repräsentiert eigentlich die Reste der einstigen Bartelsdorfer Windmühle, die 1913 abgebrannt war. Wirtschaftsgebäude des Mühlenhofes wurden 1924 von den Brüdern Hans und Hermann Knull zu einer Motormühle umgebaut, deren Maschinen seit 1945 mit Strom angetrieben werden. Die Mühle Knull ist eine der wenigen noch produzierenden Mühlen des 20. Jahrhunderts in Mecklenburg-Vorpommern.

über die verschrammten Diele ist immer derselbe. Von Maschine zu Maschine, von Klappe zu Klappe.

Durch den hölzernen Boden dringt das grelle eintönige Motorengeräusch. Im Keller laufen die Elektromotoren, die alle Geräte auf den drei Etagen des Backsteingebäudes antreiben. Mit Windkraft wird längst nicht mehr gearbeitet, jedenfalls hier nicht. „Weil es wirtschaftlicher ist“, sagt Michael Knull. Und mit der Windkraft, da verdienen heute in Rostock andere ihr Geld. Die großen Hersteller von Windrädern zum Beispiel. Die haben ihren Sitz im Industriegebiet. Und ihre Produkte stehen in den großen Offshore-Windparks, draußen, in der Ostsee.

Von 3000 Standorten sind nur zwei geblieben

Von insgesamt 3000 Mühlenstandorten in Mecklenburg-Vorpommern sind die Knullsche Mühle in Rostock und die Nordland Mühle in Jarmen (Kreis Demmin) die einzigen, die übrig geblieben sind. Die einzigen, die trotz des Mühlensterbens Anfang des 20. Jahrhunderts, trotz der Zusammenschlüsse vieler Mühlen zu Produktions-

genossenschaften zu DDR-Zeiten und trotz der Konkurrenz durch Großbetriebe in anderen Bundesländern zu Nachwendezeiten noch produzieren.

Warum die Mühle am Rostocker Petridamm als einzige von ehemals etwa 20 Wind- und Wassermühlen in der Hansestadt überlebt hat, kann Michael Knull nicht erklären. Es müssen eben immer die richtigen Entscheidungen in der Familie gewesen sein. Wie damals, als sein Großvater nach dem Brand in der alten Windmühle auf der Anhöhe mit dem gesamten Betrieb in das Wirtschaftsgebäude an der Warnow umzog und den Antrieb vollständig auf Gasgeneratoren und Elektromotoren umstellte.

Oder Jahrzehnte später, als sein Vater zu DDR-Zeiten die Mühle bewirtschaftete und niemals mehr als zehn Angestellte beschäftigte - den Privatbetrieb deshalb nicht als Produktionsgenossenschaft führen musste und auch nicht dabei zusehen, wie er verstaatlicht wurde. „Das war später ein guter Start in die Marktwirtschaft“, sagt Michael Knull heute. Er selbst stieg 1985 ein, kennt noch die LKW der Einkaufs- und Liefergenossenschaft

des Bäcker- und Konditorenhandwerks, die täglich kamen und die Mehlsäcke an der Mühle abholten, um sie zu den Bäckern im Bezirk Rostock zu bringen.

Wenige Kunden suchen regionale Produkte

Heute liefern Michael Knull und seine beiden Angestellten selbst aus. Auch das ist ein Mittel gegen die Krise: Besserer Service für die Kunden. Die meisten von ihnen sind immer noch die Bäcker aus der Region. Manche legen besonderen Wert darauf, dass sie regionale Produkte erhalten. Davon profitiert Michael Knull.

Sich auf die Wünsche seiner Kunden einzustellen, hat er seit der Wende gelernt. Einmal in der Woche wirft er nun die alte Schrotmühle an. Auf traditionelle Weise zermahlen zwei Mahlsteine das Getreide, das durch ein Loch im oberen Stein auf die feste Platte darunter rinnt. Das Ergebnis: Backschrot. 30 Säcke à 50 Kilo pro Stunde. „Wird nur von wenigen verlangt, aber wir sind die einzigen, die das noch machen“ erklärt Michael Knull. Das ist wieder so ein Trick.

Der Müller zuckt mit den Schultern, dreht sich zur

Mehlmischmaschine gegenüber des alten Steins und öffnet wieder die Klappe. Mit zwei Griffen in die zerklüfteten Weizenkörner fühlt er, dass eine der Walzen nachjustiert werden muss. „Passiert immer, wenn die warm werden“, sagt er.

Das Weizenmehl, das in Pfundpackungen im Supermarkt steht, produzieren große Industriemühlen. Die Konkurrenzbetriebe in Norddeutschland haben 50 bis 100 Mitarbeiter und sind effizienter bei der Verarbeitung. Um neben ihnen auf dem Markt zu bestehen, musste sich der Müller vom Petridamm Nischen suchen. Das Backschrot zum Beispiel. Oder Roggenmehl, das es früher hier nicht gab. Und das Futtermittel. Michael Knull mischt und verkauft nun Mais und Weizen als Tiernahrung. Auch Spezialfutter hat er mittlerweile im Angebot. Das kommt dann allerdings von weiter her, aus Niedersachsen zum Beispiel. „Manchmal haben wir hier sogar Hirse aus China“, sagt er und schaut aus dem Fenster nach draußen. Das Licht, das durch die Scheibe fällt, lässt seine hellen Augen hinter den staubigen Brillengläsern noch heller wirken. Michael Knull kratzt sich am Hals. „Nur der Hafer läuft nicht mehr so gut“. Früher hätten viele Pferdebesitzer bei ihm eingekauft. „Es sind weniger geworden, die sich Pferde leisten“, sagt er.

Michael Knull macht weiter, trotz der Absatzschwierigkeiten beim Hafer, trotz der Krise, von der die Leute sprechen. Wichtig sei eben, dass er weiter auf vernünftige Qualität achtet - vom Einkufen des Getreides bis zum Einsacken des Mehls. „Und dann muss man eben gucken, was die Kunden sonst kaufen wollen“, sagt er. Vielleicht kaufen sie ja doch mehr Futter für kleinere Tiere. Oder fragen nach solchem für speziellere Arten. Michael Knull ist zuversichtlich. Er wird es herausfinden. Und auch dabei ist sein Fingerspitzengefühl sein wichtigstes Kapital.

Christine Weber