



QUALITÄT IST KEIN ZUFALL: WIE MÜHLEN HEUTE ARBEITEN

Was auf dem Feld beginnt, endet in der Backstube – und zwischendrin ist viel Know-how gefragt. Konstanze Fritzsche, Leiterin des Getreideeinkaufs und der Anbauberatung in der Saalemühle + Dresdener Mühle, liefert Einblicke in die Verarbeitungsprozesse einer Mühle.



Foto: Saalemühle + Dresdener Mühle

„Ährenwort“ – Das Zeichen für regionale Backwaren im Großraum Sachsen.

INNOVATION: Frau Fritzsche, was genau ist Ihre Aufgabe bei der Saalemühle + Dresdener Mühle und an welchen Standorten arbeiten Sie?

Fritzsche: Ich verantworte den Getreideeinkauf der Dresdener Mühle und leite die Anbauberatung innerhalb unserer Mühlengruppe. Die Gruppe ist die größte familiengeführte in Deutschland, der 10 Mühlenbetriebe, wie die Saalemühle + Dresdener Mühle, zugeordnet sind. Außerdem kümmere ich mich intensiv mit meiner Kollegin Frau Stopper um das Thema Nachhaltigkeit – vom Anbau über die Rohstoffqualität bis hin zur CO₂-Fußabdruckberechnung.

Wir betreiben zwei große Mühlenstandorte im östlichen Bundesgebiet: die Dresdener Mühle in Dresden und die Saalemühle in Alsleben. In Dresden verarbeiten wir rund 200.000 Tonnen Getreide im Jahr, in Alsleben etwa 500.000 Tonnen. Insgesamt beschäftigen wir mehr als 450 Mitarbeitende.

INNOVATION: Was verbirgt sich hinter dem Begriff „Ährenwort“?

Fritzsche: Ährenwort ist der Name unseres Qualitätsprogramms, das für regionales Getreide mit lückenloser Rückverfolgbarkeit vom Feld bis zum Bäcker steht. Dabei werden Weizen, Roggen, Dinkel und auch Durum verarbeitet. Den größten Anteil hat der Weizen in den unterschiedlichen Qualitätsstufen für verschiedene Produkte. Teilnehmende Landwirte verpflichten sich zu klaren, gemeinsam definierten Anbaurichtlinien – etwa dem Verzicht auf Klärschlamm und zu Sikkation – und folgen unserer Sortenempfehlung. Dafür garantieren wir eine verlässliche Abnahme. Aktuell arbeiten wir mit rund 500 Betrieben auf über 100.000 Hektar zusammen.

Die Ährenwort-Landwirte liegen im Umkreis von etwa 70 bis 150 Kilometern rund um die Mühlen. Nach der Vermahlung wird das Mehl regional aber auch europaweit verkauft.

Der Mitgliederkreis ist über drei Jahrzehnte gewachsen. Für uns zählt eine langfristige Partnerschaft – das ist die Basis des Programms.

INNOVATION: Wer sind Ihre Kunden und welche Produkte entstehen (genau) aus Ihren Mehlen?

Fritzsche: Unsere Kunden sind vielfältig: vom regionalen Handwerksbäcker bis hin zu großen Backwarenherstellern oder internationalen Produzenten, etwa für Waffeln und Croissants. Vom angelieferten Korn bis zum fertigen Produkt durchläuft das Getreide zahlreiche Qualitätsprüfungen – von der Annahmekontrolle über die Vermahlung bis hin zur feinen Abstimmung auf die jeweilige Anwendung. So entstehen daraus Brote, Brötchen, Kekse, Waffeln, Salzstangen oder auch der berühmte Dresdener Christstollen.

INNOVATION: Welche Anforderungen stellen Ihre Kunden an die Mehle?

Fritzsche: Vielfältige Produkte erfordern unterschiedliche Mehleigenschaften. Für Waffeln und Kekse brauchen wir fließfähige Teige – hier kommen spezielle C-Weizensorten ins Spiel. Für Crois-

sants oder Toastbrot hingegen müssen die Teige große Volumen entwickeln. Daher sind qualitativ hochwertige Sorten gefragt, da nur diese verlässlich die immer gleichen Eigenschaften liefern, die das Gebäck benötigt. Dafür geben wir im Vorfeld die von uns aufgestellte Sortenempfehlung aus, an die sich der Landwirt halten muss.

INNOVATION: Wie wählen Sie die Getreidesorten aus, die in die Empfehlungsliste aufgenommen werden?

Fritzsch: Die agronomische Eignung steht an erster Stelle. Eine Sorte muss robust sein und gute Erträge liefern. Dafür nutzen wir zum einen die Ergebnisse der Landessortenversuche in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen, zum anderen beziehen wir auch die Ergebnisse der Sortenversuche der Züchter und unsere eigenen Versuche mit ein. Wir testen insbesondere neue Sorten noch mal selbst im Feld, bevor wir sie endgültig bewerten. Parallel testen wir die Backqualität: Dafür mahlen wir Sortenmuster in kleinen Chargen, führen Backtest (auch Rapid-Mix-Test (RMT) genannt) in unserer eigenen Backstube in der Mühle durch und analysieren Teigeigenschaften und Backvolumen. Industriebackstraßen stellen zusätzliche technische Anforderungen an das Mehl. Erst wenn beides passt – Anbau und Verarbeitung – nehmen wir eine Sorte in unsere Empfehlungsliste auf.

INNOVATION: Können Sie konkrete Sorten-Beispiele aus Ihrer Liste nennen und bleiben die Sorten nach Aufnahme immer auf der Liste?

Fritzsch: Natürlich. Aktuell empfehlen wir sieben E-Weizensorten, 15 A-Weizen und zwei Keksweizensorten. EXSAL wurde zum Beispiel zwei Jahre lang intensiv getestet und überzeugte hier agronomisch wie qualitativ. In der Praxis muss er nun zeigen, ob er das langfristig bestätigt. Dies dauert meist noch zusätzlich zwei bis drei Jahre.

Unser Ziel ist eine verlässliche Sortenempfehlung – für uns und die Landwirte. Denn nur so wissen beide Seiten, wie eine Sorte geführt werden muss.

Ein weiteres Beispiel ist die altbekannte Sorte AKTEUR, einer der besten E-Weizen für den Dresdner Christstollen. Ein Traditionsgebäck, das höchste Anforderungen an Mehlsstabilität stellt – dafür braucht es absolute Top-Sorten. AKTEUR liefert seit Jahren stabile Qualitäten und steht wie kaum ein anderer für Verlässlichkeit.

INNOVATION: Wie reagieren Sie auf Herausforderungen wie die Düngeverordnung?

Fritzsch: Ob Klimawandel, Gesetzgebung oder Marktdruck – unsere wichtigste Stellschraube bleibt die Sortenwahl. Gerade in Roten Gebieten setzen wir auf Sorten, die stabile Qualitäten auch bei reduzierter Düngung ermöglichen. Keksweizen zum Beispiel – da ist der Proteingehalt weniger entscheidend, dafür andere Eigenschaften wie Teigstabilität. Dank unserer engen Zusammenarbeit mit den Landwirten konnten wir auch schwierige Erntejahre gut meistern.

Fazit

Das Gespräch mit Frau Fritzsch zeigt uns: Hinter einem duftendem Brot, das frisch aus dem Ofen kommt, Keksen und luftigen Waffeln steht nicht nur der Bäcker oder das Backwerk, die es formen und backen. Bereits vor der Teigherstellung müssen viele Entscheidungen rund um die Sorte getroffen werden, die nachher den perfekten Teig bilden. Die enge Zusammenarbeit zwischen der Dresdener Mühle + Saalemühle und dem Landwirt/den Landwirten sind daher für solch hochwertige Lebensmittel entscheidend.

Das Interview führte Anna-Lena Bräucker, Fachredaktion, Lippstadt.

» Was auf dem Feld passiert, entscheidet darüber, was in der Backstube gelingt. «

Konstanze Fritzsch, Saalemühle + Dresdener Mühle